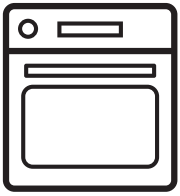
Electrolux

electrolux.com/register



COE7P31X
EOE7P31Z

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф** **2**

UK Інструкція | **Духова шафа** **30**

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

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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 13
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ..... 15
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 16
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....18
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....20
12. УХОД И ОЧИСТКА.....22
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 25
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 27
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 29

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

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

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

1.2 Общая безопасность

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

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

- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

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

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.

- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

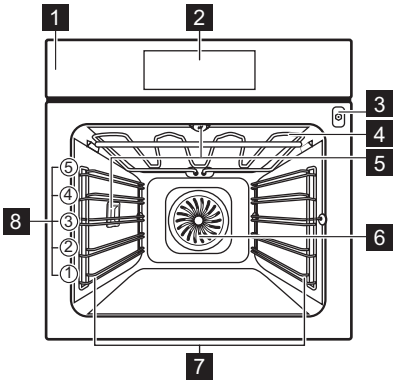
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для подключения термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная опора противня
8 Положения противня

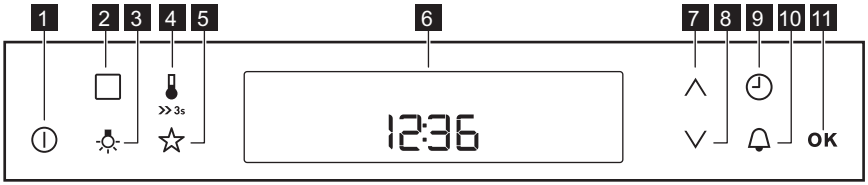
3.2 Аксессуары

- **Решетка**

  Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Эмалированный противень**
  Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
  Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**
  Для управления процессом приготовления с учетом температуры внутри продукта.
- **Телескопические направляющие**
  Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

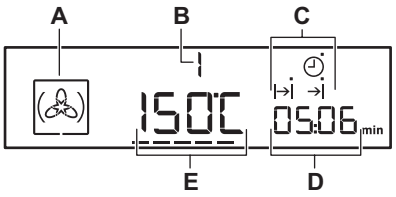
4.1 Общий вид панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсор	Функция	Описание
1	⏻	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2	☐	Дополнительные функции	Выбор режима нагрева, функции очистки или автоматической программы.
3	☼	Освещение духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
4	»3s	Температура / Быстрый прогрев	Установка или проверка температуры. Также установка или проверка температуры Термощуп. Нажмите и удерживайте в течение трех секунд для включения или выключения функции: Быстрый прогрев.
5	☆	Моя любимая программа	Запись вашей любимой программы. Используйте для непосредственного вызова любимой программы, а также для доступа к ней, когда прибор выключен.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
7	∧	Вверх	Перемещение вверх по меню.
8	∨	Вниз	Перемещение вниз по меню.
9	◴	Часы	Установка функций часов.
10	🔔	Таймер	Установка Таймер.
11	OK	OK	Для подтверждения выбора или настроек.

4.2 Дисплей



A. Символ режима нагрева
B. Номер режима нагрева/программы
C. Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
D. Часы/отображение остаточного тепла
E. Отображение температуры/времени суток

Другие индикаторы на дисплее:

☰	**Автоматическая программа** Можно выбрать автоматическую программу.
☆	**Моя любимая программа** Выполняется любимая программа.
---	**Индикация нагрева/индикация остаточного тепла** Отображение температуры внутри духового шкафа.
»🌡	**Температура/быстрый нагрев** Работает функция часов.
🌡	**Температура** Вы можете проверить или изменить температуру.
🌡	**Термощуп** Термощуп подключен к гнезду термощупа.

	Блокировка дверцы Работает функция блокировки дверцы.
	Таймер Работает таймер.
kg / g	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
h / min	Работает функция часов.

4.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева

отображается ---. Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

Режим духового шкафа	Применение
 Функция Пицца	Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Поддержание тепла	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

Режим духового шкафа	Применение
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60 °C.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

6.3 Способ настройки: Режимы нагрева

1. Включите духовой шкаф ⏻.

На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.

2. Нажмите ∧ или ∨, чтобы установить режим нагрева.

3. Нажмите OK или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

6.4 Способ настройки: Температура

Нажмите ∧ или ∨ для изменения температуры: 5 °C.
При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

6.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите ».
На дисплее отображается температура в духовом шкафу.
2. Нажмите OK. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

6.6 Способ настройки: Быстрый прогрев

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте » в течение более 3 секунд.
При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица «Функции часов»

Установка времени суток	Отображение или изменение времени суток. Изменение времени суток возможно только если прибор включен.
Продолж.	Установка продолжительности работы прибора.
Окончание	Установка времени выключения прибора.
Отсрочка пуска	Комбинирование функций Продолж. и Окончание.
Таймер	Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу прибора. Таймер можно установить в любое время, а также когда прибор выключен.
00:00 Таймер прямого отсчета	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для отслеживания продолжительности работы прибора. Функция включается сразу после начала нагрева прибора. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер прямого отсчета не запустится. Данная функция не влияет на работу прибора.

