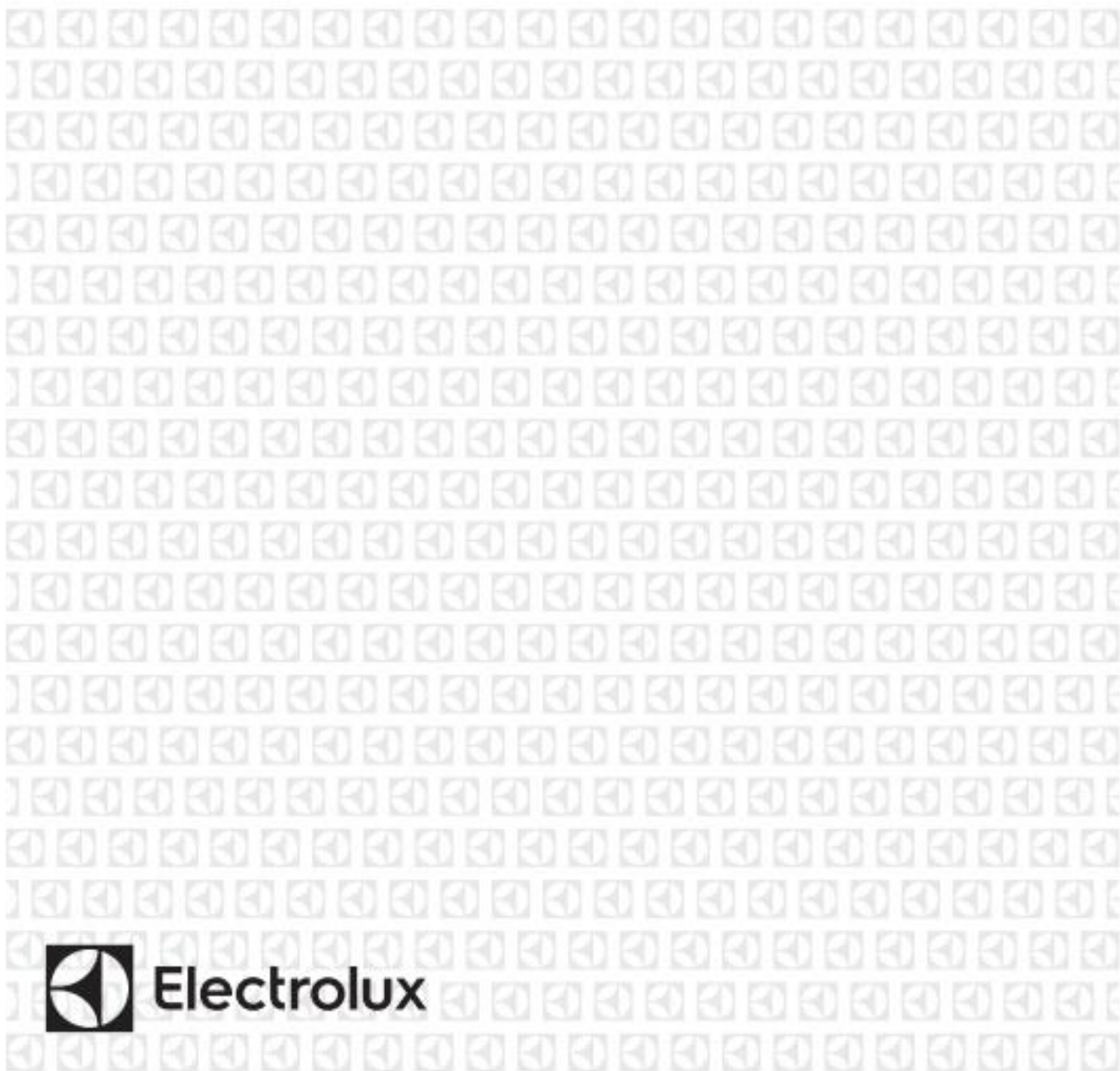


EOC8P39WX
EOC8P39WZ
KOCBP39WX



RU Духовой шкаф с паром

Руководство пользователя



Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	7
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	8
5. КАК ВКЛЮЧАТЬ И ВЫКЛЮЧАТЬ ПРИБОР	8
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	9
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	14
9. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ	15
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	18
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	18
12. УХОД И ОЧИСТКА	20
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	26
15. СТРУКТУРА МЕНЮ	27
16. ЭТО ЛЕГКО!	28
17. ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОРОТКИЙ ПУТЬ!	29
18. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ	30

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение техники Electrolux. Вы выбрали продукт, в котором сочетаются десятилетия профессионального опыта и инноваций. Оригинальный и стильный, он был разработан специально для вас. Поэтому, когда бы вы ни использовали его, вы можете быть уверены, что каждый раз получите отличные результаты.


Добро пожаловать в Electrolux.


ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС


Всегда используйте оригинальные запасные части.

При обращении в авторизованный сервисный центр убедитесь, что у вас есть следующие данные: модель, PNC, серийный номер.

Информацию можно найти на заводской табличке.

 Предупреждение/Внимание: информация по технике безопасности

 Общая информация и советы

 Экологическая информация

Возможны изменения без предварительного уведомления.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкции в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Детей младше 8 лет и лиц с очень тяжелыми и сложными нарушениями следует держать подальше от прибора без постоянного присмотра.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором и мобильными устройствами с My Electrolux Kitchen.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее соответствующим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.

- Если прибор оснащен устройством безопасности для детей, его следует активировать.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования в одном в помещении.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, номерах типа «ночлег и завтрак», фермерских гостевых домах и других подобных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня домашнего использования.
- Только квалифицированный специалист должен устанавливать данное устройство и заменять кабель.
- Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию.
- Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого обслуживания.
- Если кабель сетевого питания поврежден, во избежание опасности поражения электрическим током он должен быть заменен производителем, его авторизованным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки, чтобы вынимать или вставлять аксессуары/посуду.
- Используйте только датчик пищевых продуктов (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы снять опоры полки, сначала потяните переднюю часть опоры полки, а затем задний конец от боковых стенок. Установите опоры полок в обратной последовательности.
- Не используйте пароочиститель для очистки прибора.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Перед пиролизической очисткой удалите все аксессуары и излишки отложений/пролитий из полости прибора.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный специалист.

- Снимите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и агрегатов.
- Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Он должен работать от источника электропитания.

Минимальная высота шкафа (Минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части прибора	594 мм
Высота задней части прибора	576 мм
Ширина передней части прибора	595 мм
Ширина задней части прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Встроенный в глубину прибора	548 мм

Глубина с открытой дверью	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено на нижней задней стороне	560x20 мм
Длина сетевого кабеля. Кабель расположен в правом углу задней стороны	1500 мм
Крепежные винты	4x25 мм

2.2 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ! Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры на заводской табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания.
- Всегда используйте правильно установленную противударную розетку.
- Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Если необходимо заменить сетевой кабель, это должно быть выполнено в авторизованном сервисном центре.
- Не позволяйте сетевым кабелям касаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
- Защита от ударов токоведущих и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было снять без инструментов.
- Подключайте вилку сетевого шнура к сетевой розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ.
- Если сетевая розетка не закреплена, не подключайте вилку.
- Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели линии, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства от утечки на землю и контакторы.
- Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно иметь ширину контактного отверстия минимум 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
- Данный прибор поставляется с сетевой вилкой и сетевым кабелем.

