



Electrolux



electrolux.com/register

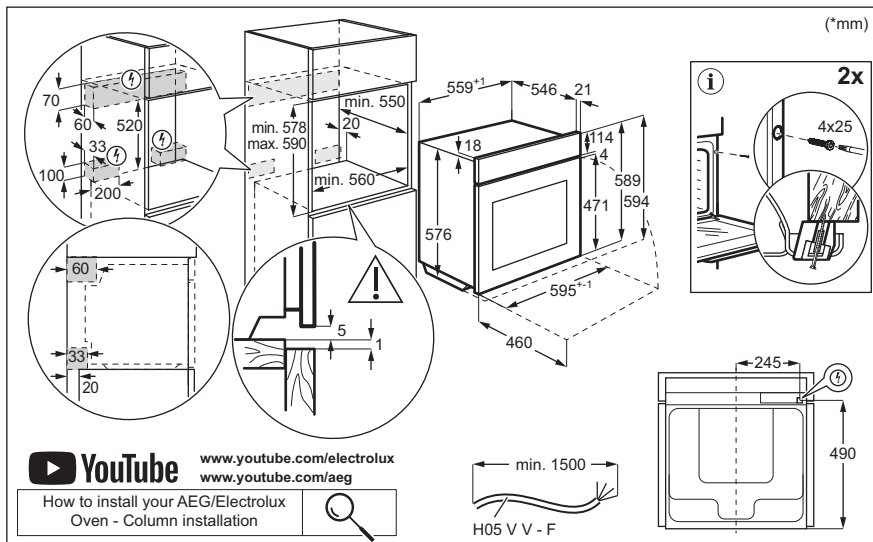
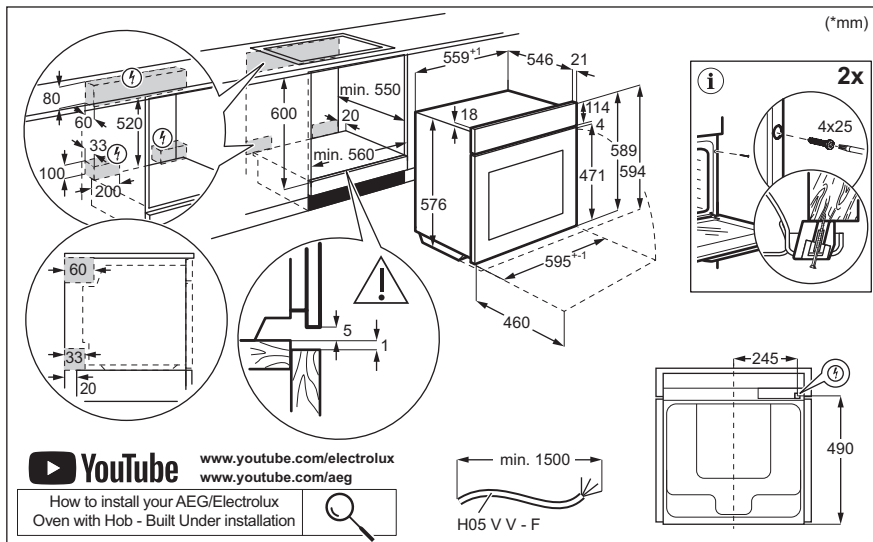


EOA9S3SH
KOAAS3ST

UK Інструкція | Парова духовка



ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	9
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	15
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	17
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	18
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	22
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	25
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	27
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	29

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

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

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

пристрою має становити не менше 3 мм.

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери 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.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.

- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричиняти опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята пристрою, коли активовано ця функція. Може виділятися пара.
 - Після приготування на парі відчиняйте дверцята приладу обережно.

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.

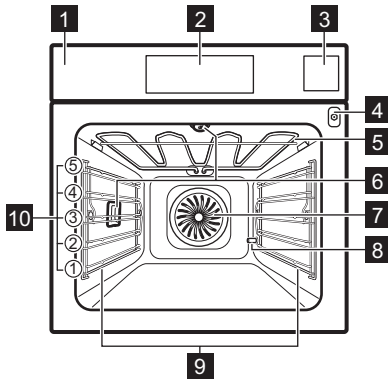
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.

