



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**EOC9P3XH**

**EOC9P3XT**

**KOCAP3XH**

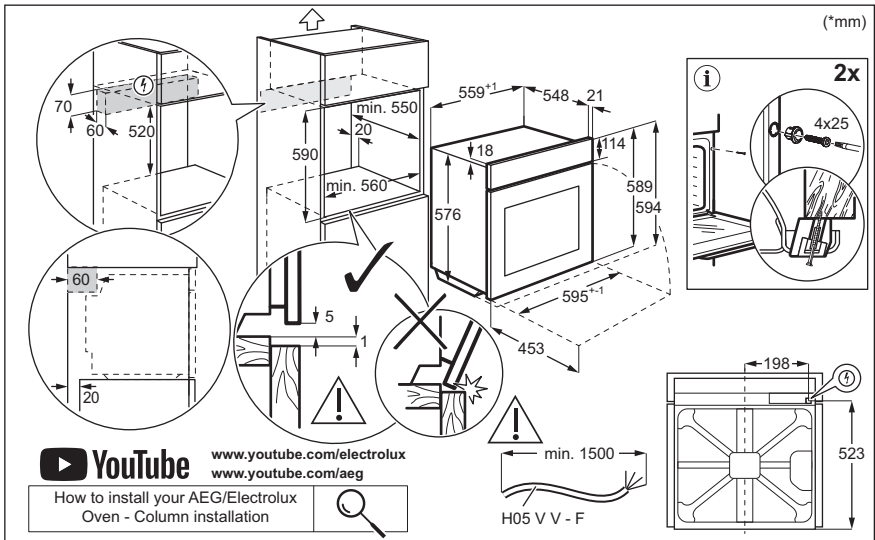
**KOCAP3XT**

**LOC9P3XZ**

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



## МОНТАЖ



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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	18
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	20
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	23
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	27
14. 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 мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

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

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или 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 пиролизической 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, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

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

изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
  - 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.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим

прибором либо рекомендованные производителем.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

## 2.5 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 ручки 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 пиролизической очистки духовых шкафов с функцией пиролизической 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 Приготовление на пару

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора после приготовления на пару.

## 2.7 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.

## 2.8 Сервис

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

## 2.9 Утилизация

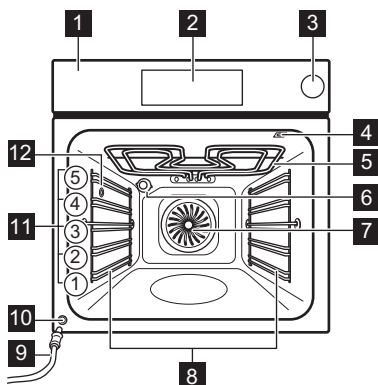
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

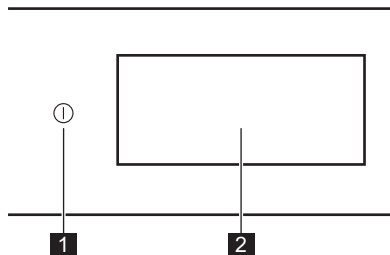
### 3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термошупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Съёмная опора противня
- 9** Сливной шланг
- 10** Клапан для слива воды
- 11** Положения противня
- 12** Отверстие для выхода пара

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Общий вид панели управления









- |          |               |   |
|----------|---------------|---|
| <b>1</b> | ВКЛ /<br>ВЫКЛ | Нажмите и удерживайте для<br>включения и выключения при-<br>бора. |
| <b>2</b> | Дисплей       | Отображение текущих на-<br>строек прибора.                        |







Панель управления обеспечивает доступ к различным режимам приготовления и блюдам. Кроме того, на ней отображается информация о текущем рабочем состоянии.

### 4.2 Дисплей

Дисплей прибора является полностью интерактивным, и его можно «прокручивать» для доступа к разным разделам. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.

