



EOD6F77WV

EOD6F77WX

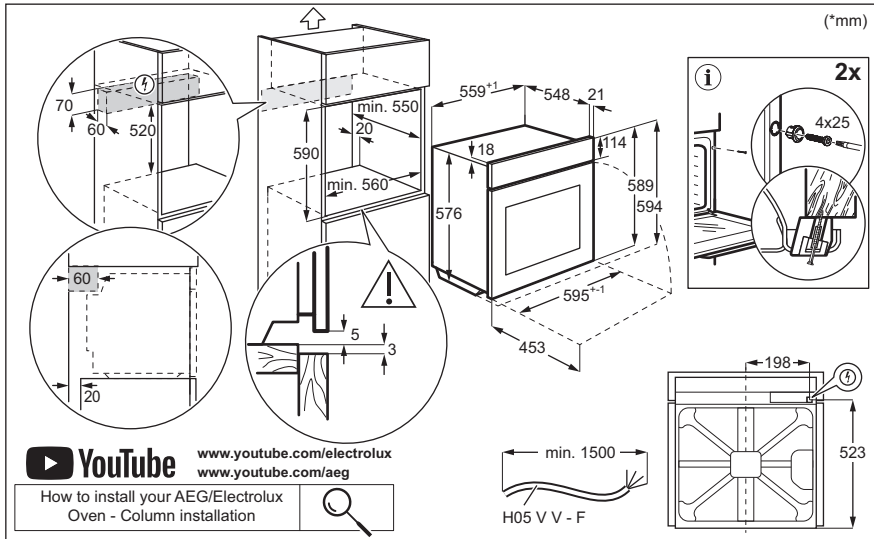
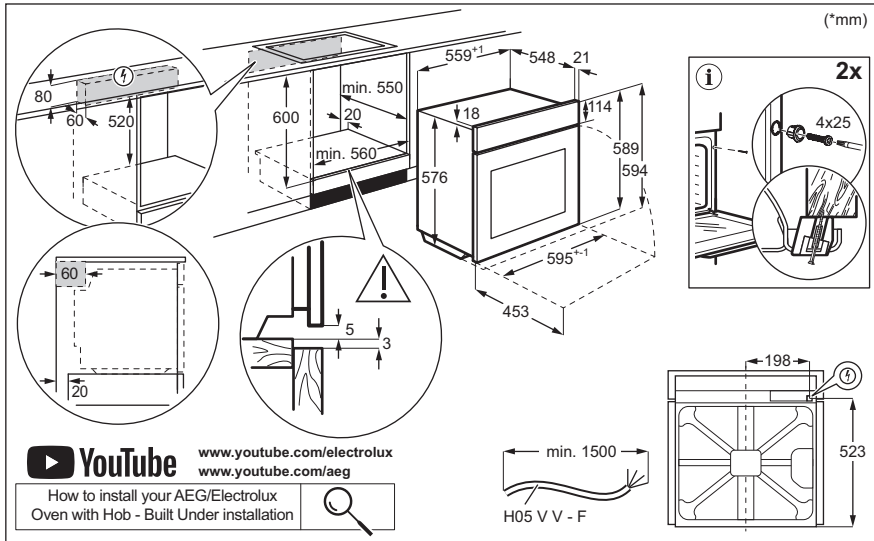
EOD6F77WZ

LOD6F77WZ

UK Інструкція | Духова шафа



ВСТАНОВЛЕННЯ



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..... | 3 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 5 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ..... | 8 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 9 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 9 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 11 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 16 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 17 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ..... | 18 |
| 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 19 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 22 |
| 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 25 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 26 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 27 |

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 полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач 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 інструкції 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 протидарну 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.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм ²) |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації 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 розігрітій 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.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 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 .