7.2 Способ настройки: Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее h и **12:00**. Мигает «**12**».

1. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать часы.
2. Нажмите OK.
3. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать минуты.
4. Нажмите OK.

На дисплее отобразится заданное время. Для изменения времени суток нажимайте ◴ до тех пор, пока не замигает ◴.

7.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку ◴ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки минут для Продолж..
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..
6. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ |→| и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

7.4 Способ настройки: Окончание

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку ◴ до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.

7.5 Способ настройки: Отсрочка пуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку ◴ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите ∧ или ∨.
4. Нажмите OK.
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..
6. Нажмите OK.

На дисплее замигает →|.

7. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.

ⓘ

Когда включена функция Отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима нагрева, |→| с точкой и →|. Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

7.6 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите 🔔.

При этом на дисплее замигает «🔔» и «00».

2. Для переключениями между опциями используйте 🔔. Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите 🔔 для подтверждения.
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится мигающий символ 00:00 и 🔔.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

7.7 Способ настройки: Таймер прямого отсчета

1. Для сброса Таймер прямого отсчета нажимайте: ∨ и ∧.
2. Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер прямого отсчета снова приступит к отсчету времени.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

8.1 Список автоматических программ

	Программа
1	РОСТБИФ
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА
3	ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ
4	ПИЦЦА
5	МАФФИНЫ
6	ЛОТАРИНГСКИЙ ПИРОГ (КИШ)
7	БЕЛЫИ ХЛЕБ
8	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
9	ЛАЗАНЬЯ

8.2 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

8.3 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь ☐.

На дисплее отобразится номер автоматической программы (1 – 9).

3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы выбрать автоматическую программу.
4. Коснитесь OK или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ |→| замигает.
6. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Выключите прибор.

8.4 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.

3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности |→|, вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Нажмите OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью ∧ или ∨. Нажмите на OK.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает |→|.
7. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Выключите прибор.

8.5 Как установить: автоматические программы с Термощуп

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь ☐.
3. Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп.

На дисплее отобразится время приготовления, |→| и .

5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. |→| мигает.

6. Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
7. Выключите прибор.

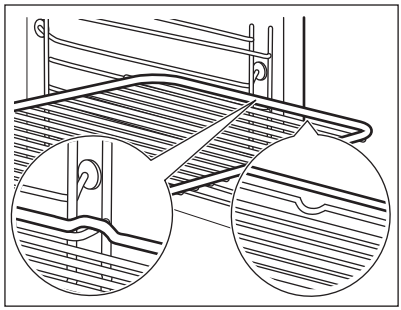
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Установка принадлежностей

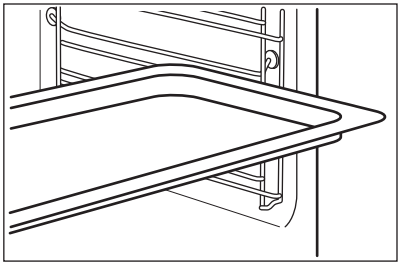
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими,.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

9.2 Термощуп

Необходимо установить две температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

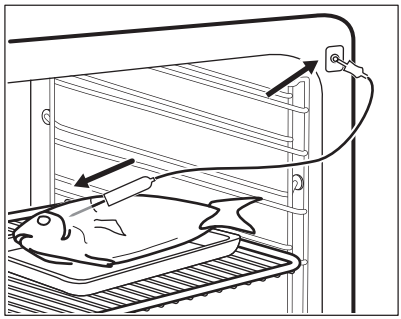
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только поставляемый термощуп или соответствующие запасные части.

ⓘ

Во время приготовления термощуп для мяса должен оставаться в духовом шкафу и в гнезде.

1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа (с ⁄ на ручке) в центр мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней части прибора.



На дисплее ⁄ мигает и задана температура внутри продукта по умолчанию. Температура составляет 60 °C для первой операции и последнее заданное значение для каждой последующей операции.

ⓘ

При включении термощупа в гнездо все установки времени для духового шкафа отменяются.

4. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать температуру внутри продукта.
5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через 5 секунд.

ⓘ

Температуру внутри продукта можно установить только при мигании ⁄. Если ⁄ отображается на дисплее, но не мигает до установки температуры внутри продукта, нажмите ⁄ и ∧ или ∨, чтобы установить новое значение.