- |     |  |
|-----|--|
| OK  | Подтверждение выбора / параметра на-<br>стройки.       |
| > < | Переход к следующему или предыдущему<br>уровню меню.   |
| ^ v | Доступ к дополнительным параметрам и<br>их настройка.  |
| ♥   | Сохранение текущих настроек в: Люби-<br>мые программы. |
| ♡   | Удаление текущих настроек в: Любимые<br>программы.     |
| ☀   | Включение и выключение лампы освеще-<br>ния.           |
| ☾   | Включение и выключение опций.                          |
| 🔒   | Прибор заблокирован.                                   |

	Функция Звуковой сигнал включена.
	Функция Звуковой сигнал и отключение включена.
	Только всплывающее окно включена.
	Функция Отложенный старт включена.
	Закрытие всплывающего сообщения или отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.

	Подключение к сети Wi-Fi отменено.
	Удаленное управление включено.
	Резервуар для воды пустой.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды полон.
	Функция в режиме энергосбережения.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Вы можете выбрать, следует ли начать или пропустить процесс подключения. Настройки можно пересматривать и изменять при необходимости.


Отрегулируйте настройки: Выбрать язык, Установка времени суток, Беспроводное соединение.

### 5.2 Беспроводное соединение

Прибор поддерживает подключение к сети Wi-Fi и подключение мобильных устройств. Вы сможете получать уведомления, управлять прибором и следить за ним с мобильного устройства.

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
  - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы скачать приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.

2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Включите прибор.
4. Для входа в меню нажмите  и проведите пальцем влево. Выберите: Настройки / Подключения.
5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth: EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

### 5.3 Лицензии на программное обеспечение

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



Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также

ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

## 5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

2. Войдите в меню и выберите: Функции.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
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 Меню

Для входа в меню нажмите  и проведите пальцем влево.

- Блюда
- Функции
- Любимые программы
- Техническое обслуживание
- Настройки


### 6.2 Функции

Подменю включает список режимов приготовления.

Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите режим нагрева.
3. Отрегулируйте настройки.
4. Нажмите START . Термощуп можно подключить в любой момент как до начала, так и во время процесса приготовления. См. главу

«Использование аксессуаров, термощуп».

5.  — нажмите для настройки параметров во время приготовления.
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP .



Функция Быстрый Разогрев доступна только в ряде режимов нагрева. Дополнительные сведения о режимах предварительного разогрева см. в главе «Ежедневное использование», Настройки, Подменю: Предпочтения.



#### Верхний нагрев

Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.



#### Нижний нагрев

Равномерно подрумяньте низ продукта. Прекрасно подходит для приготовления пиццы или пирога и для окончательной обработки тортов или кишей. Предварительно разогрейте духовой шкаф и используйте самый нижний уровень.

**Горячий воздух**

Для ежедневного приготовления блюд на нескольких уровнях. Получайте равномерно приготовленные блюда без смешивания вкусов. Установите более низкую температуру, чем для Верхний и нижний.

**Верхний и нижний**

Для ежедневного приготовления блюд на одном уровне. Прекрасно подходит для приготовления любых блюд, например, запеканок и выпечки.

**Горячий воздух & верхний нагрев**

Обжаривайте большие куски мяса и птицу с костями с хрустящей корочкой.

**Горячий воздух, верхний и нижний нагрев**

Эта функция идеально подходит для готовых блюд.

**Горячий воздух, нижний режим и пар**

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

**Низкий уровень пара**

Данная функция подходит для приготовления мяса, запеченных блюд и запеканок. Сочетание пара и тепла создает нежную текстуру и хрустящую поверхность.

**Подогрев Сохранить Вентилятор**

Экономьте энергию, используя остаточное тепло для приготовления пищи. Идеально подходит для приготовления выпечки.

**Разогрев**

Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.

**Гриль**

Равномерно обжаривайте на гриле или поджаривайте овощи или мясо. Также прекрасно подходит для поджаривания хлеба.

**Подготовка теста**

Контролируемая расстойка теста перед выпечкой.