Типы кабелей, подходящие для установки или замены в Европе:

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

Сечение кабеля указано в заводской табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

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

Шнур заземления (зеленый/желтый кабель) должен быть на 2 см длиннее, чем фазный и нейтральный кабели (синий и коричневый кабели).

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ! Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не оказывайте давления на открытую дверь.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.

- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
- Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы.
- Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.
- Не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



ВНИМАНИЕ! Риск повреждения прибора.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора.
 - не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - не оставляйте в приборе влажную посуду и продукты после завершения приготовления.
 - будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
 - Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
 - Для влажных пирогов используйте глубокую форму. Фруктовые соки вызывают появление пятен, которые могут остаться навсегда.
 - Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
 - Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола.
- Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! Риск травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ! Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме.

- Перед выполнением пиролитической очистки или первым использованием извлеките из камеры духовки:
 - любые остатки пищи, разливы/отложения масла или жира.
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые в комплекте с изделием), в частности кастрюли, сковородки, противни, посуду и т.д. с антипригарным покрытием.
 - Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
 - Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки.
- Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка - это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому таким потребителям настоятельно рекомендуется:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролитической очистки.
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования при максимальной температуре.
 - В отличие от всех людей, некоторые птицы и рептилии могут быть чрезвычайно чувствительны к потенциальным испарениям, выделяющимся в процессе очистки всех пиролитических печей.
 - Уберите домашних животных (особенно птиц) из зоны расположения прибора во время и после пиролитической очистки и сначала используйте режим максимальной температуры в хорошо проветриваемом помещении.

- Маленькие домашние животные также могут быть очень чувствительны к локальным изменениям температуры вблизи всех пиролизических духовок, когда работает программа пиролизической самоочистки.
- Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролизической очистки во всех пиролизических духовках, а также могут стать источником низкоуровневых вредных паров.
- Пары, выделяемые всеми пиролизическими печами/остатками кулинарной обработки, как описано, не вредны для людей, включая детей, или лиц с заболеваниями.

2.6 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов и повреждения прибора.

- Выпущенный пар может вызвать ожоги:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ! Риск поражения электрическим током.

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

2.8 Сервис

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

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ! Риск травмы или удушья.

- Свяжитесь с местными властями для получения информации о том, как утилизировать прибор.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

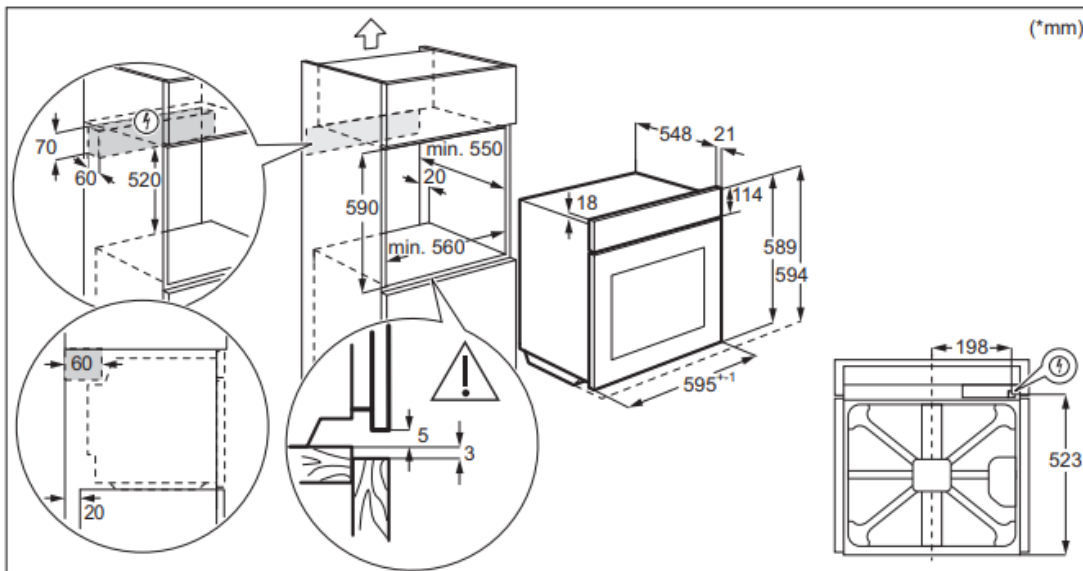
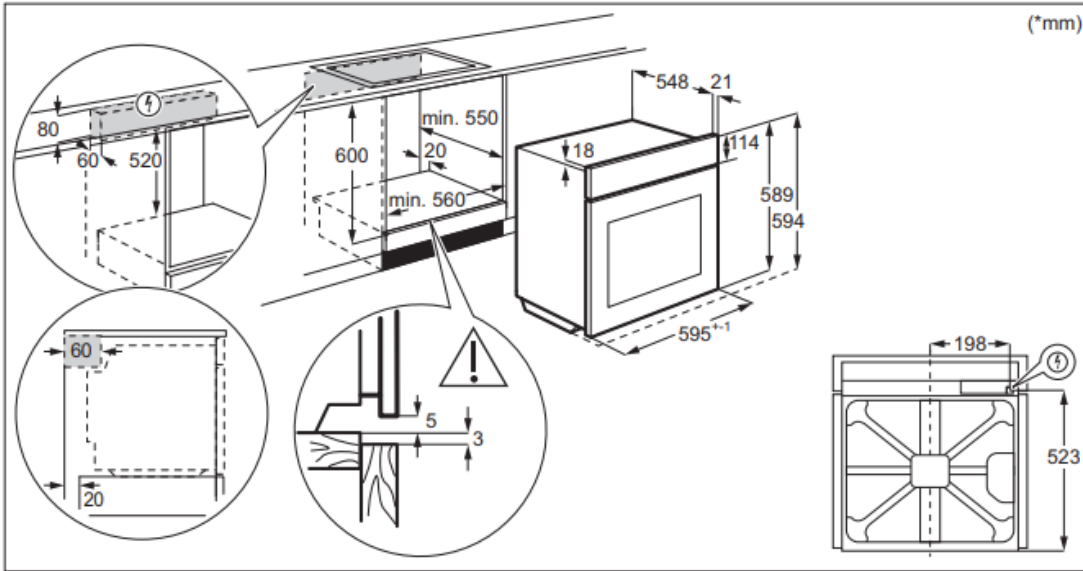
3. УСТАНОВКА

! **ВНИМАНИЕ!** См. главы по безопасности.