- 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 Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

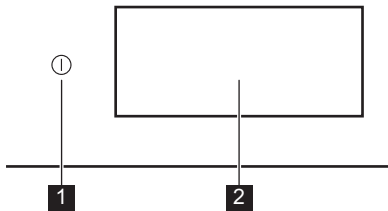
3.1 Загальний огляд



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

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1

Вкл /
Вимк

Натисніть і утримуйте, щоб
увімкнути та вимкнути прилад.

2

Дисплей Показує поточні налаштування
приладу.

Панель керування надає доступ до різних функцій готування та страв. На ній також відображається інформація про поточний робочий стан.

4.2 Дисплей

Дисплей є повністю інтерактивним, його можна прокручувати і він розділений на визначені розділи. Ви можете провести по екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.

	Підтвердження вибору/налаштування.
	Щоб перейти до наступного або попереднього рівня в меню.
	Для доступу до додаткових налаштувань і їх регулювання.
	Щоб зберегти поточні налаштування в: Улюблене.
	Щоб видалити поточні налаштування в: Улюблене.
	Щоб перейти до меню: Налаштування.
	Увімкнення і вимкнення лампи.
	Вимкнення та увімкнення опцій.
	Прилад заблоковано.

	Звуковий сигнал функція активована.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування функція активована.
	Тільки спливаюче повідомлення увімкнено.
	Відкладений запуск функція активована.
	Щоб закрити спливаюче повідомлення або скасувати налаштування.
	Wi-Fi підключення увімкнено.
	Wi-Fi підключення вимкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.
	Функція з режимом енергозбереження.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Ви можете вибрати розпочати або пропустити процес приєднання. Налаштування можна переглядати та змінювати, коли це необхідно.

Відрегулюйте налаштування: Мова, Час доби, Жорсткість води, Бездротове підключення.

5.2 Бездротове підключення

Прилад забезпечує підключення до мережі Wi-Fi і з'єднання з мобільним пристроєм. Можна отримувати сповіщення, а також керувати приладом і слідувати за ним із мобільного пристрою.

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.

- Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

- Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
- Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
- Увімкніть прилад.
- Натисніть на дисплей, щоб увійти в меню, і натисніть Налаштування / З'єднання.
- Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Максимальна потужність	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 Ліцензії на програмне забезпечення

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

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
6. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
7. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри,

змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

8. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.5 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

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

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

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

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

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

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Меню

Натисніть дисплей або кнопку Вкл / Вимк для входу в меню.

- Головна
- Функції
- Страви
- Налаштування

6.2 Головна

Підменю містить програми, функції, страви та налаштування.

6.3 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію нагрівання.
3. Відрегулюйте налаштування.
4. Натисніть **START**. Термощуп можна вставити в будь-який момент до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
5. **^** — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.
6. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.



Швидко Поперед. прогрівання доступно лише для деяких функцій нагріву. Для отримання додаткової інформації про опції попереднього прогрівання див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.



Верх

Інтенсивний підігрів для швидкого підрум'янювання зверху.



Низ

Рівномірно коричневе дно страви. Добре підходить для піци або пирога, а також для оздоблення тортів або кішів. Попередньо прогрійте духову шафу та використовуйте найнижчий рівень полочки.



Гаряче повітря

Для щоденного приготування на кількох рівнях. Отримуйте рівномірно приготовлені страви без змішування смаків. Встановіть більш низьку температуру, ніж для Верх і низ.



Верх і низ

Для щоденного приготування Увімк. однорівневий. Підходить для будь-якої їжі, як-от страви із сир. скоринкою та випічка.



Гаряче повітря & верх

Запікайте м'ясо та птицю з кістками для ніжного м'яса й хрусткої скоринки.



Гаряче повітря & низ

Рівномірно запікає тісто й утворює хрустку скоринку. Добре підходить для піци, кішу, тартів або пирогів.



Гаряче повітря, верх і низ

Ця функція ідеально підходить для готових страв.



Steamify

Кількість пари відповідно до обраної температури.



