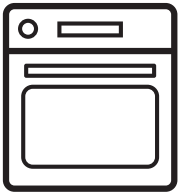
Electrolux

electrolux.com/register

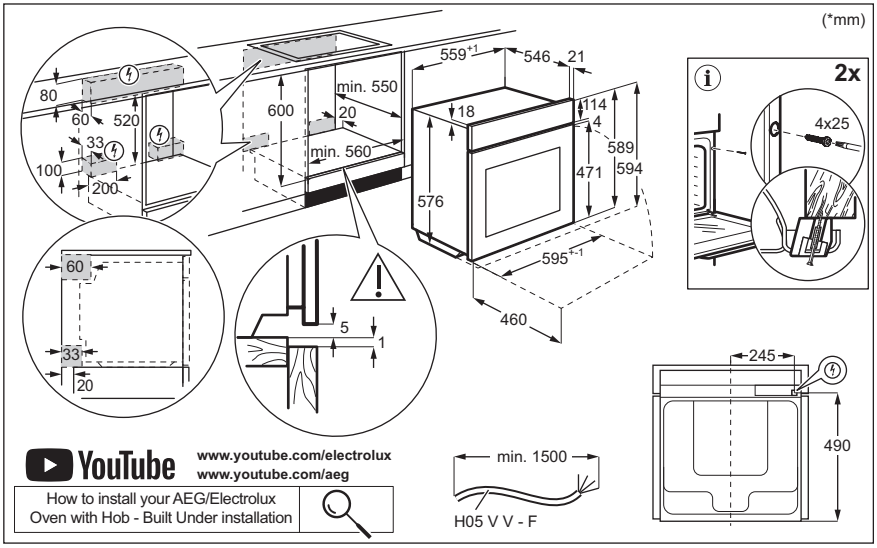


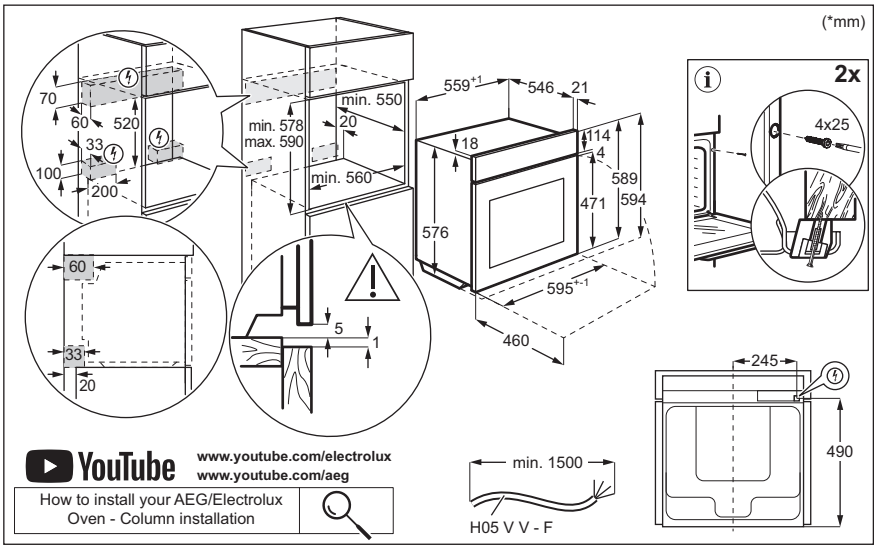
EOA8S39H
EOABS39WZ
KOABS39WX

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф с функцией пара** 3

UK Інструкція | **Парова духовка** 33

МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ





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

Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию , устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте: **www.electrolux.com/support**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....12
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....18
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 19
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....20
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 21
11. УХОД И ЧИСТКА.....24
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....28
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 31
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 32

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

1.2 Общая безопасность

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

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- 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 установкиили извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

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

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

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

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

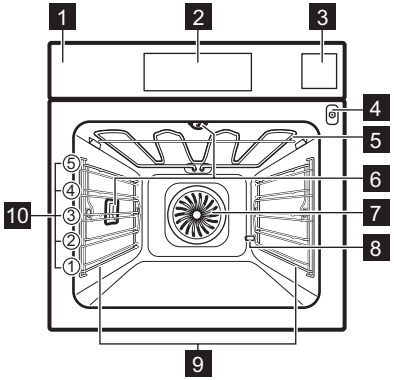
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



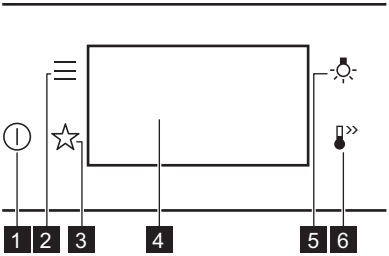
1 Панель управления
2 Дисплей
3 Резервуар для воды
4 Гнездо для подключения термощупа
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Выход трубки для удаления накипи
9 Съемная опора противня
10 Положения противня