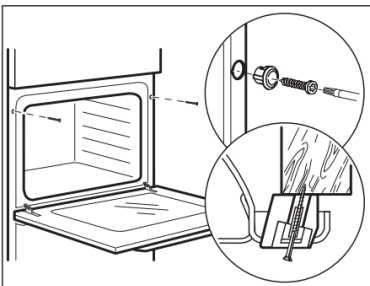
3.1 Встраивание

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

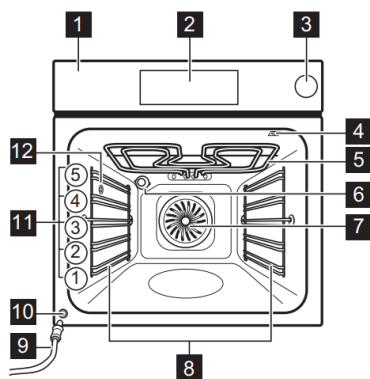


3.2 Крепление духовки к шкафу



4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Резервуар для воды
- 4 Разъем для датчика пищевых продуктов
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опора для полок, съемная
- 9 Сливная трубка
- 10 Клапан выпуска воды
- 11 Позиции полок
- 12 Вход пара

4.2 Аксессуары

• Решетка

Для посуды, форм для тортов, жаркого.

• Противень для выпечки

Для тортов и печенья.

• Гриль / противень для запекания в духовке

Для запекания и жарения или в качестве сковороды для сбора жира.

• Датчик пищевых продуктов

Чтобы измерить степень готовности пищи.

• Телескопические направляющие

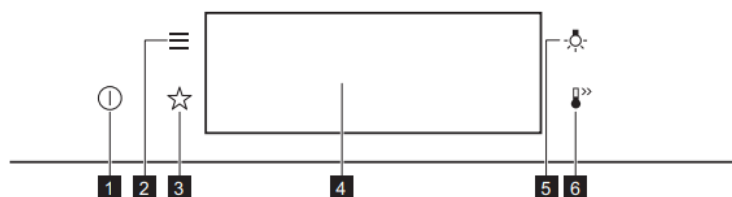
Благодаря телескопическим направляющим вам будет легче устанавливать и снимать полки.

• Диетическая форма для запекания

Для функций приготовления на пару.

5. КАК ВКЛЮЧАТЬ И ВЫКЛЮЧАТЬ ПРИБОР

5.1 Панель управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте, для включения или выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций устройства.
3	Избранное	Отображает список избранных настроек.
4	Дисплей	Отображает текущие настройки устройства.
5	Выключатель лампы	Для включения и выключения лампы.
6	Быстрый нагрев	Для включения и выключения функции: Быстрый разогрев.



Нажать

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Двигать

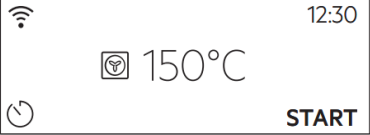
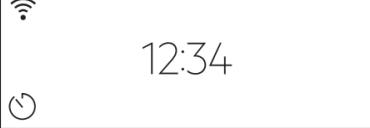

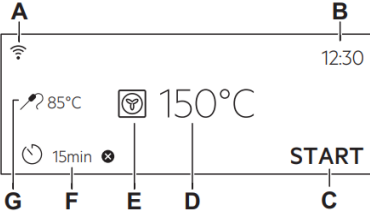
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажать и удерживать





Прикоснитесь к поверхности на 3 секунды.

5.2 Дисплей




	<p>После включения на дисплее отображается главный экран с функцией нагрева и температурой по умолчанию.</p>
	<p>Если вы не используете прибор в течение 2 минут, дисплей перейдет в режим ожидания.</p>
	<p>Во время приготовления на дисплее отображаются установленные функции и другие доступные параметры.</p>
	<p>Дисплей с набором ключевых функций.</p> <p>A. Wi-Fi B. Время суток C. СТАРТ / СТОП D. Температура E. Функции нагрева F. Таймер G. Датчик пищевых продуктов (только в некоторых моделях)</p>

Индикаторы дисплея



Основные индикаторы – для навигации по дисплею.

 Для подтверждения выбора/настройки.	 Для возврата на один уровень назад в меню.	 Для отмены последнего действия.	 Для включения и выключения опций.
---	--	--	---

Индикаторы функции звуковой сигнализации – по окончании заданного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление прекращается автоматически.	 Звуковая сигнализация отключена.
--	---	---

Индикаторы таймера


 Для установки функции: Отложенный старт.	 Для отмены настройки.
---	--

Индикатор Wi-Fi — прибор можно подключить к Wi-Fi.



Соединение Wi-Fi включено.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы по безопасности.

6.1 Первоначальная очистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Снимите с прибора все аксессуары и съемные опоры для полок.	Очищайте прибор и аксессуары салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством.	Поместите аксессуары и съемные опоры полки в прибор.

6.2 Первое подключение



На дисплее отображается приветственное сообщение после первого подключения.

Вам необходимо установить: Язык, Яркость дисплея, Звуки клавиш, Громкость зуммера, Время суток.

6.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen и следуйте инструкциям для следующих шагов.
Шаг 2	Включите прибор.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключение.
Шаг 4	 - сдвиньте или нажмите, чтобы включить: Wi-Fi.
Шаг 5	Беспроводной модуль прибора запускается в течение 90 секунд.

Используйте короткий путь!



Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц 5470–5725 МГц
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Максимальная мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)	EIRP < 23 дБм (200 мВт)
Wi-Fi-модуль	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400–2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Максимальная мощность	EIRP < 4 дБм (2,5 мВт)

Страны, на которые распространяется действие Директивы 2014/53/ЕС: Бельгия, Болгария, Чехия, Дания, Германия, Эстония, Ирландия, Греция, Испания, Франция, Хорватия, Италия, Кипр, Латвия, Литва, Люксембург, Венгрия, Мальта, Нидерланды, Северная Ирландия, Австрия, Польша, Португалия, Румыния, Словения, Словакия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Исландия, Лихтенштейн, Швейцария, Турция.



6.4 Лицензии на программное обеспечение


Программное обеспечение в этом продукте содержит компоненты, основанные на бесплатном программном обеспечении с открытым исходным кодом. Electrolux с благодарностью признает вклад сообществ открытого программного обеспечения и робототехники в проект разработки.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих бесплатных программных компонентов с открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также просмотреть полную информацию об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).


6.5 Первоначальный предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Удалите из духовки все аксессуары и съемные опоры для полок.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для функции:  . Дайте духовке поработать 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для функции:  . Дайте духовке поработать 15 мин.

 Во время предварительного нагрева духовка может издавать неприятный запах и дым. Убедитесь, что помещение проветривается.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы по безопасности.



7.1 Как установить: Функции нагрева

Шаг 1	Включите духовку. На дисплее отображается функция нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Нажмите символ функции нагрева, чтобы войти в подменю.
Шаг 3	Выберите функцию нагрева и нажмите: ОК . На дисплее отображается: температура.
Шаг 4	Установите: температура. Нажмите: ОК .
Шаг 5	Нажмите: START . Датчик пищевых продуктов — вы можете подключить датчик в любое время до или во время приготовления.
START - нажмите, чтобы выключить функцию нагрева.	
Шаг 6	Выключите духовку.