**Освежить**

Придайте свежий запах и мягкость вчерашнему хлебу или выпечке.

**Размораживание**

Бережное размораживание для дальнейшего приготовления.

**Тушение**

Получите нежное и сочное тушеное мясо, готовя все ингредиенты вместе на медленном огне.

**Жаркое**

Приготовьте нежное мясо, птицу или овощи с хрустящей внешней корочкой.

**Хлеб**

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

**Низкотемпературное приготовление**

При низкой температуре время увеличивается, но результат будет лучше. Прежде чем поместить мясо в духовой шкаф, обжарьте его.

**Консервирование**

Получайте сочные фрукты и овощи, законсервированные при низкой температуре. Поставьте термостойкие банки на эмалированный противень, наполненный водой.

**Подогрев тарелок.**

Подогрев тарелок перед подачей.

**Поддержание тепла**

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

**Всушивание**

Равномерно высушите фрукты, травы и овощи при низкой температуре. Периодически открывайте дверцу во время сушки, чтобы улучшить результат сушки.



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

## 6.3 Блюда

Подменю Блюда состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Во время приготовления можно регулировать время и температуру.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп.

1. Войдите в меню и выберите: Блюда.
2. Выберите тип блюда или продукта.

3. Отрегулируйте настройки в соответствии с предпочтительным режимом приготовления пищи. Отрегулируйте вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.
4. Поместите блюдо в прибор в соответствии с инструкциями на экране.
5. Нажмите **START**.  
По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

## 6.4 Любимые программы



Эта функция доступна только для некоторых моделей.

В памяти прибора можно сохранить до 20 избранных настроек, например: режим нагрева, блюдо или функцию очистки.

Чтобы сохранить настройку, выберите предпочтительную настройку и нажмите

### Выберите: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: Любимые программы для проверки сохраненных настроек.
2. Выберите одну из сохраненных настроек.
3. Нажмите **START**, чтобы начать процесс приготовления.

### Удаление: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: Любимые программы для проверки сохраненных настроек.
2. Нажмите: для удаления сохраненных настроек.

## 6.5 Техническое обслуживание

Подменю содержит список программ очистки.

Пиролитическая очистка	При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Вы можете выбрать один из доступных уровней очистки. См. главу «Уход и очистка».
------------------------	--

## 6.6 Настройки

Это подменю содержит список настроек.

### Подменю: Настройка

Выбрать язык	Установка языка прибора.
Установка времени суток	Установка текущего времени.
Яркость Дисплея	Установка яркости дисплея.
Звук кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Единица температуры	Отображение единицы измерения текущей температуры.

### Подменю: Сервис

Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстановление заводских установок

### Подменю: Предпочтения

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Блокировка от детей	Предотвращает случайное включение прибора.

Предварительный разогрев/подогрев	Отсутств — обычный способ предварительного разогрева прибора. Он установлен по умолчанию и доступен для всех режимов приготовления. В качестве «Предпочтения» можно выбрать другой тип предварительного нагрева.
	Эко — предварительный разогрев прибора при меньшем энергопотреблении. Он доступен для всех режимов приготовления.
	Быстрый — уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов.
Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости очистки прибора.
Персонализация экрана в режиме ожидания	Настройка функций экрана и ярлыков.

## Подменю: Подключения

Подключиться к Wi-Fi	Подключение прибора к беспроводной сети.
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудьте сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.
Удаленное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия START. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.

## 6.7 Режимы нагрева с паром

Функции: Низкий уровень пара, Горячий воздух, нижний режим и пар позволяют выполнять нагрев и обработку паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите функцию режима нагрева с паром. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.

4. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
5. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
6. Залейте холодную воду в резервуар для воды (около 900 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

### ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте деминерализованную или дистиллированную воду. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

7. Установите резервуар для воды на место.

Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.

8. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
9. Выключите прибор.
10. Слейте воду из резервуара.
11. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа. По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 мин, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

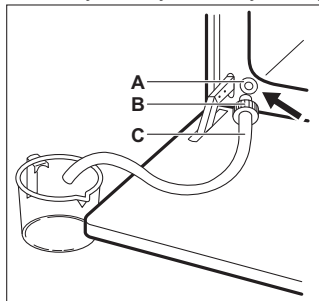
### ВНИМАНИЕ!

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

## 6.8 Опорожнение резервуара для воды

Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

1. Выключите прибор. Оставьте дверцу духового шкафа открытой, чтобы дать прибору остыть.
2. Подсоедините сливной шланг **С** к выпускному клапану **А** через разъем **В**.



3. Удерживайте конец шланга под уровнем **А** и нажмите кнопку **В**, чтобы собрать оставшуюся воду.
4. Отсоедините **С** и **В**, а затем насухо протрите камеру духового шкафа мягкой губкой.



Не используйте слитую воду для повторного заполнения резервуара для воды.

## 6.9 Примечания к функции: Подогрев Сохранить Вентилятор

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 Указания и рекомендации, Подогрев Сохранить Вентилятор. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Блокировка от детей



Эта функция предотвращает случайное использование прибора. Ее можно включить в любое время.

1. Войдите в меню.
2. Выберите: Настройки / Предпочтения / Блокировка от детей.

Блокировка от детей включена. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

### 7.2 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. раздел Функции часов.






## 7.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Установите одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие. Таймер можно использовать независимо от того, работает ли духовой шкаф или нет.
Завершить действие	 <b>Звуковой сигнал</b> По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	 <b>Звуковой сигнал и отключение</b> По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	 <b>Только всплывающее окно</b> По истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Данная функция не влияет на работу прибора.
Отложенный старт	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Он запускается автоматически после начала работы духового шкафа и останавливается по завершении процесса. Он отображается на главном экране в случае, если другой таймер не установлен. Данная функция не влияет на работу прибора.

### 8.2 Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите: Таймер.
3. Установите продолжительность. Вы можете выбрать предпочтительное конечное действие, нажав на один из символов.
4. Нажмите **OK** для подтверждения и возврата на главный экран.

### 8.3 Отложенный старт

1. Выберите режим нагрева и задайте настройки.
2. Нажмите **...**.
3. Нажмите: Отложенный старт.
4. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и нажмите **OK**.
5. Теперь можно установить нужное окончание или нажмите **OK**, чтобы пропустить этот шаг.
6. Нажмите **OK**, чтобы вернуться на главный экран.

### 8.4 Установка времени суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Настройки / Настройка / Установка времени суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

### 8.5 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите **^** / Таймер.
2. Установите новое значение таймера. Нажмите **OK**.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

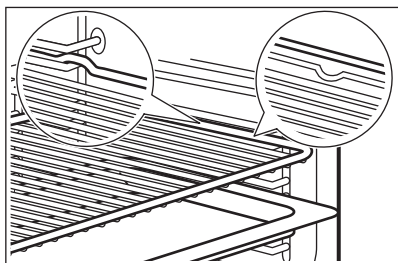
### 9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



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

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

### 9.2 Термошуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на  $25^{\circ}\text{C}$  выше температуры внутри продукта.

- $\mathcal{R}$  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

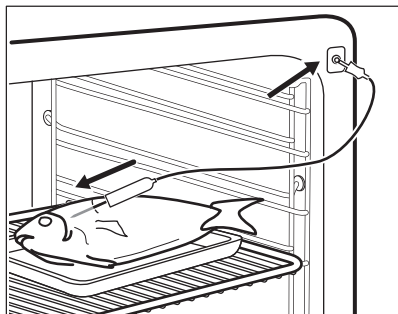
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термошупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

### Приготовление при помощи: Термошуп

#### ВНИМАНИЕ!

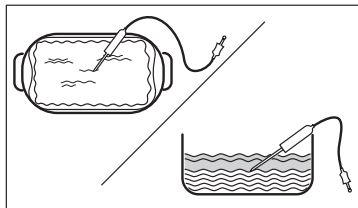
Присутствует опасность ожога, так как термошуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термошупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Выберите режим нагрева в меню: Функции или блюдо из меню: Блюда.
2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Нажмите OK.
4. Нажмите START.
5. Вставьте термошуп в блюдо:  
**Мясо, птица и рыба**  
Вставьте наконечник термошупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



### Запеканки

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



6. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».  
На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.
7. ^ — нажмите для настройки параметров.
8. Выберите карту Термощуп, чтобы установить температуру внутри продукта для датчика, или выберите нужную опцию:
  - Звуковой сигнал – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
  - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.