3.2 Аксессуары

- **Решетка**
  Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Эмалированный противень**
  Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
  Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**
  Для управления процессом приготовления с учетом температуры внутри продукта.
- **Телескопические направляющие**
  Облегчение установки и извлечения противней и решеток.
- **Набор противней для приготовления на пару**
  Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями. Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

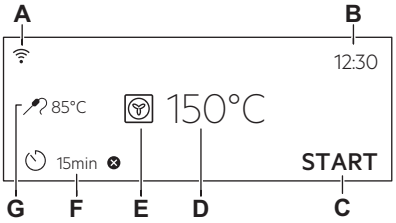
4.1 Общий вид панели управления



1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



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

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
	Возврат на один уровень в меню.
	Отмена последнего действия.
	Включение и выключение опций.
	Функция звукового сигнала включена.
STOP	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Удаленное управление включено.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

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

5.2 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:
- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Включите прибор.
4. Нажмите ☰. Выберите: Настройки / Подключения.
5. Сдвиньте или нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

ⓘ

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

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (папка NIUS)

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
5. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде

с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
6. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.5 Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь в водоснабжающую организацию.

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды с соответствующим уровнем классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Уровни жесткости воды	Индикаторная полоска
1 — мягкая	
2 — умеренно жесткая	
3 — жесткая	
4 — очень жесткая	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

Гриль
Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

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

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

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

Традиционное приготовление
Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

Пицца
Лучше всего подходит для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.

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

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

ОСОБЫЕ

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

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

Йогурт
Приготовление йогурта. При использовании этой функции лампа освещения выключена.

Подогрев Тарелок
Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

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

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

Низкотемпературное приготовление
Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).

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

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

ПАР

Steamify
Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

SousVide
Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.

Регенерация
Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.

Хлеб
Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

Подготовка теста
Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высыхало.

FULL	**Влажный пар** Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару.
HIGH	**Интенсивный пар** Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
MED	**Горячий пар (35%)** Эта функция подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и выпечки из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным, а выпечка из дрожжевого теста — с аппетитной хрустящей корочкой.
LOW	**Горячий пар (25%)** Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным с хрустящей корочкой.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

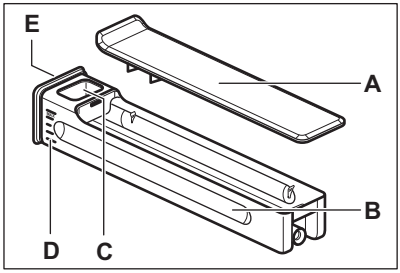
6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите режим нагрева и нажмите OK.
4. Установите температуру. Нажмите OK.
5. Нажмите START .

Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термощуп».

6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP .
7. Выключите прибор.

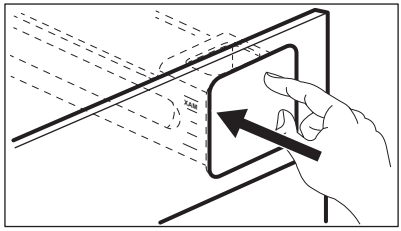
6.4 Резервуар для воды



A. Крышка
B. Резервуар для воды
C. Наливное отверстие
D. Известковый налет
E. Передняя крышка

6.5 Использование: Резервуар для воды

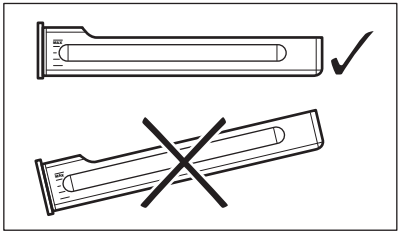
1. Нажмите на крышку резервуара для воды.



2. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки. Существует два способа добавления воды:
   a. Оставьте резервуар для воды в духовом шкафу и вылейте воду из контейнера.

b. Выньте резервуар для воды из духового шкафа и налейте в него воду из-под крана.

3. Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.



4. Установите резервуар для воды в исходное положение.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
>
> Держите резервуар для воды вдали от горячих поверхностей.

6.6 Установка: Steamify - Режимы нагрева с паром

1. Включите прибор. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.

2. Нажмите . Выберите режим нагрева с паром.

3. Нажмите OK. На дисплее отобразятся настройки температуры.

4. Установите температуру. Тип режима нагрева при обработке паром зависит от заданной температуры:

a. **На пару** 50 - 100 °C — для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и мягких десертов в форме.

b. **Тушение (с паром)** 105 - 130 °C — для приготовления припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.

c. **Запекание (с паром)** 135 - 150 °C — для приготовления мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и запеченных блюд. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.

d. **Жарка и выпечка (с паром)** 155 - 230 °C — для жарки и запекания мяса, рыбы, птицы, а также приготовления изделий из слоеного теста, открытых пирогов, тартов, маффинов, запеканок, овощных блюд и хлебобулочных изделий. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.

5. Нажмите OK.

6. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть и снять ее.