Используйте короткий путь!



7.2 Как установить: Функция парового нагрева

Шаг 1	Включите духовку. Выберите символ функции нагрева и нажмите его, чтобы войти в подменю.
Шаг 2	Установите функцию парового нагрева.
Шаг 3	Нажмите: ОК . На дисплее отображаются настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру.
Шаг 5	Нажмите: ОК .
Шаг 6	Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть его.
Шаг 7	Наполните резервуар для воды холодной водой до максимального уровня (около 900 мл), пока не прозвучит сигнал или не появится сообщение на дисплее. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной вместимости. Существует риск протечки воды, перелива и повреждения мебели.  ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не наливайте легковоспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости в резервуар для воды.
Шаг 8	Установите резервуар для воды в исходное положение.
Шаг 9	Нажмите: START . Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, раздается звуковой сигнал. Наполните резервуар для воды.
Шаг 11	Выключите духовку.
Шаг 12	Опорожните резервуар для воды после окончания приготовления.  ВНИМАНИЕ! Духовка горячая. Существует риск ожогов. Будьте осторожны, опорожняя резервуар для воды.
Шаг 13	Остатки воды могут конденсировать в камере духовки. После приготовления осторожно откройте дверцу духовки. Когда духовка остынет, вытрите ее внутреннюю часть мягкой тканью. Подождите не менее 60 минут после каждого использования, чтобы предотвратить выход горячей воды из выпускного клапана для воды.

Используйте короткий путь!



7.3 Резервуар для воды

Индикатор резервуара для воды

	Резервуар полон.
	Резервуар полон на половину.
	Резервуар пуст. Наполните резервуар.

Если вы нальете в резервуар слишком много воды, предохранительное отверстие переместит излишки воды на дно полости. Удалите воду с помощью губки.

Опорожнение резервуара для воды

Шаг 1	Выключите духовку, оставьте ее с открытой дверцей и подождите, пока духовка остынет.	
Шаг 2	Подсоедините сливную трубку (С) к выпускному клапану (А) через разъем (В).	
Шаг 3	Держите конец трубы ниже уровня А и несколько раз нажимайте на В, чтобы собрать оставшуюся воду.	
Шаг 4	Отсоедините разъемы С и В и протрите духовку мягкой губкой.	

7.4 Как установить: Помощь в приготовлении пищи

Каждое блюдо в этом подменю имеет рекомендуемую функцию и температуру. Вы можете регулировать время и температуру.

Некоторые блюда также можно приготовить с:

- Автоматическим весом
- Датчиком пищевых продуктов

Степень готовности блюда:

- Редкая или менее
- Средняя
- Хорошая прожарка или более

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Нажмите:
Шаг 3	Нажимать: . Введите: Помощь в приготовлении пищи.
Шаг 4	Выберите блюдо или тип еды.
Шаг 5	Нажмите: START .





Используйте короткий путь!











7.5 Функции нагрева

СТАНДАРТНЫЕ


Функция нагрева	Применение
 Гриль	Для приготовления на гриле тонких кусков пищи и поджаривания хлеба.
 Турбо-гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканки и подрумянивания.
 Горячий воздух	Для одновременного выпекания на трех уровнях и для сушки продуктов. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем при обычном приготовлении.




Функция нагрева	Применение
 Замороженные продукты	Чтобы полуфабрикаты (например, картофель фри, картофельные дольки или блинчики с начинкой) стали хрустящими.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки блюд на одном уровне.
 Нижний нагрев	Для выпечки пирогов с хрустящим дном и для консервирования продуктов.
 Расстойка теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Предотвращает высыхание поверхности теста и сохраняет его эластичность.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

Функция нагрева	Применение
 Консервирование	Для консервирования овощей (например, огурцов).
 Высушивание	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок для подачи.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
 Запеканка	Для таких блюд, как лазанья или картофельный гратен. Для приготовления запеканки и подрумянивания.
 Медленное приготовление	Для приготовления нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Для сохранения еды теплой.
 Влажная конвекционная выпечка	Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть уменьшена. Для получения дополнительной информации см. главу «Ежедневное использование», «Примечания к: Влажная конвекционная выпечка».

ПАР

Функция нагрева	Применение
 Регенерация паром	Разогрев пищи с помощью пара предотвращает пересыхание поверхности. Тепло распределяется мягко и равномерно, что позволяет восстановить вкус и аромат только что приготовленной пищи. Эту функцию можно использовать для разогрева блюд непосредственно на тарелке. Вы можете одновременно разогревать несколько тарелок, используя разные положения полок.

Функция нагрева	Применение
 Функция пиццы	Приготовление пиццы.
 Выпечка хлеба	Используйте эту функцию для приготовления хлеба и булочек с очень хорошим профессиональным результатом с точки зрения хрустящей корочки, цвета и блеска корочки.
 Низкая влажность	Функция подходит для приготовления мяса, птицы, блюд в духовке и запеканок. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо приобретает нежную и сочную текстуру с хрустящей поверхностью.

7.6 Примечания к: Влажная конвекционная выпечка

Эта функция была использована для соответствия требованиям класса энергоэффективности и Экодизайна согласно ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления, чтобы работа не прерывалась, и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.

При использовании этой функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению см. в главе «Советы и рекомендации» «Влажная конвекционная выпечка». Общие рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергоэффективность» «Энергосбережение».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов


Функция часов	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 часа 59 минут.
Время окончания	Чтобы задать, что произойдет, когда таймер закончит отсчет.
Отложенный старт	Отложить начало и/или окончание приготовления.
Продление времени	Продление времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Отслеживает продолжительность работы функции. Таймер прямого отсчета - его можно включать и выключать.

8.2 Как установить: Функции часов

Как установить часы

Шаг 1	Нажмите: Время суток.
Шаг 2	Установить время. Нажмите: OK .


Как установить время приготовления

Шаг 1	Выберите функцию нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установить время. Нажмите: OK .


Используйте короткий путь!




Как выбрать окончательный вариант

Шаг 1	Выберите функцию нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите: Завершить действие.

Как выбрать окончательный вариант	
Шаг 6	Выберите предпочтительный вариант: Завершить действие.
Шаг 7	Нажмите: ОК . Повторяйте действие, пока на дисплее не появится главный экран.

Как отложить начало приготовления	
Шаг 1	Выберите функцию нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите:  .
Шаг 3	Установите время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите: Отложенный старт.
Шаг 6	Выберите значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК . Повторяйте действие, пока на дисплее не появится главный экран.

Как продлить время приготовления	
Когда осталось 10% времени приготовления и кажется, что блюдо еще не готово, можно продлить время приготовления. Вы также можете изменить функцию нагрева.	
Нажмите +1min , чтобы продлить время приготовления.	

Как изменить настройки таймера	
Шаг 1	Нажмите:  .
Шаг 2	Установите значение таймера.
Шаг 3	Нажмите: ОК .
Вы можете изменить установленное время во время приготовления в любой момент.	