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

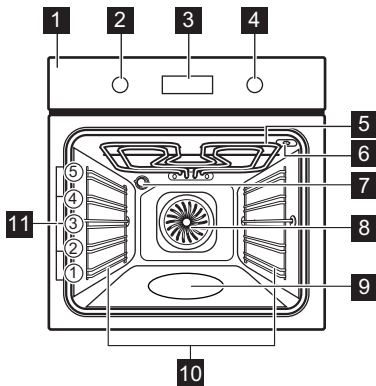
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термошупа
- 7 Лампа

- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

3.2 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.
- **Термошуп**
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ





4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

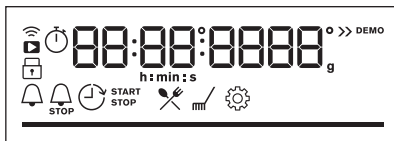
1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» .

4.2 Огляд панелі керування

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | Натисніть, щоб установити функції таймера. |
|  | Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів. |
|  | Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
|  | Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термощуп |
| OK | Натисніть для підтвердження вибору. |

4.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Прилад заблоковано. |
|  | Підменю: Допомога при готуванні. |
|  | Підменю: Очищення. |
|  | Підменю: Налаштування |
|  | Швидкий нагрів увімкнено. |
|  | Приготування на парі увімкнено. |
|  | Термощуп увімкнено. |
|  | Таймер увімкнено. |
|  | Час готування увімкнено. |
|  | Відкладений запуск увімкнено. |
|  | Таймер прямого відліку увімкнено. |
|  | Wi-Fi увімкнено. |
|  | Дистанційна робота увімкнено. |
|  | Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується. |

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Налаштування часу




Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: «00:00».

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.

2. Натисніть **OK**.


5.2 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. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.3 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. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати .

4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Wi-Fi. Поверніть її, щоб увімкнути або вимкнути. Див. розділ «Щоденне використання», Зміна: Налаштування.



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 |

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щирю 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.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву



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.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



SteamBake

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.



Заморожена їжа

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.



Функція «Піца»

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла низу.



Нижній нагрів

Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Волога конвекція

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



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.



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

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. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.



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

6.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

6.5 Вхід: Меню

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



1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається  /  / .

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть ОК.

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть ОК.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть ОК.
4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть ОК.
5. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Підменю: Допомога при готуванні

Позначення



Для використання функції необхідно підключити термошуп. Див. розділ «Використання аксесуарів».



Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.





























Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
































Рівень полицки. Див. розділ «Опис виробу».



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

| | Страва | Вага | Рівень полицки / Аксесуар |
|-----|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Ростбїф, непросмажений | | |
| P2 | Ростбїф, помірно просмажений | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см |  2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| P3 | Ростбїф, добре просмажений | | |
| P4 | Стейк, помірно просмажений | 180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см |  3; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| P5 | Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, окорок) | 1.5 - 2 кг |  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад. |
| P6 | Ростбїф, непросмажений (повільне готування) | | |
| P7 | Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування) | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см |  2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| P8 | Ростбїф, добре просмажений (повільне готування) | | |
| P9 | Фїле яловичини, непросмажене (повільне готування) | | |
| P10 | Фїле яловичини, помірно просмажене (повільне готування) | 0.5 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см |  2; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| P11 | Фїле яловичини, просмажене (повільне готування) | | |
| P12 | Запечена телятина (наприклад, лопатка) | 0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см |  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад. Запікати під кришкою. |
| P13 | Запечена свиняча шийка або лопатка | 1.5 - 2 кг |  2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження. |
| P14 | Карнітас зі свинини (повільне готування) | 1.5 - 2 кг |  2; деко для випічки Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання. |