7. Залейте холодную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл). Используйте шкалу на резервуаре для воды. Этот объем воды рассчитан примерно на 50 мин.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

8. При необходимости протрите наружную поверхность резервуара для воды влажной тряпкой. Установите резервуар для воды на место.

9. Нажмите START .

Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.

10. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды. По окончании приготовления

вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара.
11. Выключите прибор.
12. Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.
13. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.
14. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

6.7 Установка: SousVide

1. Включите прибор.
2. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
3. Нажмите .
4. Нажмите OK. На дисплее отобразятся параметры температуры.
5. Установите температуру и нажмите OK.
6. Нажмите . На дисплее отобразятся настройки таймера.
7. Задайте таймер и нажмите OK.
8. Нажмите START .
9. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце.

Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

6.8 Меню

Нажмите для входа в меню.

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

Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.

Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.

Подменю	Применение
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Подключения

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

Подменю для: Настройка

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

Подменю для: Сервис

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

6.9 Установка: Помощь в Приготовлении

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

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп. Степень готовности блюда:
- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

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

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

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

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

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

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

↩ — нажмите для сброса настройки.

⊗ — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

☆, 🌡 — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

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

Защита детей включена.
Если эта функция включена, имеется доступ к: Таймер, Wi-Fi и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.4 Автоматическое выключение

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

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

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

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

7.5 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

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

8.2 Установка: Установка Времени Суток

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

8.3 Установка: Таймер

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

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

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

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

8.4 Установка: Отложенный запуск

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

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

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

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите ⏲.
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите OK.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

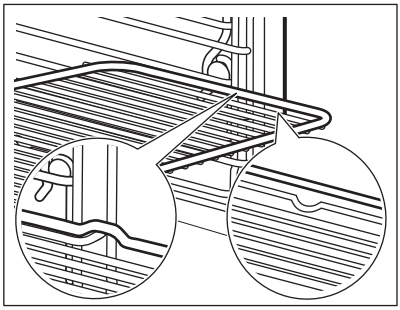
⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

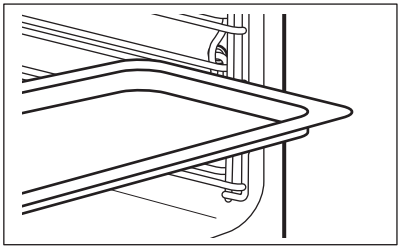
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими,. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- ℃ — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.
- - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

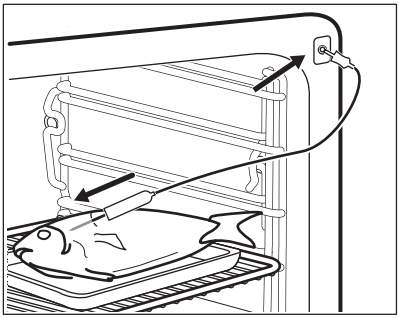
Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

Приготовление при помощи: Термощуп

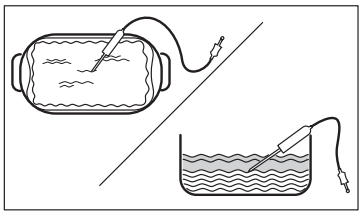
⚠ ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:
   Мясо, птица и рыба
   Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки
Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться днища посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. 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.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите OK для выхода на главный экран.
8. Нажмите START .
9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем веб-сайте. Для доступа к «Советам по

приготовлению» используйте код изделия, указанный на табличке с техническими данными на передней рамке камеры прибора.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

10.3 Влажная конвекция

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

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне

			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог **1)**	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог **1)**	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) **2)**	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) **2)**	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты **3)**	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

1) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

2) Предварительно прогрейте пустой прибор.

3) Выполните предварительный разогрев пустого прибора в течение 5 мин.

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) **1)**	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 55	2 и 4
Яблочный пирог	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2 и 4

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

10.5 Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

Брокколи **1) 2)**	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9
Брокколи **1) 2)**	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11
Горох, замороженный **2)**	Набор противней для приготовления на пару 2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.

1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте следующую функцию: Быстрый прогрев.

2) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

				°C	
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции) **1)**	Влажный пар	Гастроемкость перфорированная 1/2 (картофель и брокколи) и неперфорированная (лосось)	2 (лосось) 4 (брокколи и картофель)	100	40 (картофель) 18–20 (лосось) 10–12 (брокколи)
Карамельный пудинг (6 порций)	Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45
Белковый крем	Влажный пар	Гастроемкость 1/2 неперфорированная	2	85	35 - 45
Белый хлеб	Хлеб	Эмалированный противень **2)**	2	180	40 - 50
Цыпленок **3)**	Горячий пар (25%)	Решетка	2	200	60 - 70

1) Помещайте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты были приготовлены одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.

2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.

3) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

11. УХОД И ЧИСТКА

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

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- При очистке дна камеры используйте пару капель уксуса или лимонной кислоты для удаления накипи.