- Только всплывающее окно — когда температура внутри продукта достигнет заданной, на дисплее появится соответствующее сообщение.

9. Нажмите ОК.
10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
11. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
12. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

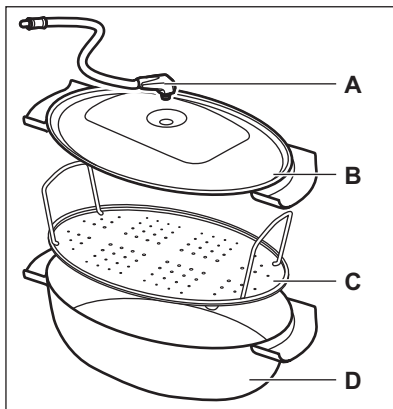
## 9.3 Пароварка для приготовления на пару



Пароварка не входит в комплект поставки прибора. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Пароварка состоит из следующих компонентов:

- A. Трубка форсунки - для приготовления на пару,
- B. Крышка,
- C. Стальная решетка,
- D. Стекланная миска.



Нельзя:

- ставить горячую пароварку на холодную/влажную поверхность.

- заливать холодные жидкости в разогретую пароварку.
- использовать пароварку на горячей варочной поверхности.
- использовать для очистки пароварки абразивные средства, металлические мочалки и порошки.

## 9.4 Приготовление на пару в пароварке

1. Выложите продукты на стальную решетку в пароварке и накройте ее крышкой.

2. Вставьте трубку форсунки в отверстие в крышке.
3. Поместите пароварку на второй уровень снизу.
4. Подсоедините трубку форсунки к входному отверстию для пара. См. раздел Описание прибора.
5. Выберите режим приготовления на пару.

# 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

## 10.1 Рекомендации по приготовлению

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



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




Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

### Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура

	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)





## 10.2 Подогрев Сохранить Вентилятор — 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 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

## 10.3 Подогрев Сохранить Вентилятор






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

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30

		°C		
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

## 10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний и нижний	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Верхний и нижний	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Верхний и нижний	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Верхний и нижний	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты <sup>1)</sup>	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- 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.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

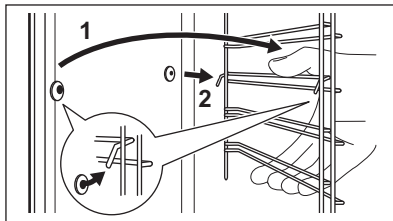
#### Аксессуары

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

### 11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. 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.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### 11.3 Пиролитическая очистка

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. После завершения цикла очистки и остывания прибора вытрите золу. Используйте его всякий раз, когда прибор нуждается в глубокой чистке.

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если над духовым шкафом установлена варочная панель, или если в той же мебелиной нише или шкафу имеются другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением этой функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы, чтобы удалить остатки пищи. Используйте для этого мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого средства для очистки.
4. Нажмите: Техническое обслуживание / Пиролитическая очистка.
5. Выберите режим очистки и нажмите START . Следуйте инструкциям на дисплее.

Опция	Продолжительность
Пиролитическая очистка, короткий	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	2 h 30 min

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

6. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
7. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

## 11.4 Очистка резервуара для воды

1. Выключите прибор.
2. Налейте воду в резервуар для воды: 650 мл. Добавьте молочную кислоту: 250 мл. Подождите 60 мин.
3. Слейте воду из резервуара. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».