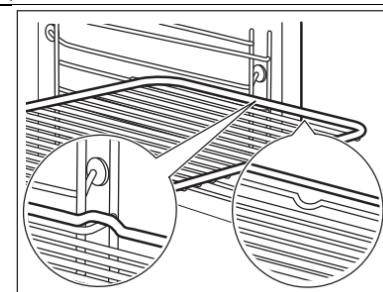
9. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ

9.1 Установка аксессуаров

Небольшое углубление сверху повышает безопасность. Выемки также являются устройствами защиты от опрокидывания. Высокий бортик вокруг полки предотвращает соскальзывание посуды с полки.

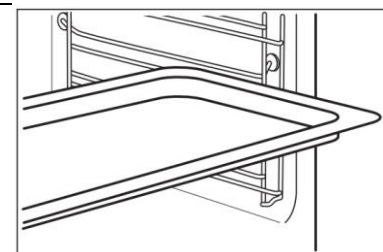
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими опоры полки и убедитесь, что ножки направлены вниз.



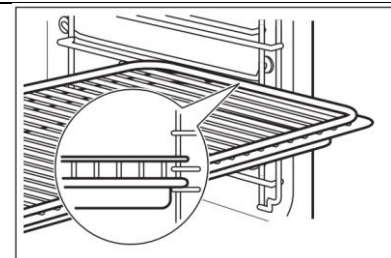
Противень для выпечки/ Глубокий противень:

Вставьте противень между направляющими опоры полки.



Решётка, Противень для выпечки/ Глубокий противень:

Вставьте противень между направляющими опоры полки и решеткой на направляющих выше.



9.2 Датчик пищевых продуктов

Датчик пищевых продуктов – измеряет температуру внутри еды. Вы можете использовать его со всеми функциями обогрева.

Можно установить две температуры:

°C Температура духовки: минимум 120 °C.	 Температура внутри продукта.
--	----------------------------------

Для достижения наилучших результатов приготовления:

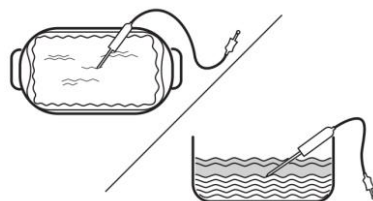
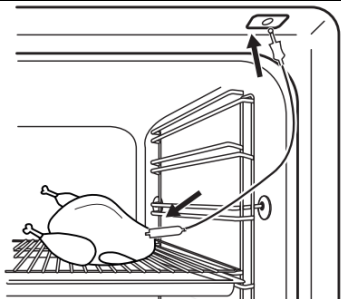
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте его для приготовления жидких блюд.	Во время приготовления он должен оставаться в блюде.
--	---	--

Духовой шкаф рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Это зависит от количества продуктов, установленной функции духовки и температуры.


Как использовать: Датчик пищевых продуктов

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Установите функцию нагрева и, при необходимости, температуру духовки.
Шаг 3	Вставьте: Датчик пищевых продуктов.

Мясо, птица и рыба	Запеканка
Вставьте кончик датчика в центр мяса или рыбы, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что по крайней мере 3/4 датчика находится внутри блюда.	Вставьте кончик датчика точно в центр запеканки. Датчик должен быть стабилизирован в одном месте во время выпечки. Для этого используйте твердый ингредиент. Используйте край формы для выпечки, чтобы поддержать силиконовую ручку датчика. Кончик не должен касаться дна формы для выпечки.



Шаг 4	Подключите Датчик пищевых продуктов к розетке на передней панели духовки. На дисплее отображается текущая температура: Датчика пищевых продуктов.
Шаг 5	- нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру датчика.
Шаг 6	<ul style="list-style-type: none">• • • - нажмите, чтобы установить предпочтительный вариант:• Звуковой сигнал – когда температура продукта достигает внутренней температуры, раздается звуковой сигнал.• Звуковой сигнал и остановка приготовления – когда температура продукта достигнет внутренней температуры, раздается звуковой сигнал и духовка остановится.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK , чтобы перейти на главный экран. Нажмите: START .
Шаг 8	Когда еда достигнет заданной температуры, раздается звуковой сигнал. Вы можете остановить или продолжить приготовление, чтобы убедиться, что еда хорошо прожарилась.


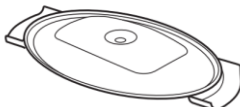
Шаг 9	Выньте вилку датчика пищевых продуктов из розетки и достаньте блюдо из духовки.  ВНИМАНИЕ! Существует риск ожога, поскольку датчик пищевых продуктов нагревается. Будьте осторожны, отсоединяя его от сети и удаляя из блюда.
--------------	--

Используйте короткий путь!

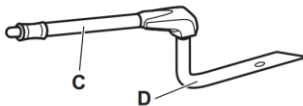



9.3 Аксессуары для приготовления на пару

Диетическая форма для выпечки с функциями приготовления на пару. Диетическая форма для выпечки состоит из стеклянной чаши (A), крышки (B), инжекторной трубки (C), инжектора (D) и стальной решетки (E).

Стеклянная чаша (A)	Крышка (B)
	

Инжектор, инжекторная трубка и стальная решетка

Инжекторная трубка (C) предназначена для приготовления на пару, инжектор (D) — для приготовления на прямом паре.	
Стальная решетка (E)	


- Не ставьте горячую форму для выпечки на холодные/влажные поверхности.
- Не наливайте холодные жидкости в горячую форму для выпечки.
- Не ставьте форму для выпечки на горячую поверхность.
- Не очищайте форму для выпечки абразивами, мочалками и порошками.

9.4 Приготовление на пару в диетической форме для запекания

Шаг 1	Поставьте форму для запекания на решетку и накройте крышкой. Вставьте трубку инжектора в отверстие в крышке. Поставьте форму для запекания на второй уровень снизу.
Шаг 2	Подсоедините инжекторную трубку к впускному отверстию для пара.
Шаг 3	Установите духовку на функцию приготовления на пару.

9.5 Приготовление на пару

Поставьте форму для запекания на решетку. Добавьте немного воды. Не используйте крышку.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы духовки инжектор может быть горячим. Всегда используйте кухонные рукавицы. Вынимайте инжектор из духовки, если не используете функцию пара.

Шаг 1	Соедините инжектор с инжекторной трубкой. Подсоедините инжекторную трубку к впускному отверстию для пара.
Шаг 2	Поставьте форму для выпечки на первое или второе положение снизу. Убедитесь, что трубка инжектора не зажата. Держите инжектор подальше от нагревательного элемента.
Шаг 3	Установите духовку на функцию приготовления на пару.

Когда вы готовите такие продукты, как курица, утка, индейка или крупная рыба, помещайте инжектор внутрь продукта.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Как сохранить: Избранное

Вы можете сохранить свои любимые настройки, такие как функция нагрева, время приготовления, температура или функция очистки. Вы можете сохранить 3 избранных настройки.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите предпочтительную настройку.
Шаг 3	Нажмите: . Выберите: Избранное.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Избранное. Нажмите ОК.

- нажмите для сброса настроек.