ProSteam

Отримуйте ніжну текстуру та хрустку скоринку завдяки поєднанню пари й тепла. Добре підходить для овочів, страв із сирною скоринкою та м'яса.



Теплозберігаючий Вентилятор

Заощаджуйте енергію, використовуючи для приготування залишкове тепло. Найкраще підходить для випічки.



ПАРА

Постійний пар для здорової та запашної їжі.



Розігріти

Ця функція м'яко розігріває залишки їжі паюю.



Гриль

Рівномірно обсмажуйте на грилі або підрум'янюйте овочі чи м'ясо. Також добре підходить для підсмажування хліба.



SousVide

Готуйте запечатані під вакуумом продукти за точною температурою для отримання найкращого смаку й текстури.



Вистоювання тіста

Оптимізована температура для швидкого вистоювання тіста.



Освіження

Поверніть свіжий запах і м'якість всередині хліба або випічки, приготованих один день тому.



Розморожування

Делікатне розморожування перед подальшим готуванням.



Печення

Отримуйте ніжні соковиті рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.



Печення

Отримайте хрусткі зовні та ніжні всередині м'ясо, птицю й овочі.



Випікання хлібу

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



Повільне готування

Повільне готування збільшує час готування, але забезпечує кращий результат. Перш ніж покласти м'ясо в духову шафу, обсмажте його.



Консервування

Отримуйте соковиті овочі та фрукти, законсервовані за низької температури. Поставте термостійкі банки на деко для випікання, наповнене водою.



Підігрівання тарілок

Для підігріву тарілок перед сервуванням страв.



Підтримання теплим

Тримайте страви теплими перед подачею. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Дегідrataція

Рівномірно сушіть фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.



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

6.4 Страви

Підменю Страви складається з набору програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати під час готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Страви.
 2. Виберіть страву чи тип продукту.
 3. Змініть налаштування відповідно до кулінарних вподобань. Налаштуйте вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть **OK**.
 4. Покладіть продукти всередину приладу відповідно до інструкцій, наведених на екрані.
 5. Натисніть **START**.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

6.5 Улюблене



Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функцію нагріву, страву або функцію очищення.

Щоб зберегти налаштування, виберіть бажане налаштування та натисніть

Виберіть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Розділ Головна і перемістіть смугу прокрутки вправо.
2. Натисніть: Переглянути улюблене., щоб перевірити збережені налаштування.
3. Виберіть одне зі збережених налаштувань.
4. Натисніть START , щоб розпочати готування.

Видаліть: Улюблене

1. Увійдіть у меню та виберіть: Розділ Головна і перемістіть смугу прокрутки вправо.
2. Натисніть: Переглянути улюблене., щоб перевірити збережені налаштування.
3. Натисніть: , щоб видалити збережені налаштування.

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань. Натисніть дисплей або кнопку Вкл /Вимк для входу в меню та натисніть  Налаштування.

Підменю: Програми обслуговування

Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Сушіння	Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Полоскання	Процес полоскання та очищення системи парогенерації після частого використання парових функцій.

Підменю: Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
------	----------------------------

Час доби	Встановлення поточного часу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління	Увімкнення та вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звуки для  .
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Одиниця температури	Відображення одиниці поточної температури.
Жорсткість води	Встановлення жорсткості води.

Підменю: Сервіс

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

Підменю: Налаштування

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Попереднє прогрівання/розігрівання	Жоден — традиційний спосіб попереднього прогрівання приладу. Встановлено за промовчанням і доступно для всіх функцій готування. Налаштування можна змінити на інший тип попереднього прогрівання. Еко — попереднє прогрівання приладу з меншим споживанням електроенергії. Доступно для всіх функцій готування. Швидко — скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій.

Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення приладу.
Персоналіз. екрана в режимі очікув.	Налаштування функцій та ярликів екрана.

Підменю: З'єднання

Підключення до WiFi	Підключення приладу до бездротової мережі.
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.
Дистанційна робота	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення START. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.

6.7 Парові функції нагріву

Ці функції дозволяють використовувати тепло та пару для збереження страв хрусткими та соковитими. Використовуйте їх для приготування на парі, тушкування, м'якого запікання до хрусткості, випікання та смаження.