6. Выберите режим нагрева духового шкафа и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отображается текущая температура внутри продукта и символ нагрева ⎯⎯⎯.

Пока прибор вычисляет приблизительную продолжительность, на дисплее отображается время обратного отсчета. После первого расчета на дисплее

отображается приблизительное время приготовления.
Прибор продолжает рассчитывать продолжительность приготовления. Дисплей обновляется с интервалами с новым значением продолжительности.

При приготовлении с термощупом можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После включения термощупа внутри продукта в гнездо и установки режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажмите несколько раз, чтобы увидеть три других значения температуры:

- заданная температура внутри продукта
- текущая температура духового шкафа
- текущая температура внутри продукта.

При достижении мясом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.

7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при снятии термощупа. Он горячий. Существует опасность получения ожогов.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- **Для включения этой функции** коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- **Для выключения этой функции** коснитесь ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

10.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

При включенной функции пиролитической очистки дверца блокируется. При нажатии на сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

1. Нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте ◴ и ∨ в течение 2 секунд.

Будет выдан звуковой сигнал.

На дисплее отображается **SAFE**. Дверца заблокирована.
Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и ∨.

Будет выдан звуковой сигнал.
На дисплее отобразится значок замка.
Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.

ⓘ

Во время пиролитической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

ⓘ

При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.

10.4 Использование меню настроек

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На экране появится SET, а затем номер настройки.

	Описание	Устанавливаемое значение
1	Индикация остаточного тепла	ВКЛ / ВЫКЛ
2	Напоминание о чистке	ВКЛ / ВЫКЛ
3	Тон кнопки[1)]	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
4	Сигнал неисправности	ВКЛ / ВЫКЛ
5	Деморежим	Код запуска: 2468
6	Меню «Сервис»	-
7	Восстановить настройки	ДА / НЕТ

1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии сенсорного поля «ВКЛ/ВЫКЛ», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте ☐ в течение 3 секунд.

При этом на дисплее появится «SET1» и замигает «1».

2. Нажмите ∧ или ∨ для выбора настройки.
3. Нажмите OK.
4. Нажмите ∧ или ∨ для изменения значения настройки.
5. Нажмите OK.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите ⏻ или нажмите и удерживайте ☐.

10.5 Автоматическое выключение

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

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте

время приготовления. См. главу «Функции часов».

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Отсрочка пуска, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ⓘ

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

11.3 Влажная конвекция

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

	°C		
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Информация для испытательных организаций

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

Выпекание на одном уровне

			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) **1)**	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) **1)**	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты **1)**	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

			°C		
Тосты **1)**	Быстрый гриль	Решетка	макс.	1 - 3	4

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

Выпекание на нескольких уровнях

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

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

2) 1 форма для выпечки на каждой решетке.

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

12.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

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

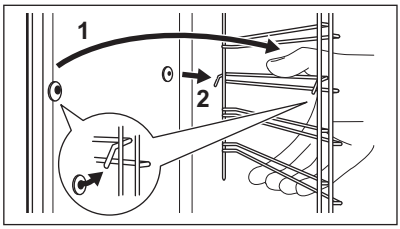
Аксессуары

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

12.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

12.3 Применение: Пиролитическая чистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая чистка.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
4. Включите прибор.
5. Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Pyro" и номер программы очистки.
6. Нажмите OK.
7. Нажатием ∧ или ∨ установите продолжительность процедуры очистки:

Опция	Описание
1	Для легкой очистки — 1 h
2	Для стандартной очистки — 1 h 30 min
3	Для тщательной очистки — 3 h

Для отсрочки запуска процедуры очистки можно использовать функцию «Окончание».

8. Нажмите OK.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. На дисплее отображаются ⊟ и полоски до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы. Дверца разблокируется после того, как температура внутри духового шкафа достигнет безопасных значений, а процедура очистки будет завершена.

9. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
10. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

Процедура пиролитической очистки не может быть запущена:

- если штекер термощупа не был извлечен из гнезда. В некоторых моделях при возникновении этой ошибки на дисплее отображается «C2».
- если дверца духового шкафа закрыта не полностью. В некоторых моделях при возникновении этой ошибки на дисплее отображается «C3».

12.4 Напоминание о чистке

Прибор напоминает о необходимости очистки: Пиролитическая чистка.

После каждого включения и выключения прибора на дисплее 10 сек мигает ⁘.