4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

Для проверки уровня жесткости воды обратитесь в водоснабжающую организацию.

Классификация воды:	Производите очистку резервуара для воды каждые:
мягкая	120 ч — 16 месяцев
умеренно жесткая	90 ч — 12 месяцев
жесткая	60 ч — 8 месяцев
очень жесткая	30 ч — 4 месяца

## 11.5 Напоминание о чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

## 11.6 Снятие и установка дверцы

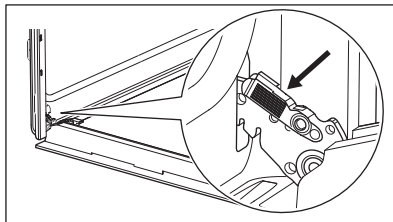
Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

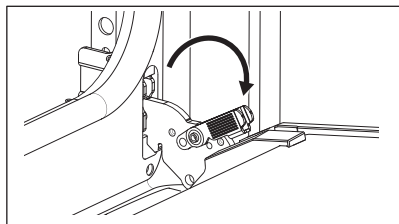
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

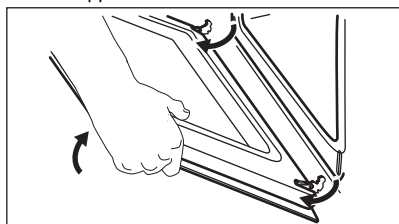


2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

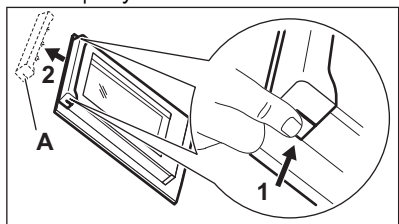




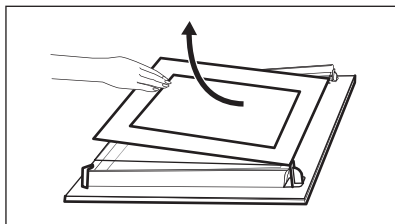
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **A** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок. Зона с напечатанными надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы (вовнутрь духового шкафа).

## 11.7 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.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

### Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.

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

4. Установите стеклянную крышку.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	<p>Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.</p> <p>Дверца не закрыта как следует.</p> <p>Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.</p> <p>Блокировка от детей включена.</p>
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
В камере прибора есть вода.	В резервуар для воды было добавлено слишком большое количество воды.
Не работает функция приготовления на пару.	<p>Во входном отверстии для пара имеется накипь.</p> <p>В резервуаре для воды нет воды.</p>
Опорожните резервуар для воды. Этот процесс займет более 3 мин. В противном случае из входного отверстия для пара будет вытекать вода.	Во входном отверстии для пара имеется накипь. Очистите резервуар для воды.
<p><b>i</b> Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.</p>	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.

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

## 12.2 Коды ошибок

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

Код и описание	Способ устранения
<b>F102</b> — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. <b>1)</b>	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
<b>F111</b> — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
<b>F240, F239</b> — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
<b>F908</b> — не удастся установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
<b>F602, F603</b> — подключение по Wi-Fi недоступно. <b>1)2)</b>	Включите и выключите прибор.

**1)** Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

**2)** В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

## 12.3 Данные о техническом обслуживании

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOC9P3XH	949494931
	EOC9P3XT	949494930
	KOCAP3XH	949494932
	KOCAP3XT	949494934
	LOC9P3XZ	949494933
Индекс энергоэффективности	61.2	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (М)	EOC9P3XH	32.9 кг
	EOC9P3XT	33.2 кг
	KOCAP3XH	33.2 кг
	KOCAP3XT	33.3 кг
	LOC9P3XZ	33.6 кг

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

13.2 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

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

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения см. в разделе Перед первым использованием.

13.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

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

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

#### **Приготовление с использованием вентилятора**

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### **Остаточное тепло**

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

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Таймер 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 использовании 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.


#### **Подогрев Сохранить Вентилятор**

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.

## **14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.