| | Страва | Вага | Рівень полицки / Аксесуар |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | Спинка свинини, свіжа | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см |  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад. |
| P16 | Свинячі реберця | 2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см |  3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування. |
| P17 | Бараняча нога з кісткою | 1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см |  2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування. |
| P18 | Ціла курка | 1 - 1.5 кг, свіжа |  2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випічки Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання. |
| P19 | Половина курки | 0.5 - 0.8 кг |  3; деко для випічки |
| P20 | Курка, грудка | 180 - 200 г на шматок |   2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. |
| P21 | Курячі гомілки, свіжі | - |  3; деко для випічки Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше. |
| P22 | Ціла качка | 2 - 3 кг |  2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування. |
| P23 | Ціла гуска | 4 - 5 кг |  2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування. |
| P24 | М'ясний рулет | 1 кг |  2; комбінована решітка |
| P25 | Ціла риба, на грилі | 0.5 - 1 кг на рибу |  2; деко для випічки Змастіть рибу маслом, спеціями та травами. |
| P26 | Рибне філе | - |  3; форма для запікання на комбінованій решітці |
| P27 | Чизкейк | - |  2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на комбінованій решітці |
| P28 | Яблучний пиріг | - |  2;  100–150 мл; деко для випічки |

| | Страва | Вага | Рівень полицки / Аксесуар |
|-----|------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P29 | Яблучний тарт | - |  2; форма для пирога на комбінованій решітці |
| P30 | Яблучний пиріг | - |   2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на комбінованій решітці |
| P31 | Шоколадні тістечка | 2 кг тіста |  3; глибоке деко |
| P32 | Мафіни | - |   2;  100–150 мл; деко для кексів на комбінованій решітці |
| P33 | Здобний пиріг | - |  2; форма для хліба на комбінованій решітці |
| P34 | Печена картопля | 1 кг |  2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки. |
| P35 | Картопля по-селянські | 1 кг |  3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте картоплю на шматочки. |
| P36 | Суміш овочів, запечених на грилі | 1 - 1.5 кг |  3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки. |
| P37 | Крокети, заморожені | 0.5 кг |  3; деко для випічки |
| P38 | Картопля, заморожена | 0.75 кг |  3; деко для випічки |
| P39 | М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї | 1 - 1.5 кг |  2; форма для запікання на комбінованій решітці |
| P40 | Картопляна запіканка (сира картопля) | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування. |
| P41 | Піца свіжа, тонка | - |   2;  100 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером |
| P42 | Піца свіжа, товста | - |   2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером |
| P43 | Кіш | - |  2; форма для випічки на комбінованій решітці |
| P44 | Багет / чабатта / білий хліб | 0.8 кг |   2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу. |
| P45 | Цільнозерновий / житній / чорний хліб | 1 кг |   2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці |

6.7 Зміна: Налаштування

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

Підменю: Налаштування

| Налаштування | Значення |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| 01 Час доби | Змінити |
| 02 Яскравість дисплею | 1 - 5 |
| 03 Сигнали кнопок управління. | 1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено |
| 04 Рівень гучності | 1 - 4 |

| Налаштування | Значення |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 05 Термощуп Дія | 1 – сигнал попередження та зупинка, 2 – сигнал попередження |
| 06 Таймер прямого відліку | Увімк. / Вимк. |
| 07 Підсвітка | Увімк. / Вимк. |
| 08 Швидкий нагрів | Увімк. / Вимк. |
| 09 Wi-Fi | Увімк. / Вимк. |
| 10 Автоматичне дистанційне функціонування | Увімк. / Вимк. |
| 11 Забути мережу | Так / Ні |
| 12 Демонстраційний режим | Код активації: 2468 |
| 13 Версія програмного забезпечення | Перевірте |
| 14 Скинути всі налаштування | Так / Ні |


7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


7.1 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

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

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.



 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

7.2 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 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 3 |

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, Відкладений запуск.





7.3 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 таймера

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Таймер | Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли. |
|  Час готування | Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться. |
|  Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування. |
|  Таймер прямого відліку | Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли. |

8.2 Налаштування: Таймер



1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.



8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .
3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.

5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».



8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться:  і **START**.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть **OK**.



На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть **OK**. Таймер починає відлік у встановлений час початку.
7. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть **OK**.