Данное напоминание можно отключить. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

12.5 Снятие и установка дверцы

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

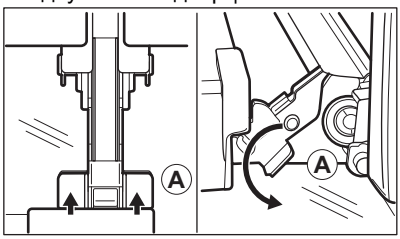
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

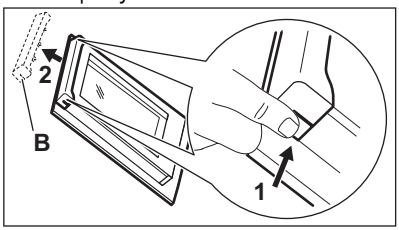
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

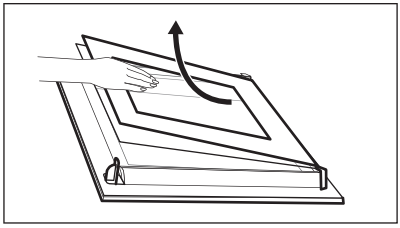
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



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



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



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

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

12.6 Замена лампы

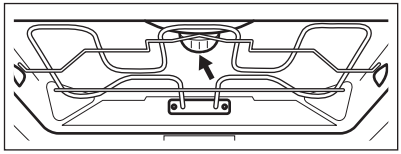
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

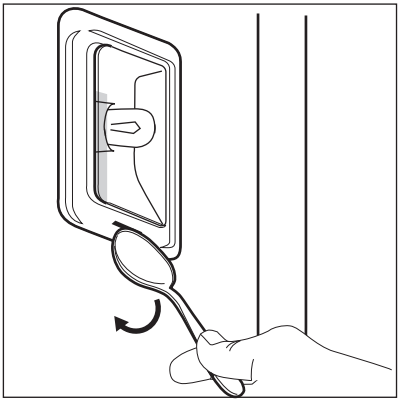
1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
5. Установите стеклянный плафон
6. Установите левую направляющую для противня.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей  и .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «C2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролитической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.
На дисплее отображается код «C3».	Функция очистки не работает. Неполностью закрыта дверца или неисправна электронная блокировка двери.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается «F102».	• Неполностью закрыта дверца. • Неисправен замок дверцы.	• Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается **"Demo"**.	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

13.2 Данные о техническом обслуживании

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	71 л

Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	COE7P31X	36.0 кг
	EOE7P31Z	36.0 кг

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

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

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

14.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

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

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

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

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

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

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

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

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

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

Выключение дисплея
Дисплей можно выключить. Одновременно нажмите и удерживайте ⏲ и ∧ в течение 2 секунд. Для включения повторите данное действие.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 30
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....32
3. ОПИС ВИРОБУ.....36
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....36
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....38
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... 38
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....40
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....42
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....43
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....45
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....47
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....49
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... 52
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... 54
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....55

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.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

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

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- 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.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд і чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. 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, обов’язково

дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полички, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

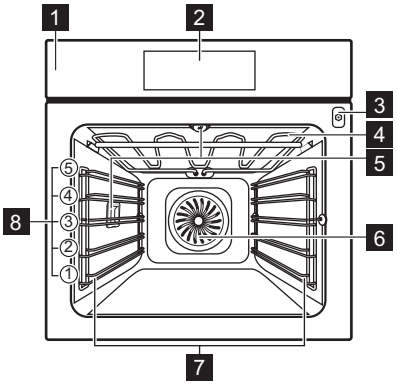
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.

- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



1 Панель керування
2 Електронний програматор
3 Гніздо термощупа
4 Нагрівальний елемент
5 Лампа
6 Вентилятор
7 Опорна рейка, знімна
8 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
  Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**
  Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
  Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термощуп**
  Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
  Для полегшення вставлення та діставання дек та комбінованої решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

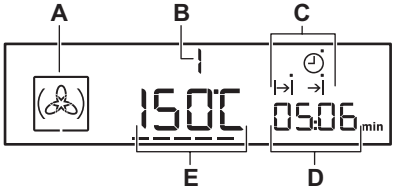
4.1 Огляд панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

	Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1	⏻	Увімк. / Вимк.	Вмикання і вимикання приладу.
2	☐	Опції	Налаштування функції нагрівання, функції очищення або автоматичної програми.
3	☼	Освітлення духовки	Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
4	🌡 »3s	Температура / Швидкий нагрів	Встановлення або перевірка температури. Також налаштування або перевірка температури Термощуп. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд для ввімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.
5	☆	Обрані налаштування	Зберігання вашої улюбленої програми. За допомогою цієї кнопки забезпечується безпосередній доступ до улюбленої програми, навіть коли прилад вимкнено.
6	-	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
7	∧	Вгору	Переміщення вгору у меню.
8	∨	Вниз	Переміщення вниз у меню.
9	🕘	Годинник	Налаштування функцій годинника.
10	🔔	Таймер	Налаштування функції Таймер.
11	OK	OK	Підтвердження вибору або налаштування.