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

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

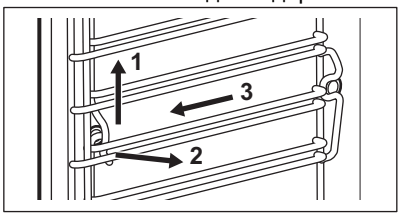
Аксессуары

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

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Очистка паром

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
4. Залейте воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня.
5. Выберите: Меню / Очистка.

Опция	Описание
Очистка паром	Легкая очистка **Продолжительность:** 30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. **Продолжительность:** 75 мин

6. Нажмите START . Следуйте инструкциям на дисплее.

По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

7. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
8. Выключите прибор.
9. После остывания прибора протрите камеру изнутри мягкой тканью.
10. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
11. Оставьте дверцу открытой, чтобы дать камере духового шкафа полностью высохнуть.

ⓘ

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

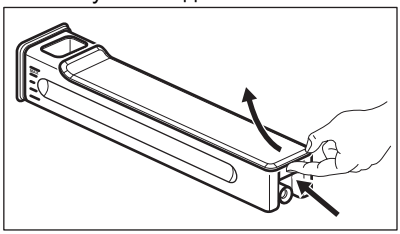
11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

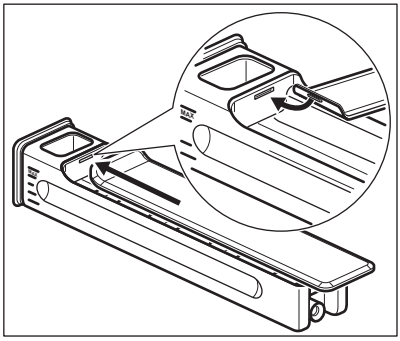
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.
2. Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.



3. Вымойте детали резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
4. Соберите резервуар для воды.
5. Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.



6. Вставьте резервуар для воды.
7. Задвиньте резервуар для воды в прибор до фиксации на месте со щелчком.

11.6 Удаление накипи

Используйте его для удаления накипи из системы обработки паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Убедитесь, что резервуар для воды пуст.
   Продолжительность первого этапа: приблизительно 100 мин
4. Выберите: Меню / Очистка / Удаление накипи.
5. Установите глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
6. Налейте в резервуар для воды 250 мл средства для удаления накипи.
7. Залейте воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня.
8. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
   Продолжительность второго этапа: приблизительно 35 мин
9. Залейте воду в резервуар. Убедитесь в том, что в резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте резервуар для воды.
10. По окончании работы функции извлеките глубокий эмалированный противень для гриля.
11. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
12. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.
13. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
14. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Если после удаления накипи в приборе останется некоторое количество известкового налета, на дисплее появится запрос на повторение процедуры.

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Прибор отображает два напоминания о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи нельзя отключить.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.
- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

11.8 Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Залейте воду в резервуар для воды.
5. Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.

Продолжительность: приблизительно 30 мин

6. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
7. По окончании работы функции извлеките сотейник.

ⓘ

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Выберите: Меню / Очистка / Сушка.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

11.10 Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.11 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

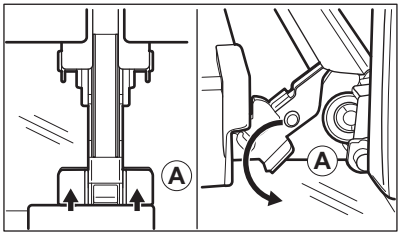
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Дверца имеет большой вес.

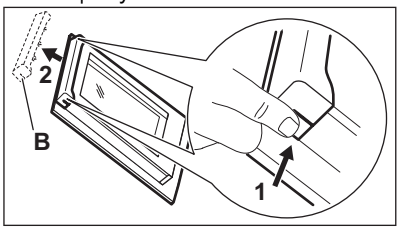
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

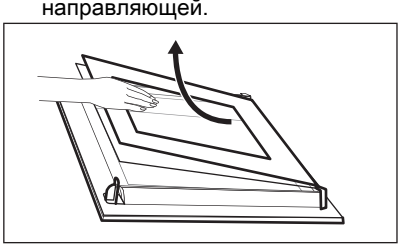
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



4. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



10. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

11.12 Замена лампы

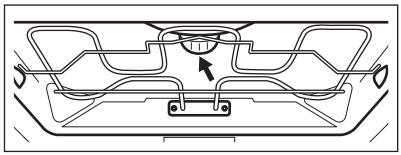
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня.

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если…

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Порядок установки часов см. в главе «Функции часов».
	Дверца не закрыта как следует. Индикаторы/символы варочной панели
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка».
Установленный резервуар для воды не зафиксирован в приборе.	Вы не нажали до упора на корпус резервуара для воды. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
Из резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка резервуара для воды.
Резервуар для воды сложно очистить.	Перед началом очистки необходимо снять крышку.
После процедуры удаления накипи в противне отсутствует вода.	Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Выбран неверный уровень для установки противня. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз установите противень на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.	Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.
Неудовлетворительные результаты очистки.	Процедура очистка была начата, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки.
	Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности. Извлеките все аксессуары и повторите процедуру очистки.