8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. розділ

3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть ОК.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

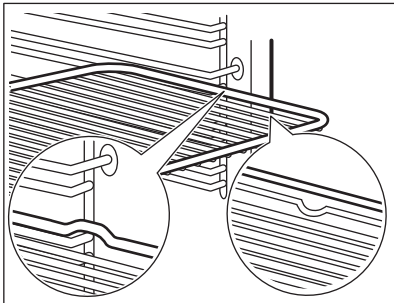
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

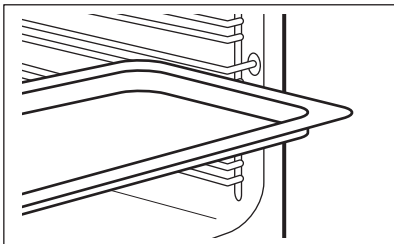
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що полицка 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.

Необхідно встановити два значення температури:

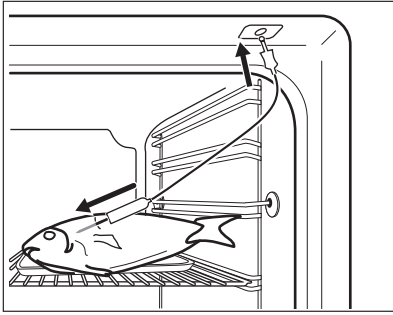
- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.
 -  - температура всередині продукту.
- Для найкращого результату готування:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Не використовуйте для рідких страв.
 - Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування з: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

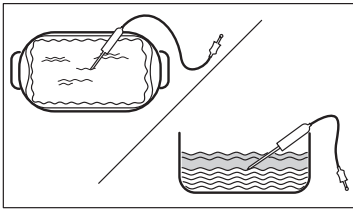
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа великими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

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. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
7. Натисніть **OK**.
8. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
9. 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 відрізнятись 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».





Символи, що використовуються в таблицях:



Тип продукту



Функція нагріву

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Температура |
|  | Акcesуар |
|  | Рівень полицки |
|  | Час готування (хв) |





- **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





10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

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

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 | 20 - 30 |
| Булочки, 9 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Піца, заморожена, 0,35 кг | комбінована решітка | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Рулет із джемом | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Брауні | деко для випікання або глибока жаровня | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 шт. | керамічні формочки на решітці | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Бісквітні коржі | форма для коржа на решітці | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Бісквітний торт | форма для випікання на решітці | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Приварена риба, 0,3 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Ціла риба, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рибне філе, 0,3 кг | деко для піци на решітці | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Варене м'ясо, 0,25 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлик, 0,5 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Мигдальні тістечка, 24 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  | °C |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Мафіни, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солона випічка, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овочі, варені, 0,4 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетаріанський омлет | деко для піци на решітці | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 4 | 25 - 30 |

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Традиційне готування | Деко для випічки | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Вентилятор | Деко для випічки | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон | Вентилятор | Деко для випічки | 2 та 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | Комбінована решітка | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Традиційне готування | Комбінована решітка | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾ | Вентилятор | Комбінована решітка | 2 та 4 | 160 | 40 - 60 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | Деко для випічки | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | Деко для випічки | 2 та 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Традиційне готування | Деко для випічки | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |



Тост 1)



Гриль

Комбінова-
на решітка

4



макс.



1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



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. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. 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.

Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не

мийте акcesуари у посудомийній машині.

- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з паром.



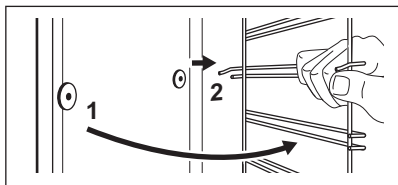
Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

11.3 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.



Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.4 Каталітичний кожух вентилятора

Кожух вентилятора покритий каталітичною емаллю. Вона поглинає жир, що збирається на стінках у процесі роботи виробу. Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожній прилад.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть тільки дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Виберіть Меню  / Очищення .
5. Натисніть ОК тричі.