4.2 Дисплей



- **A.** Символ функції нагріву
- **B.** Номер функції /програми нагрівання
- **C.** Індикатори функцій годинника (див. таблицю «Функції годинника»)
- **D.** Дисплей годинника / залишкового тепла
- **E.** Дисплей з відображенням температури/часу доби

Інші індикатори дисплея:

☰	**Автоматична програма** Можна вибрати автоматичну програму.
☆	**Обрані налаштування** Виконується обрана програма.
---	**Індикатор розігрівання / залишкового тепла** Показує рівень температури духової шафи.
🌡»	**Температура / швидкий нагрів** Функція працює.

	Температура Температуру можна проглядати або змінювати.
	Датчик внутрішньої температури Термощуп розташований у гнізді термощупа.
	Дверний замок Виконується функція дверного замка.
	Таймер Виконується функція таймера.
kg / g	Виконується автоматична програма із заданою вагою.
h / min	Виконується функція годинника.

4.3 Індикатор нагріву

Якщо увімкнуто функцію нагрівання,

з'являється ---. Смужки показують збільшення чи зменшення температури в духовій шафі.

Коли духова шафа досягає встановленої температури, смужки зникають з дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 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.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

Функція духовки	Додаток
Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

Функція духовки	Додаток
 Функція «Піца»	Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

Функція духовки	Додаток
 Великий гриль	Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, 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 духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60 °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. Увімкніть духову шафу з ⏻.

На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.

2. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення функції нагріву.

3. Натисніть OK. В іншому разі духова шафа увімкнеться автоматично через 5 секунд.

Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи програми нагрівання, духова шафа автоматично вимкнеться через 20 секунд.

6.4 Налаштування: Температура

Натисніть ∧ або ∨ для зміни температури з кроком: 5 °C.
Коли духова шафа досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

6.5 Перевірка: Температура

Ви можете перевірити поточну температуру в духовій шафі під час виконання функції чи програми.

1. Натисніть »3s.

На дисплеї відображається температура у духовій шафі.

2. Натисніть OK або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

6.6 Налаштування: Швидкий нагрів

Не кладіть продукти до духової шафи під час виконання функції швидкого нагріву.

Швидкий нагрів працює лише з деякими функціями нагрівання. Якщо в меню налаштувань встановлено звуковий сигнал помилки, то у випадку недоступності швидкого нагріву для встановленої функції лунає звуковий сигнал. Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».

Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте »3s понад 3 секунди.
Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли прилад увімкнений.
Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
Таймер закінчення	Встановлення, коли прилад вимкнеться.
Затримка часу	Поєднання функцій Тривалість і Таймер закінчення.
Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Функцію Таймер можна налаштовувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.
00:00 Таймер прямого відліку часу	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи приладу. Він негайно вмикається, коли прилад починає нагріватися. Функція Таймер прямого відліку часу не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Таймер закінчення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

7.2 Налаштування: Час доби

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться h і **12:00**. "Блимає **12**.

1. Натискайте ∧ або ∨, щоб встановити години.
2. Натисніть OK.
3. Натискайте ∧ або ∨, щоб встановити хвилини.
4. Натисніть OK.

На дисплеї відображається новий час.

Що змінити час доби, натисніть ◴ кілька разів, доки не почне блимати ◴.

7.3 Налаштування: Тривалість

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте ◴, доки |→| не почне блимати.
3. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть OK. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.
5. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть OK. В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає |→| і налаштування часу. Духова шафа вимикається.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть духову шафу.

7.4 Налаштування: Таймер закінчення

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте ◴, доки →| не почне блимати.
3. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть OK. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає →| і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
5. Вимкніть духову шафу.

7.5 Налаштування: Затримка часу

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте ◴, доки |→| не почне блимати.
3. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть OK.
5. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть OK.

На дисплеї блимає →|.

7. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть OK. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Таймер закінчення. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає →| і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

8. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Вимкніть духову шафу.

ⓘ

При активації функції Затримка часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання, |→| з крапкою і →|. Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/ залишкове тепло».

7.6 Налаштування: Таймер

1. Натисніть 🔔.

На дисплеї блимає 🔔 і «00».

2. Натискайте 🔔 для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.

3. Натисніть ∧ або ∨ для встановлення Таймер і 🔔 для підтвердження.
4. Натисніть OK. В іншому разі функція Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтить 00:00 та 🔔.