ⓘ Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже.

Код и описание	Способ устранения
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.
F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F131 — превышение температуры датчика парогенератора. **1)**	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.
F144 — датчику Резервуар для воды не удается измерить уровень воды. **1)**	Вылейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.
F508 — ошибка функционирования Резервуар для воды. **1)**	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. **1)**	Включите и выключите прибор.

1) Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :	Серийный номер (S.N.):
Продуктовый номер (PNC):	

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.99 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOA8S39H	38.5 кг
	EOABS39WZ	38.5 кг
	KOABS39WX	38.5 кг

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

13.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

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

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

13.3 Советы по энергосбережению

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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

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

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

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

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

Сохранение пищи в теплом состоянии
Выбирайте максимально низкое значение температуры при использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

Режим ожидания
Через 2 минуты дисплей переключается в режим ожидания.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.

Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....33
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....35
3. ОПИС ВИРОБУ.....38
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....39
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....40
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....41
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....47
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....48
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....49
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....50
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....53
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....57
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....60
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....61

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування 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 і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від’єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- 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 в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори поличок, виконайте наведену вище процедуру 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.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

⚠ 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 взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- 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.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.6 Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи 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 лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

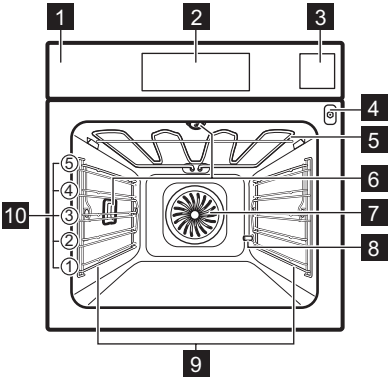
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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



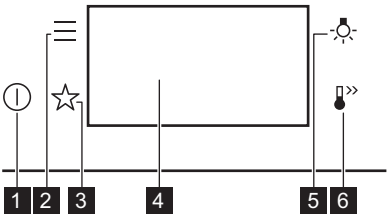
1 Панель керування
2 Дисплей
3 Резервуар для води
4 Гніздо термощупа
5 Нагрівальний елемент
6 Лампа
7 Вентилятор
8 Отвір для видалення накипу
9 Опорна рейка, знімна
10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
  Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**
  Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
  Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термощуп**
  Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
  Для полегшення вставлення та діставання дек та комбінованої решітки.
- **Паровий комплект**
  Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер. Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

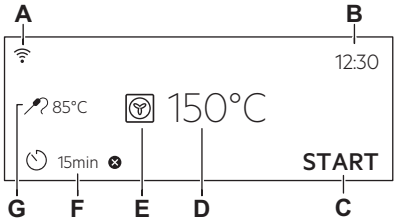
4.1 Огляд панелі керування



1	Вкл / Викл.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



A. Wi-Fi
B. Час доби
C. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
D. Температура
E. Функції нагріву
F. Таймер
G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея	
OK	Підтвердження вибору/налаштування.
	Перехід на один рівень назад у меню.
	Скасування останньої дії.
	Вимкнення та ввімкнення опцій.
	Активовано функцію звукового сигналу.
STOP	Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.
	Спливаюче повідомлення активовано.
	Відкладений запуск функція активована.
	Скасування налаштування.
	Wi-Fi підключення увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.2 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:
- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
- Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
3. Увімкніть прилад.
4. Натисніть ☰. Виберіть: Налаштування / З'єднання.
5. - проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу ввімкнеться протягом 90 сек.

ⓘ

З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щиру подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (папка NIUS).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію ⊟. Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію ⊛. Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
5. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
6. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.5 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

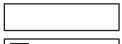
Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не розміщуйте тест під проточною водою.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
4. Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте жорсткість води в межах 1 хв після тестування.

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем класифікації води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Рівень жорсткості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	
2 – помірно жорстка	
3 – жорстка	
4 – дуже жорстка	

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

> ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
>
> Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА

	**Гриль** Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
	**Турбо-гриль** Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
	**Вентилятор** Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.
	**заморожені продукти** Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фрі, крокетів або рулетів з начинкою).
	**Традиційне готування** Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	**Функція "Піца"** Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
	**Нижній нагрів** Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полички.

> ⓘ
>
> Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Консервування
Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полички.

Сушіння
Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.

Функція йогурту
Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.

Підігрівання тарілок
Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.

Розморожування
Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Страви у паніровці
Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.

Повільне готування
Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).

Підтримання теплим
Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.

Волога конвекція
Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА

Steamify
Використовуйте пару для пароварки, тушкування, м'якого запікання до хрусткості, випікання та смаження.

Готування SousVide
Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування.

Регенерація парою
Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.

Випікання хлібу
Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.

Вистоювання тіста
Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.

Повна пара
Для приготування на парі овочів, гарнірів або риби.