- нажмите, чтобы отменить настройку.

10.2 Функция блокировки

Эта функция предотвращает случайное изменение функции нагрева.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Установите функцию нагрева.
Шаг 3	, - нажмите одновременно, чтобы включить функцию.

Чтобы отключить функцию, повторите шаг 3.

10.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности духовка выключается через некоторое время, если функция нагрева работает, и вы не меняете никаких настроек.

(°C)	(ч)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает с функциями: Освещение, Датчик пищевых продуктов, Время окончания, Медленное приготовление.

10.4 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор работает, охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать прохладу поверхностей прибора. Если вы выключите прибор, охлаждающий вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

11.1 Рекомендации по приготовлению

Температура и время приготовления, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.






Ваш прибор может печь или жарить иначе, чем тот, который у вас был раньше. В приведенных ниже советах показаны рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения полки для конкретных типов продуктов.

Если вы не можете найти настройки для особого рецепта, поищите аналогичный.

11.2 Влажная конвекционная выпечка

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, перечисленным в таблице ниже.

		(°C)		(мин)
Сладкие булочки, 16 шт	Противень для выпечки или противень для сбора капель	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Булочки, 9 шт	Противень для выпечки или противень для сбора капель	180	2	30 - 40
Брауни	Противень для выпечки или противень для сбора капель	175	3	25 - 30
Рыбное филе, 0,3 кг	Противень для пиццы или решетка	180	3	25 - 30
Шашлык, 0,5 кг	Противень для выпечки или противень для сбора капель	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт	Противень для выпечки или противень для сбора капель	180	2	20 - 30
Тарталетки, 8 шт	Противень для выпечки или противень для сбора капель	170	2	20 - 30
Овощи, отварные, 0,4 кг	Противень для выпечки или противень для сбора капель	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	Противень для пиццы или решетка	200	3	25 - 30
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	Противень для выпечки или противень для сбора капель	180	4	25 - 30

11.3 Влажная конвекционная выпечка – рекомендуемые аксессуары

Используйте темные формы и контейнеры с антибликовым покрытием. Они лучше поглощают тепло, чем светлые и светоотражающие блюда.








			
Форма для пиццы	Форма для выпечки	Формочки	Форма для флана
Темная, антибликовая, диаметр 28 см	Темная, антибликовая, диаметр 26 см	Керамические Диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, антибликовая, диаметр 28 см

11.4 Таблицы приготовления пищи для испытательных институтов


Информация для испытательных институтов

Испытания согласно IEC 60350-1.




		 (°C)		 (°C)	 (мин)	
Маленькие пирожные, 20 шт на противень	Традиционное приготовление	Противень для выпечки	3	170	20 - 30	-
Маленькие пирожные, 20 шт на противень	Горячий воздух	Противень для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькие пирожные, 20 шт на противень	Горячий воздух	Противень для выпечки	2 или 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит, форма для торта Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.

		 (°C)		 (°C)	 (мин)	
Бисквит, форма для торта Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит, форма для торта Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Тосты, 4 - 6 шт	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 минуты первая сторона; 2-3 минуты вторая сторона	Предварительно разогрейте духовку в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и противень для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень, а противень на третий уровень духовки. В середине приготовления переверните продукт. Предварительно разогрейте духовку в течение 3 минут.

12. УХОД И ОЧИСТКА

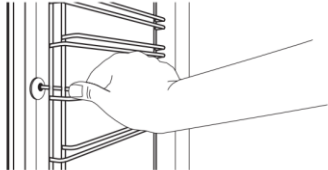
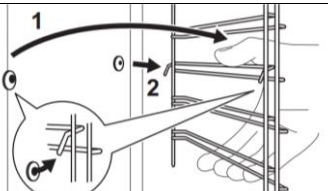
 **ВНИМАНИЕ!** См. главы по безопасности.

12.1 Примечания по очистке

 Чистящие средства	Очистите переднюю часть прибора тканью из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Очистите пятна мягким моющим средством.
 Ежедневное использование	Очищайте внутреннюю часть после каждого использования. Скопление жира или других остатков может стать причиной возгорания.
	Влага может конденсироваться внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, дайте прибору поработать 10 минут перед приготовлением.
	Не храните продукты в приборе более 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть салфеткой из микрофибры.
 Аксессуары	Очищайте все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте ткань из микрофибры, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не чистите аксессуары с антипригарным покрытием абразивными чистящими средствами или предметами с острыми краями.


12.2 Как снять: Опоры для полок


Снимите опоры полок, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть опоры полки от боковой стенки.	
Шаг 3	Потяните задний конец опоры полки от боковой стенки и снимите ее.	
Шаг 4	Установите опоры полок в обратной последовательности. Стопорные штифты телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	

12.3 Как использовать: Пиролитическая очистка


Очистите духовку с помощью пиролитической очистки.


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск ожогов.

 **ВНИМАНИЕ!** Если в том же шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с этой функцией. Это может привести к повреждению духовки.

Перед пиролитической очисткой:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Снимите все аксессуары.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы теплой водой, мягкой тканью и мягким моющим средством.
--	-------------------------	--

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовку.	Нажмите:  /Очистка	Выберите режим очистки.
Вариант	Режим очистки	Продолжительность
Пиролитическая очистка, быстрая	Легкая очистка	1 ч
Пиролитическая очистка, нормальная	Нормальная очистка	1 ч 30 мин
Пиролитическая очистка, интенсивная	Тщательная очистка	2 ч 30 мин

 Когда начинается очистка, дверца духовки блокируется, и лампа гаснет. Охлаждающий вентилятор работает на более высокой скорости.

STOP - нажмите, чтобы остановить очистку до ее завершения.

Не используйте духовку до тех пор, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

Когда очистка закончится:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Очистите камеру мягкой тканью.	Удалите остатки со дна камеры.
--	--------------------------------	--------------------------------

12.4 Как чистить: Резервуар для воды

Шаг 1	Выключите духовку.
Шаг 2	Поместите глубокую кастрюлю под отверстием для подачи пара.
Шаг 3	Налейте воду в резервуар для воды: 850 мл. Добавляем лимонную кислоту: 5 чайных ложек. Подождите 60 мин.
Шаг 4	Включите духовку и установите функцию: Низкая влажность. Установите температуру 230 °C. Выключите духовку через 25 минут и подождите, пока она остынет.