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

7.7 Налаштування: Таймер прямого відліку часу

1. Для скидання Таймер прямого відліку часу натискайте: ∨ і ∧.
2. Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку часу почне відлік спочатку.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

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

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

8.1 Перелік автоматичних програм.

	Програма
1	РОСТБІФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	КУРКА, ЦІЛА
4	ПІЦА
5	КЕКС
6	КІШ-ЛОРЕН
7	БІЛИЙ ХЛІБ
8	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
9	ЛАЗАНЬЯ

8.2 Рецепти онлайн

З рецептами страв для автоматичних програм можна ознайомитися на нашому веб-сайті. Щоб знайти відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

8.3 Спосіб використання: автоматичні програми

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться ☐.

На дисплеї відображається номер автоматичної програми (1 – 9).

3. Торкніться ∧ або ∨, щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться OK або зачекайте п’ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Заблимає символ |→|.
6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Вимкніть прилад.

8.4 Спосіб використання: автоматичні програми із введенням значення ваги

Якщо ввести вагу м’яса, прилад розрахує тривалість смаження.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться ☐.
3. Торкніться ∧ або ∨, щоб установити програму із введенням значення маси.

На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості |→|, вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).

4. Торкніться OK. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Прилад вмикається.

5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за допомогою кнопки ∧ або ∨. Торкніться OK.
6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає |→|.
7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть прилад.

8.5 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

Внутрішня температура встановлена за замовчуванням і зафіксована в програмах із термощупом. Програма закінчується, коли прилад досягає встановленої внутрішньої температури.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться ☐.
3. Встановіть термощуп. Див. розділ «Термощуп».
4. Торкніться ∧ або ∨, щоб встановити програму з термощупом.

На дисплеї відображається час готування, |→| і 🌡.

5. Торкніться OK. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає |→|.

6. Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцята, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

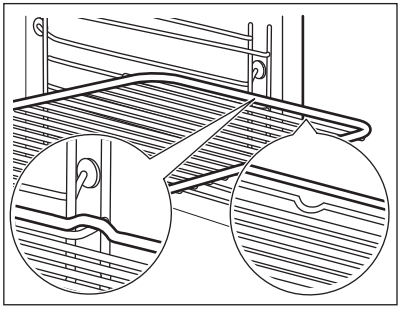
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

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

9.1 Встановлення аксесуарів

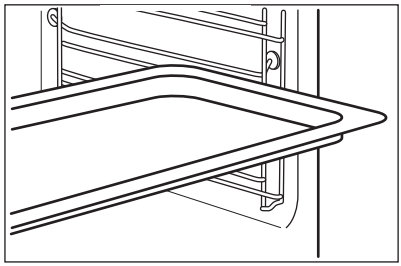
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

9.2 Датчик внутрішньої температури

Необхідно встановити дві температури: температуру духової шафи та температуру всередині продукту.

Термощуп вимірює температуру всередині м'яса. Коли м'ясо досягає встановленого

значення температури, прилад вимикається.

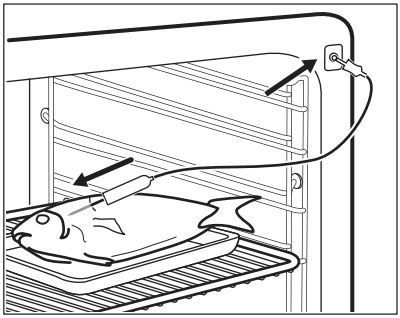
⚠ УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається з приладом, або належні запасні частини.

ⓘ

Під час готування термощуп має залишатися в м'ясі та гнізді.

1. Вимкніть прилад.
2. Встроміть кінчик термощупа (з на ручці) у центр м'яса.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.



На дисплеї блимає і температуру всередині продукту встановлено за промовчанням. Температура становить 60 °C для першої операції та останнє встановлене значення для кожної наступної операції.

ⓘ

Установлюючи термощуп у гніздо, ви скасовуєте налаштування функцій годинника.

4. Торкніться ∧ або ∨, щоб установити температуру всередині продукту.
5. Торкніться OK або налаштування буде збережено автоматично через 5 секунд.

ⓘ

Температуру всередині продукту можна встановити лише тоді, коли блимає . Якщо на дисплеї відображається , але не блимає до встановлення температури всередині продукту, торкніться »3s та ∧ або ∨, щоб встановити нове значення.

6. Установіть функцію та температуру духової шафи:

На дисплеї відображається поточна температура всередині продукту та символ розігрівання ___.
Поки прилад розраховує приблизну тривалість, на дисплеї відображається час прямого відліку. Після першого розрахунку на дисплеї відображається приблизна тривалість часу готування.
Прилад продовжує розраховувати тривалість під час готування. Дисплей періодично оновлюється, відображаючи нове значення тривалості.