Існує два способи готування їжі за допомогою функцій приготування на парі: шляхом встановлення температури або шляхом встановлення рівня пари.

 **Steamify** /  **ПАРА** — встановить температуру. Рівень пари регулюється автоматично.

 **ProSteam** — встановить рівень пари. Відобразиться відповідна температура.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Встановіть функцію нагрівання з парою. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть кришку резервуара для води, щоб відкрити та вийняти його.

6. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл). Скористайтеся шкалою на резервуарі для води.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

7. За потреби протріть зовнішню поверхню резервуара для води м'якою ганчіркою. Вставте резервуар для води в початкове положення.

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

8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
9. Вимкніть прилад.
10. Спорожніть резервуар для води.
11. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи.
12. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, спорожнюючи резервуар для води.

6.8 SousVide

Ця програма являє собою метод готування, коли їжа у вакуумному герметичному контейнері поміщається у насичене парою середовище, яке підтримується за постійної температури. Для більш екологічного способу приготування рідкі типи страв, наприклад, десерти та соуси, можна також готувати в герметичних банках для консервації.

1. Підготуйте інгредієнти у вакуумному контейнері та покладіть їх на комбіновану решітку.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.

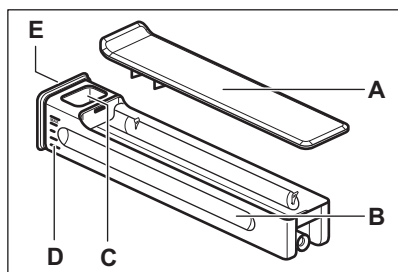
3. Натисніть  SousVide.
4. Встановіть температуру та час готування.
5. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
6. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи та у вакуумних контейнерах.
7. Коли прилад охолоне, за допомогою губки видаліть воду з дна всередині духової шафи. Висушіть внутрішню поверхню духової шафи м'якою ганчіркою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, виймаючи їжу з приладу.

6.9 Резервуар для води



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

6.10 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

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 вмикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Теплозберігаючий Вентилятор. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у Енергоефективність, пункт «Поради щодо енергозбереження».

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу. Її можна увімкнути в будь-який момент.

1. Увійдіть у меню.
2. Виберіть  / Налаштування / Захист від доступу дітей.

Захист від доступу дітей увімкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.2 Автоматичне вимикання

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

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

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

7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для

підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Встановлення тривалості готування. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Щоб установити, що відбувається після закінчення встановленого часу, виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духови шафа не працює.
Закінчення дії	 Звуковий сигнал Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.
	 Звуковий сигнал та зупинка приготування Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагріву вимкнеться.
	 Тільки спливаюче повідомлення Після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.

Функція	Опис
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Він запускається автоматично після початку процесу готування і зупиняється після завершення процесу. Він відображається на головному екрані, якщо інший таймер не встановлено. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши один із символів.
4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити та повернутися до головного екрана.

8.3 Відкладений запуск

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть параметри.
2. Натисніть **...**.
3. Натисніть: Відкладений запуск.
4. Прокрутіть, щоб встановити потрібний час початку, і натисніть **OK**.
5. Тепер можна встановити потрібну функцію Час закінчення або натиснути **OK**, щоб пропустити цей крок.
6. Натисніть **OK**, щоб повернутися до головного екрана.

8.4 Час доби

1. Увімкніть прилад.

2. Натисніть  / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **ОК**.

8.5 Зміна налаштувань таймера

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

1. Натисніть  / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера.
Натисніть **ОК**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

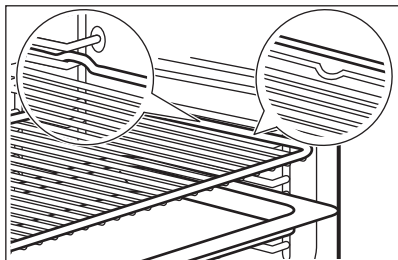
9.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



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

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, .