Висока вологість
Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.

Середня вологість
Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з утворенням хрусткої блискучої скоринки.

Низька вологість
Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури з хрумкою скоринкою.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: 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.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

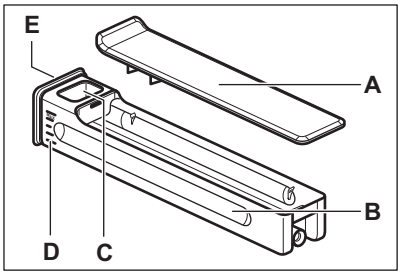
6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START.

Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».

6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

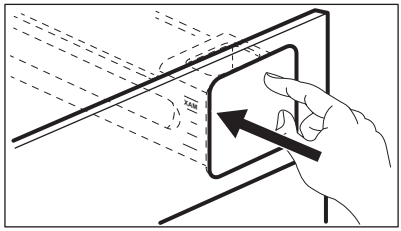
6.4 Резервуар для води



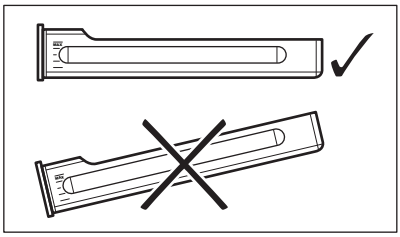
A. Кришка
B. Резервуар для води (Резервуар)
C. Впускний отвір для води
D. Шкала
E. Передня кришка

6.5 Використання: Резервуар для води

1. Натисніть на кришку резервуара для води.



2. Заповніть резервуар для води до максимального рівня. Існує два способи наливання води:
   a. Залишити резервуар для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера.
   b. Вийняти резервуар для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.
3. Тримайте резервуар для води в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.



4. Вставте заповнений резервуар для води в тому ж положенні.

⚠ УВАГА

Тримайте резервуар для води подалі від гарячих поверхонь.

6.6 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання парою

1. Увімкніть прилад. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
2. Натисніть . Встановіть функцію нагрівання парою.
3. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.
4. Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленої температури:
   a. **Пара для пароварки** 50 - 100 °C - для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.
   b. **Пара для тушкування** 105 - 130 °C - для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
   c. **Пара для хрусткої скоринки** 135 - 150 °C - для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і гратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.
   d. **Пара для запікання м'яса та випічки** 155 - 230 °C - Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листкового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.
5. Натисніть OK.
6. Натисніть кришку резервуара для води, щоб відкрити та вийняти його.
7. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл). Скористайтеся шкалою на резервуарі для води. Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у резервуар для води.

8. За потреби протріть зовнішню поверхню резервуара для води м'якою ганчіркою. Вставте резервуар для води в початкове положення.
9. Натисніть START .

Пара з'явиться приблизно через 2 хв. При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.

10. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.
11. Вимкніть прилад.
12. Для запобігання вапняним відкладенням спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.
13. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи.

Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи.

14. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні при спорожненні резервуару для води.

6.7 Налаштування: Готування SousVide

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
3. Натисніть .
4. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.
5. Встановіть температуру і натисніть OK.
6. Натисніть . На дисплей виводяться налаштування таймера.
7. Встановіть таймер і натисніть OK.
8. Натисніть START .
9. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника.

Коли духова шафа охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

6.8 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Налаштування конфігурації приладу.

Підменю для: Налаштування

Підменю	Додаток
З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
Установка	Налаштування конфігурації приладу.
Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.

Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ⏻.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Підменю для: Сервіс

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

6.9 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:
- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ☰.
3. Натисніть ✕. Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START .

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

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

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, щоби скинути налаштування.

⊗ — натисніть, щоби скасувати налаштування.

7.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.
3. ☆, 🌡 — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.

☆, 🌡 — натисніть одночасно, щоб вимкнути функцію.

7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

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

Захист від доступу дітей увімкнено.
При активації цієї функції, доступ до: Таймер, Wi-Fi і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

🌡 (°C)	🕐 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

7.5 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.
	Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Налаштування: Час доби

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

8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть ⏲.
3. Встановіть час.

Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши • • •.

4. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть ⏲.
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть • • •.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть ⏲.
2. Натисніть • • •.
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть, щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.6 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть ⏲.
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть OK.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

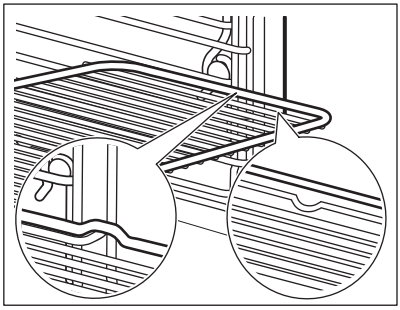
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

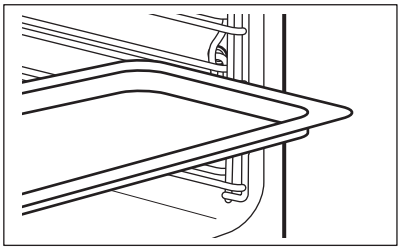
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що поличка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцію нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
- - температура всередині продукту.