ⓘ

Під час готування з термощупом можна змінити температуру, яка відображається на дисплеї. Після вставлення термощупа у гніздо та встановлення функції духової шафи та температури, на дисплеї відображається поточна температура всередині продукту.

Торкніться »3s кілька разів, щоб переглянути три інші значення температури:

- установлена температура всередині продукту;
- поточна температура духової шафи;
- поточна температура всередині продукту.

Коли рівень температури страви досягне заданого значення температури всередині продукту, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтітиме значення температури всередині продукту та . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути звуковий сигнал.
8. Дістаньте термощуп із гнізда й витягніть м'ясо з приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи термощуп. Він гарячий. Існує ризик отримання опіків.

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Функція «Обрані налаштування»

Використовуйте цю функцію для збереження своїх улюблених налаштувань температури та часу для функції або програми духової шафи.

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.
2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку ☆. Пролунає звуковий сигнал.
3. Вимкніть прилад.

- **Щоб увімкнути цю функцію**, торкніться ☆. Прилад активує ваші обрані налаштування.

ⓘ

Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- **Щоб вимкнути цю функцію**, торкніться ⏻. Прилад активує ваші обрані налаштування.

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому ввімкненню духової шафи.

ⓘ

При увімкненні піролітичного чищення дверцята блокуються. При натисненні сенсорної кнопки на дисплеї відображається повідомлення.

1. Для вимкнення духової шафи натисніть та утримуйте ⏻ протягом 3 секунд.
2. Одночасно натисніть та утримуйте 🕘 та ∨ протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал.
На дисплеї відображається **SAFE**.
Дверцята заблоковано.
Для вимикання функції захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

10.3 Користування контрольним замком

Цю функцію можна увімкнути тільки коли духова шафа працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

1. Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.
2. Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.
3. Торкніться та утримуйте 🕘 та ∨ одночасно протягом 2 секунд.

Пролунає звуковий сигнал.
На дисплеї з'явиться замок.
Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.

ⓘ

Якщо функція «Піроліз» активна, дверцята блокуються. Якщо торкнутися сенсорної кнопки, на дисплеї з'являється повідомлення.

ⓘ

При увімкненій функції «Контрольний замок» духову шафу можна вимикати. При вимкненні духової шафи контрольний замок вимикається.

10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимикати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET і номер налаштування.

	Опис	Значення для встановлення
1	Індикатор залишкового тепла	Увімк. / Вимк.
2	Нагадування про очищення	Увімк. / Вимк.
3	Сигнал кнопок управл 1)	КЛАЦАННЯ / ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ / ВИМК.
4	Сигнал помилки	Увімк. / Вимк.
5	Демонстраційний режим	Код активації: 2468
6	Меню «Сервіс»	-
7	Відновити налаштування	ТАК/НІ

1) Неможливо вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВІМК./ВИМК.».

1. Натисніть і утримуйте ☐ протягом 3 секунд.

На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

2. Натисніть ∧ або ∨, щоб установити налаштування.
3. Натисніть OK.
4. Натискайте ∧ або ∨, щоб змінити значення налаштування.
5. Натисніть OK.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть ⏻ або натисніть і утримуйте ☐.

10.5 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, Тривалість, Затримка часу, Таймер закінчення, Повільне готування.

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
  - Коли прилад увімкнено.
  - При торканні будь-якої сенсорної кнопки при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей переходить назад в режим денної яскравості на наступні 10 с.
  - якщо прилад вимкнено і ви встановили таймер. При закінчення функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

10.7 Вентилятор охолодження

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ⓘ

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полички
	Час готування (хв)

11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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

11.3 Волога конвекція

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

	°C		
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55	3
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85	3
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80	3
Білий хліб	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Інформація для дослідницьких установ

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

Випікання на одному рівні

			°C		
Нежирний бісквіт	Вентилятор	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	Комбінована решітка	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	140	25 - 35	2
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон **1)**	Вентилятор	Деко для випічки	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон **1)**	Традиційне готування	Деко для випічки	170	20 - 30	3
Тост **1)**	Гриль	Комбінована решітка	макс.	1 - 2	5
Тост **1)**	Великий гриль	Комбінована решітка	макс.	1 - 3	4

1) Попередньо прогрійте порожній прилад.

Випікання на декількох рівнях

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

1) Попередньо прогрійте порожній прилад.

2) 1 форма для торта на кожній комбінованій решітці.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

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

12.1 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.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

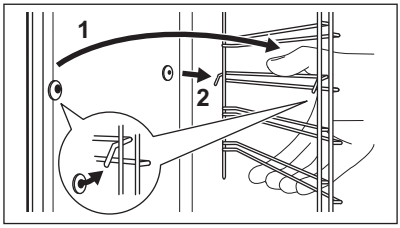
Аксесуари

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

12.2 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.