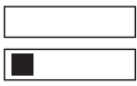



Шаг 5	Включите духовку и установите функцию: Низкая влажность. Установите температуру от 130 до 230 °С. Выключите духовку через 10 минут и подождите, пока она остынет.
--------------	---

i Во избежание образования известковых отложений опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

Когда очистка закончится:

Выключите духовку.	Опорожните резервуар для воды. См. раздел «Ежедневное использование», глава «Опорожнение резервуара для воды».	Промойте резервуар для воды и очистите остатки известняка мягкой тканью.	Очистите сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.
--------------------	--	--	--

В таблице ниже указан диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем отложений кальция и качеством воды. Если жесткость воды превышает уровень 4, наполните резервуар для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Тест-полоска	Отложение кальция (мг/л)	Классификация воды	Очищайте резервуар для воды через
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мягкая	75 циклов - 2,5 месяца
2	8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов - 2 месяца
3	15 - 21		101 - 150	жесткая	40 циклов - 1,5 месяца
4	22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов - 1 месяц

12.5 Напоминание об очистке

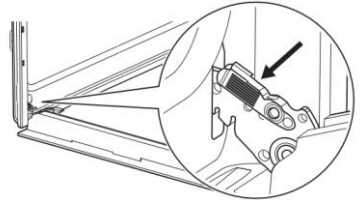
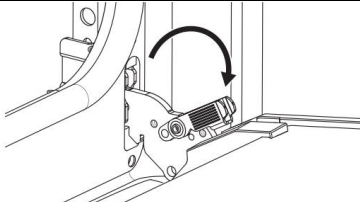

При появлении напоминания рекомендуется выполнить очистку.

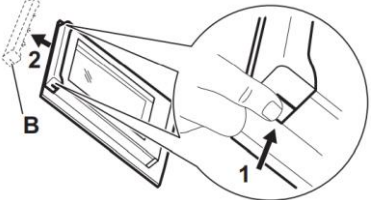
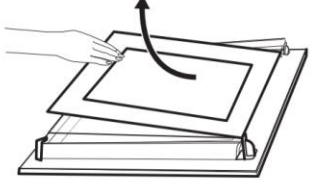
Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

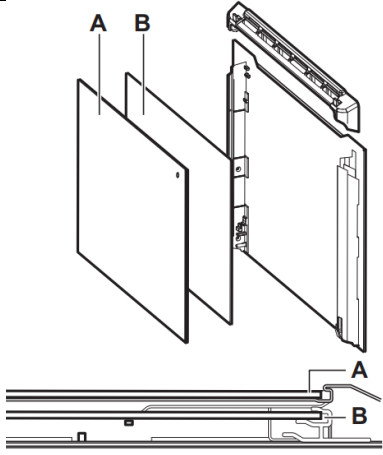
12.6 Как снять и установить: Дверь

Дверца духовки имеет три стеклянные панели. Вы можете снять дверцу духовки и внутренние стеклянные панели, чтобы очистить их. Прежде чем снимать стеклянные панели, прочтите всю инструкцию «Снятие и установка двери».

! ВНИМАНИЕ! Не используйте духовку без стеклянных панелей.

Шаг 1	Полностью откройте дверь и удерживайте обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните защелки пока не услышите щелчок.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки наполовину до первого положения открытия. Затем поднимите и потяните, чтобы снять дверцу с места.	
Шаг 4	Положите дверь на мягкую ткань на устойчивую поверхность.	

Шаг 5	Возьмитесь за обшивку двери (В) на верхней кромке двери с двух сторон и надавите внутрь, чтобы освободить уплотнительную клипсу.	
Шаг 6	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 7	Возьмите панели дверных стекол за верхний край и осторожно вытащите их одну за другой. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выскользнуло из опор.	
Шаг 8	Очистите стеклянные панели водой с мылом. Тщательно высушите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 9	После очистки установите стеклянные панели и дверцу духовки.	
Если дверь установлена правильно, при закрытии защелок вы услышите щелчок.		

<p>Убедитесь, что вы установили стеклянные панели (А и В) на место в правильной последовательности. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели, каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, чтобы облегчить разборку и сборку.</p> <p>При правильной установке обшивка двери щелкает.</p> <p>Убедитесь, что вы правильно установили среднюю панель стекла в сиденья.</p>	
---	--

12.7 Как заменить: Лампа

 **ВНИМАНИЕ!** Риск поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.


Всегда придерживайте галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить попадание остатков жира на лампу.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от сети.	Положите ткань на дно камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу подходящей лампой, устойчивой к температуре 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.



13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы по безопасности.

13.1 Что делать, если...





Прибор не включается или не нагревается

 Возможная причина	 Средство
Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.	Проверьте, правильно ли подключен прибор к электросети. См. схему подключения.
Часы не установлены.	Установите часы. Подробную информацию см. в главе «Функции часов», Как установить: Функции часов.
Дверь закрыта неправильно.	Полностью закройте дверь.
Предохранитель перегорел.	Убедитесь, что предохранитель является причиной проблемы. Если проблема повторится, обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция блокировки от детей.	См. главу «Меню», подменю: «Параметры».





Компоненты

 Описание	 Средство
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка». Как заменить лампу.





Очистка

 Описание	 Средство
В камере прибора находится вода.	В резервуаре для воды не слишком много воды.
Не работает режим приготовления на пару.	В отверстии входа пара нет остатков извести.
Не работает режим приготовления на пару.	В резервуаре для воды есть вода.
Для опорожнения резервуара для воды требуется более трех минут или вода вытекает из отверстия для подачи пара.	В отверстии входа пара нет остатков извести. Очистите резервуар для воды.

Отключение электроэнергии всегда останавливает очистку. Повторите очистку, если она была прервана из-за сбоя питания.





Проблемы с сигналом Wi-Fi



 Описание	 Средство
Проблемы с сигналом беспроводной сети.	Проверьте свою беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Установлен новый роутер или изменена конфигурация роутера.	Чтобы заново настроить устройство и мобильное устройство, обратитесь к главе «Перед первым использованием», Беспроводное соединение.
Слабый сигнал беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к устройству.
Беспроводной сигнал нарушается другой микроволновой печью, расположенной рядом с прибором.	Выключите микроволновую печь.

13.2 Как управлять: Коды ошибок

При возникновении ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. В этом разделе вы найдете список проблем, с которыми вы можете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Средство
C2 - датчик пищевых продуктов находится в камере прибора во время пиролизической очистки.	Выньте датчик пищевых продуктов.
C3 - дверь не полностью закрыта во время пиролизической очистки.	Закройте дверь.
F111 - датчик пищевых продуктов неправильно вставлен в розетку.	Полностью вставьте датчик пищевых продуктов в розетку.
F240, F439 - сенсорные поля на дисплее работают неправильно.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорных полях нет грязи.
F601 - проблема с сигналом Wi-Fi.	Проверьте сетевое соединение. См. главу «Перед первым использованием», Беспроводное подключение.
F604 - первое подключение к Wi-Fi не удалось.	Выключите и снова включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», Беспроводное подключение.
F908 - система прибора не может соединиться с панелью управления.	Выключите и включите прибор.

Если одно из этих сообщений об ошибке продолжает появляться на дисплее, это означает, что, возможно, неисправная подсистема была отключена. В таком случае обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр. При возникновении одной из этих ошибок остальные функции устройства продолжат работать в обычном режиме.

 Код и описание	 Средство
F602, F603 - Wi-Fi недоступен.	Выключите и включите прибор.

13.3 Сервисные данные

Если вы не можете найти решение проблемы самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Необходимые данные для сервисного центра указаны на заводской табличке. Заводская табличка находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте заводскую табличку из камеры прибора.