Тривалість: 1 год

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

6. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

11.5 Зняття та встановлення дверцят

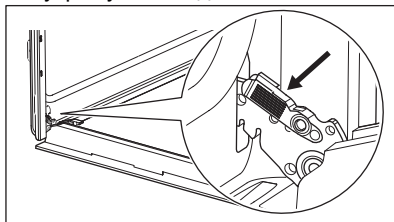
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати

скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

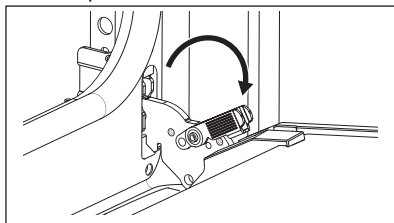
⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

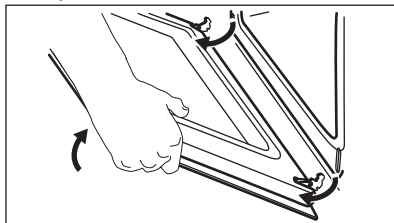
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



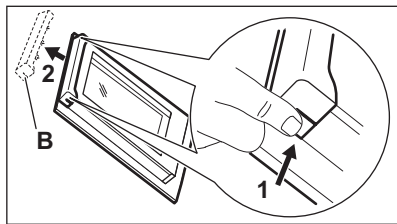
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



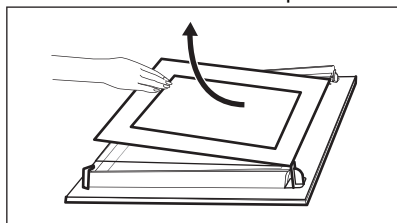
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



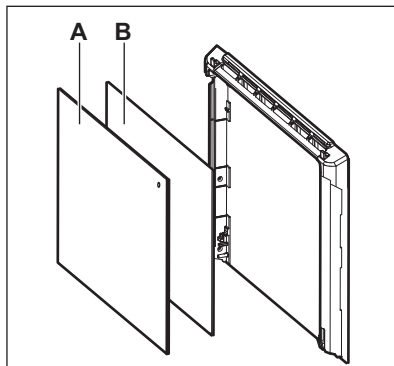
6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



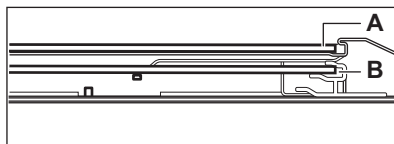
8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (A та B) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає порізно, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



11.6 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.

⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Переконайтеся в тому, що... |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Пристрій не вмикається або не працює. | Прилад правильно під'єднано до електромережі. |
| Прилад не нагрівається. | Деактивовано автоматичне вимкнення. |
| Прилад не нагрівається. | Запобіжник перегорів. |
| Прилад не нагрівається. | Блокування деактивовано. |
| Лампа вимкнена. | Волога конвекція увімкнено. |
| Лампа не світиться. | Лампочка перегоріла. |
| Термошуп не працює. | Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо. |
| Ущільнювач дверцят пошкоджено. | Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| На дисплеї відображається 00:00. | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби |
| Вода витікає із заглибини камери. | Забагато води у заглибині камери. |



Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

12.2 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 | EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587 |
| Індекс енергоефективності | 81.2 |
| Клас енергоефективності | A+ |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 0.93 кВт•год/цикл |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.69 кВт•год/цикл |
| Кількість камер | 1 |
| Джерело нагрівання | Електроенергія |
| Гучність | 72 л |
| Тип духової шафи | Вбудована духові шафа |
| Маса | EOD6F77WV 31.0 кг |
| | EOD6F77WX 31.0 кг |
| | EOD6F77WZ 31.1 кг |
| | LOD6F77WZ 31.4 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 дисплей показує залишкове тепло.

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.

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.