12.3 Спосіб використання: Піроліз

Почистіть духову шафу за допомогою Піроліз.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

⚠ УВАГА

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Увімкніть прилад.
5. Натискайте ☐ кілька разів, доки на дисплеї не з'явиться "Pyro" разом із номером програми очищення.
6. Натисніть OK.
7. Для встановлення тривалості процедури очищення натисніть ∧ або ∨.

Опція	Опис
1	1 h для легкого очищення
2	1 h 30 min для стандартного очищення
3	3 h для ретельного очищення

Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процедури очищення.

8. Натисніть OK.

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. З'являються ⊟ і смужки індикатора нагріву, доки дверцята не розблокуються. Дверцята розблоковуються, коли температура всередині духової шафи знаходиться в безпечних умовах, а очищення завершується.

9. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
10. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою. Видаліть залишки з дна духової шафи.

Процедура піролітичного очищення не може розпочатися:

- якщо ви не витягли вилку датчика температури із гнізда. У деяких моделях на дисплеї відображається «C2», коли виникає ця помилка.
- якщо ви не повністю зачинили дверцята духової шафи. У деяких моделях на дисплеї відображається «C3», коли виникає ця помилка.

12.4 Нагадування про очищення

Прилад нагадує про необхідність його очищення за допомогою: Піроліз.

⁞⁞⁞ — блимає на дисплеї протягом 10 сек після кожного увімкнення та вимкнення приладу.

Нагадування можна вимкнути. Див. пункт «Додаткові функції» у меню налаштувань.

12.5 Знімання та встановлення дверцят

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

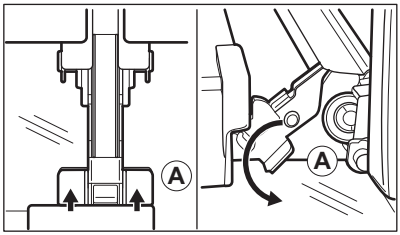
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

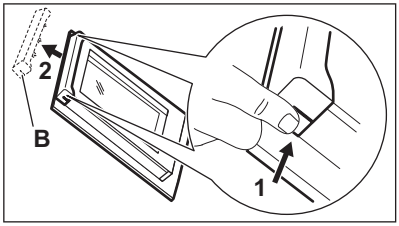
⚠ УВАГА

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

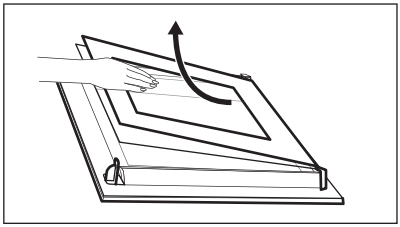
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



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



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



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

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

12.6 Заміна лампи

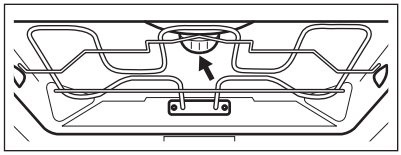
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

Верхня лампа

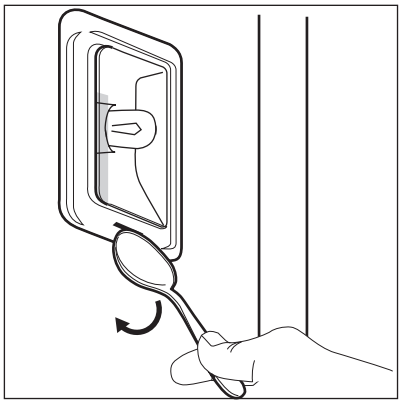
1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для поличок, щоб дістатися лампи.
2. Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку).



3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
5. Установіть скляний плафон
6. Установіть ліву опору для поличок.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться і , щоб активувати дисплей.
Термощуп не працює.	Штекер термощупа неправильно встановлений у гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте почати процес піролізу або розморожування, але не витягли з гнізда штекер термощупа.	Вийміть штекер термощупа з гнізда.
На дисплеї з'являється «C3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	• Ви не щільно зачинили дверцята. • Замок дверцят дефектний.	• Щільно зачиніть дверцята. • Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. • Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроструму.	• Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. • Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється **"Demo"**.	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

13.2 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. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A +	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	COE7P31X	36.0 кг
	EOE7P31Z	36.0 кг

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

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

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

14.3 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.

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

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

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

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

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

Вимкнення дисплея
Ви можете вимкнути дисплей. Натисніть і утримуйте  та  одночасно. Для увімкнення дисплея повторіть цей крок.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

electrolux.com

867381185-A-132024