Рекомендуем записать данные сюда:

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

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о продукте и информационный листок о продукте*

Название поставщика	Electrolux	
Идентификация модели	EОС8P39WX 949494777 EОС8P39WZ 949494778 KOCBP39WX 949494776	
Индекс энергоэффективности	81,2	
Класс энергоэффективности	А+	
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл	
Энергопотребление при стандартной нагрузке, принудительный режим вентилятора	0,69 кВтч/цикл	
Количество полостей	1	
Источник тепла	Электричество	
Объем	72 л	
Тип духовки	Встраиваемая духовка	
Масса	EОС8P39WX	35,9 кг
	EОС8P39WZ	36,5 кг
	KOCBP39WX	36,8 кг

* Для Европейского Союза в соответствии с Регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь согласно СТБ 2478-2017, приложение Г; СТБ 2477-2017, приложения А и Б.

Для Украины по 568/32020.

Класс энергоэффективности для России не применим.

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи. Часть 1. Плиты, духовки, паровые печи и грили.

Методы измерения производительности.

14.2 Энергосбережение



Прибор оснащен функциями, которые помогают экономить электроэнергию во время повседневного приготовления пищи.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта, когда прибор работает. Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления. Содержите дверную прокладку в чистоте и убедитесь, что она хорошо зафиксирована на своем месте.

Используйте металлическую посуду для экономии энергии.

По возможности не разогревайте прибор перед приготовлением.

Делайте перерывы между выпечкой как можно короче, если готовите несколько блюд одновременно.

Готовка с вентилятором

По возможности используйте функции приготовления с вентилятором для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если активна программа с выбором «Продолжительность» или «Время окончания», а время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях прибора нагревательные элементы автоматически выключаются раньше.

Вентилятор и лампа продолжают работать. При выключении прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Вы можете использовать это тепло, чтобы сохранить еду теплой.

Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора минимум за 3–10 минут до окончания приготовления. Остаточное тепло внутри прибора будет продолжать готовить.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Поддержание еды теплой

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой.

На дисплее появляется индикатор остаточного тепла или температуры.

Готовим с выключенной лампой

Выключайте лампу во время приготовления. Включайте ее только тогда, когда вам это нужно.


Влажная конвекционная выпечка

Функция предназначена для экономии энергии во время приготовления.

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

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Нажмите , чтобы открыть меню.

Пункт меню	Применение	
Помощь в приготовлении пищи	Содержит список автоматических программ.	
Очистка	Содержит список программ очистки.	
Избранное	Содержит список избранных настроек.	
Параметры	Для настройки конфигурации устройства.	
Настройки	Соединения	Для настройки конфигурации сети.
	Установка	Для настройки конфигурации устройства.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

15.2 Подменю: Очистка

Подменю	Применение
Пиролитическая очистка, быстрая	Продолжительность: 1 ч
Пиролитическая очистка, нормальная	Продолжительность: 1 ч 30 мин
Пиролитическая очистка, интенсивная	Продолжительность: 2 ч 30 мин

15.3 Подменю: Параметры

Подменю	Применение
Свет	Включение и выключение лампы.
Блокировка от детей	Предотвращение случайного включения прибора. Если опция включена, при включении прибора на дисплее появляется надпись: «Блокировка от детей». Чтобы разрешить использование прибора, выберите буквы кода в алфавитном порядке. Когда функция «Блокировка от детей» включена и прибор выключен, дверца прибора блокируется. Доступ к таймеру, пульту дистанционного управления и лампе возможен при включенной функции «Блокировка от детей».
Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева. Она доступна только для некоторых функций прибора.
Напоминание об очистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Стиль цифровых часов	Изменение формата отображаемого времени.

15.4 Подменю: Соединения

Подменю	Применение
Wi-Fi	Включения и выключение: Wi-Fi.
Дистанционное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция видна только после включения: Wi-Fi.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматический запуск дистанционного управления после нажатия кнопки START. Опция видна только после включения: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и мощности сигнала: Wi-Fi.
Забыть сеть	Отключение автоматического соединения текущей сети с прибором.

15.5 Подменю: Установка

Подменю	Применение
Язык	Установка языка прибора.
Яркость дисплея	Установка яркости дисплея.
Ключевые тона	Включение и выключение тонов сенсорных полей. Невозможно отключить звук для: ①.
Громкость зуммера	Установка громкости тонов и сигналов клавиш.
Время суток	Установка текущего времени и даты.

15.6 Подменю: Сервис

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

16. ЭТО ЛЕГКО!


Перед первым использованием необходимо установить:

Язык	Яркость дисплея	Ключевые тона	Громкость зуммера	Время суток
------	-----------------	---------------	-------------------	-------------



Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Избранное	 Таймер	 Датчик пищевых продуктов	START / STOP
---	---	--	---	---	-----------------

Начните использовать прибор

		Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Быстрый старт	Включите прибор и начните приготовление с температурой и временем, установленными по умолчанию для функции.	Нажмите и удерживайте: ①.	 ... - выберите предпочтительную функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключите прибор, любой экран или сообщение в любое время.	① - нажмите и удерживайте, пока прибор не выключится.		

Начало приготовления

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите, чтобы включить прибор.	 ... - выберите функцию нагрева.	°C - установить температуру.	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.




Приготовление на пару

Налейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды. Следуйте инструкциям на дисплее.

Регенерация паром Разогрев еды.	Функция пиццы	Выпечка хлеба	Низкая влажность Приготовление на пару. Ускорение приготовления.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Научитесь готовить быстро

Используйте автоматические программы для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию:

	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Помощь в приготовлении пищи	Нажмите: 	Нажмите: 	Нажмите:  Помощь в приготовлении пищи.	Выберите блюдо.

Используйте быстрые функции для установки времени приготовления

10% Помощь на финише

Используйте 10% помощи при завершении, чтобы добавить дополнительное время, когда до конца приготовления осталось 10%.

Чтобы продлить время приготовления, нажмите **+1min**.

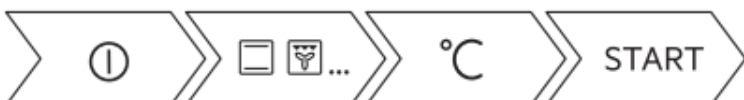
17. ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОРОТКИЙ ПУТЬ!

Здесь вы можете увидеть все полезные сочетания клавиш. Их также можно найти в специальных разделах руководства пользователя.

Беспроводное соединение



Как установить: Функции нагрева



Как установить: Приготовление паровой функцией нагрева



Как установить: Помощь в приготовлении пищи



Как установить: Время приготовления



Как отложить: Начало и конец приготовления





Как отменить: Установить таймер



Как использовать: Датчик пищевых продуктов



18. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Перерабатывайте материалы, отмеченные символом . Поместите упаковку в соответствующие контейнеры для ее переработки. Помогите защитить окружающую среду и здоровье людей, перерабатывая отходы электрических и электронных приборов. Не выбрасывайте приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие на местный пункт переработки или обратитесь в муниципальный офис.

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