Рекомендації:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

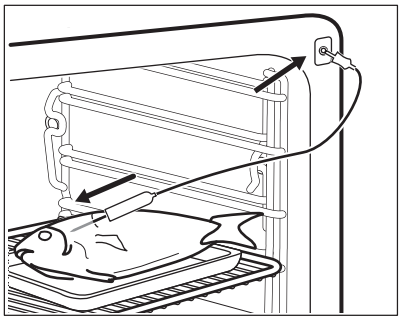
Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

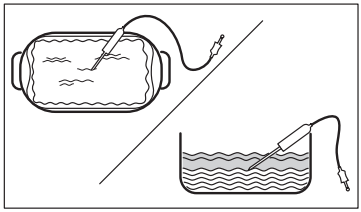
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
   М'ясо, домашня птиця та риба
   Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою
Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. • • • — 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.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть OK для переходу на головний екран.
8. Натисніть START .
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звіртеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі всередині приладу.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
°C	Температура
	Аксесуар
	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)
	Рівень полички
	Час готування (хв)

10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Волога конвекція

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

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Випікання на одному рівні

			°C		
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг **1)**	Вентилятор	Комбінована решітка	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг **1)**	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон **2)**	Вентилятор	Деко для випічки	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон **2)**	Традиційне готування	Деко для випічки	170	20 - 30	3
Тост **3)**	Гриль	Комбінована решітка	макс.	1 - 2	5

1) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

2) Попередньо прогрійте порожній прилад.

3) Попередньо прогрійте порожній прилад протягом 5 хв.

Випікання на декількох рівнях

			°C		
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 45	2 та 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон **1)**	Вентилятор	Деко для випічки	150	25 - 35	2 та 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка	160	45 - 55	2 та 4
Яблучний пиріг	Вентилятор	Комбінована решітка	160	55 - 65	2 та 4

1) Попередньо прогрійте порожній прилад.

10.5 Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100 °C.

Броколі **1) 2)**	2/3 Паровий комплект перфорований	0.3	3	8 - 9
Броколі **1) 2)**	2/3 Паровий комплект перфорований	макс.	3	10 - 11
Горошок, заморожений **2)**	2 x 2/3 Паровий комплект перфорований	2 × 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

1) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.

2) Поставте деко для випічки на перший рівень полички з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Додаткові рецепти з використанням пари

				°C	
Комбінована страва на парі (2 порції) **1)**	Повна пара	Перфорований Gastronorm 1/2 (картопля та броколі) і неперфорований (лосось)	2 (лосось) 4 (броколі й картопля)	100	40 (картопля) 18–20 (лосось) 10–12 (броколі)
Карамельний пудинг (6 порцій)	Висока вологість	Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці	2	90	35 - 45
Заварний крем	Повна пара	Gastronorm 1/2 неперфорований	2	85	35 - 45
Білий хліб	Випікання хлібу	Деко для випічки **2)**	2	180	40 - 50
Курка **3)**	Низька вологість	Комбінована решітка	2	200	60 - 70

1) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.

2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки всередині духової шафи.

3) Поставте деко для випічки на перший рівень полички для збирання крапель жиру.

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м’якого мийного засобу.
- Для очищення дна внутрішньої камери від накипу використовуйте декілька крапель оцту або лимонної кислоти.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м’який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

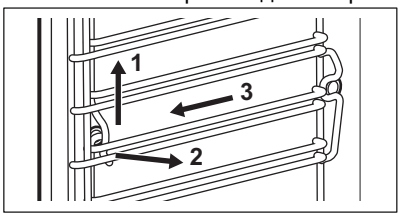
Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.3 Чищення парою

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
3. Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
4. Заповніть резервуар для води до максимального рівня.
5. Виберіть: Меню / Очищення.

Опція	Опис
Чищення парою	Легке очищення **Тривалість:** 30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. **Тривалість:** 75 хв

6. Натисніть START . Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.

7. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.
8. Вимкніть прилад.
9. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою.
10. Видаліть залишки води з резервуару для води.
11. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки духова шафа висохне.

ⓘ

Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

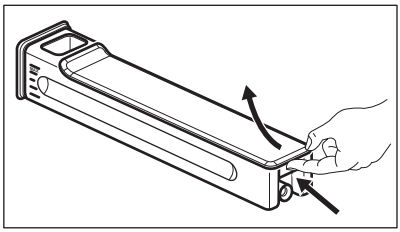
11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

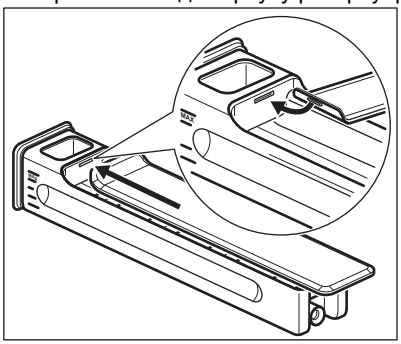
Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

11.5 Очищення резервуару для води

1. Вийміть резервуар для води з приладу.
2. Зніміть кришку резервуара для води. Підніміть кришку відповідно до виступу на задній панелі.



3. Помийте частини резервуара для води водою з милом. Не використовуйте абразивні губки та не мийте резервуар для води у посудомийній машині.
4. Знову зберіть резервуар для води.
5. Помістіть назад кришку. Спочатку вставте передню засувку, а потім притисніть її до корпусу резервуара.



6. Вставте резервуар для води.
7. Штовхніть резервуар для води у напрямку до приладу, доки він не зафіксується.

11.6 Видалення накипу

Використовуйте це для видалення накипу з системи пари.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Переконайтеся, що резервуар для води порожній.
   Тривалість першої частини: приблизно 100 хв
4. Виберіть: Меню / Очищення / Видалення накипу.
5. Помістіть деко для гриля/смаження на першому рівні полички.
6. Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в резервуар для води.
7. Заповніть решту резервуара для води водою до максимального рівня.
8. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
   Тривалість другої частини: приблизно 35 хв
9. Наповніть резервуар для води водою. Переконайтеся, що в резервуарі для води не залишився засіб для видалення накипу. Вставте резервуар для води.
10. Після завершення роботи функції вийміть деко для гриля/смаження.
11. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
12. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.
13. Видаліть залишки води з резервуару для води.
14. Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

Якщо після процедури видалення накипу в приладі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Прилад робить два нагадування про видалення накипу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накип із приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накип із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Полоскання

Використовуйте цю функцію для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

4. Наповніть резервуар для води водою.
5. Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.

Тривалість: приблизно 30 хв

6. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
7. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

ⓘ

Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парою, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Виберіть: Меню / Очищення / Сушіння.
4. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

11.10 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть ТАК, щоб просушити прилад.

11.11 Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

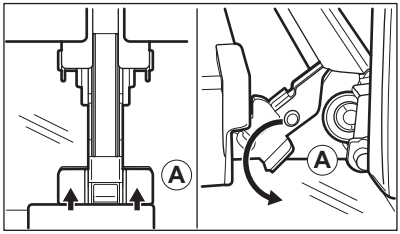
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Дверцята важкі.

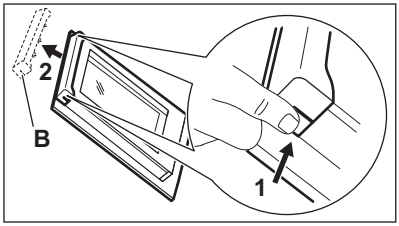
⚠ **УВАГА**

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

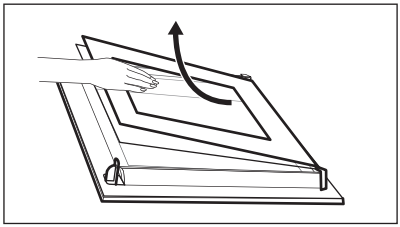
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



4. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
5. Тримаючи дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навскоси вгору.
6. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
7. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
9. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



10. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлені правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

11.12 Заміна лампи

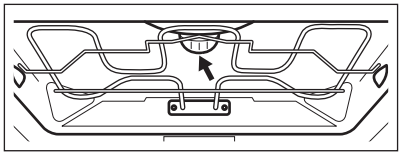
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для поличок, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для поличок.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».
	Дверцята зачинено неправильно. Лампи/символи варильної поверхні
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та очищення».
Прилад не утримує резервуар для води після його вставлення.	Ви не до кінця натиснули на корпус резервуара для води. Повністю вставте резервуар для води в прилад.
Вода виходить із резервуара для води.	Ви неправильно встановили кришку резервуара для води.
Важко очистити резервуар для води.	Переконайтеся, що перед початком очищення кришка знята.
Після видалення накипу в деко немає води.	Резервуар для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу / вода в корпусі резервуара для води.
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Деко знаходиться на неправильному рівні полички. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко на рівні першої полиці.
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.
Результат очищення незадовільний.	Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення.
	Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення. Вийміть усі аксесуари й повторіть очищення.

ⓘ Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим використанням», «Бездротовий зв'язок».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 — проблема з Wi-Fi сигналом.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока. **1)**	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик у Резервуар для води не вимірює рівень води. **1)**	Спорожніть Резервуар для води і наповніть його знову.
F508 — Резервуар для води не працює належним чином. **1)**	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 - Wi-Fi недоступний. **1)**	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) :
Код виробу (PNC):
Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOA8S39H	38.5 кг
	EOABS39WZ	38.5 кг
	KOABS39WX	38.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у розділі «Перед першим використанням».

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте

дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою
Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою
Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Режим очікування
Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

electrolux.com

867387134-A-372024