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

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

Готування 3: Термощуп

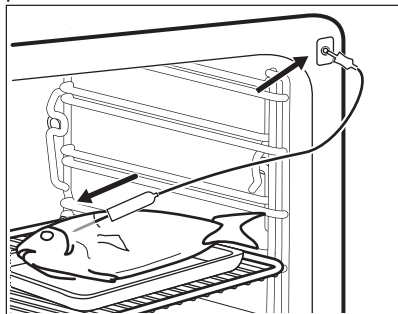


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

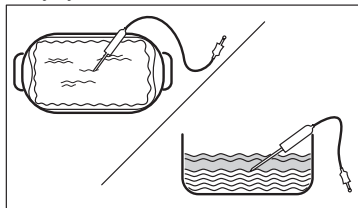
1. Виберіть функцію нагріву в меню: Функції або страву з меню: Страви.

2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.
3. Натисніть **OK**.
4. Натисніть **START**.
5. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

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



6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу.
Див. розділ «Опис виробу».
На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.
7. **^** — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.
8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
 - Тільки спливаюче повідомлення — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, на дисплеї з'являється повідомлення.
9. Натисніть **OK**.
10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
11. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
12. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

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

кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу.

Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)

	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - рекомендовані аксесуари

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

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

10.3 Теплозберігаючий Вентилятор

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

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

10.4 Інформація для дослідницьких установ

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

Випікання на одному рівні

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

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

²⁾ Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

³⁾ Попередньо прогрійте прилад протягом 5 хв за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

Випікання на декількох рівнях

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

¹⁾ Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

10.5 Інформація для дослідницьких установ

Використовуйте функцію: ProSteam, рів.: Повна пара.

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

Встановіть температуру на 100 °C.

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

1) Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

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

Додаткові рецепти з використанням пари

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

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

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

3) Використовуйте ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.

4) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

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

Щоденне користування

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

Аксесуари

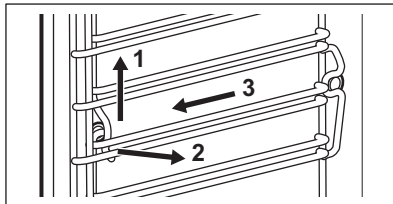
- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів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

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Чищення парою

Ця програма очищує прилад, коли він злегка забруднений. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення. Ця програма споживає менше електроенергії.

1. Натисніть  Налаштування / Обслуговування / Чищення парою або Чищення парою плюс.

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

2. Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
4. Видаліть залишки води з резервуару для води.

- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

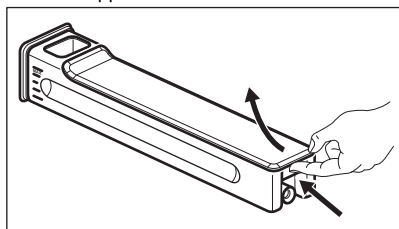
11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

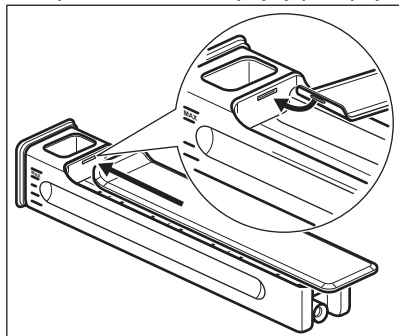
Використовуйте функцію: Чищення парю плюс.

11.5 Очищення резервуару для води

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



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



- Вставте резервуар для води.

- Штовхніть резервуар для води у напрямку до приладу, доки він не зафіксується.

11.6 Видалення накипу

Ця програма видаляє вапняний наліт і запобігає його накопиченню в паровій системі. Це забезпечує належну роботу функцій пари та підвищує якість води у вашому приладі.

- Натисніть Налаштування / Обслуговування / Видалення накипу.
- Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення роботи функції вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Видаліть залишки води з резервуару для води.
- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.7 Нагадування про видалення накипу

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

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

11.8 Полоскання

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

- Натисніть Налаштування / Обслуговування / Полоскання.

2. Натисніть **START** та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.
4. Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Сушіння

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

1. Натисніть  Налаштування / Обслуговування / Сушіння.
2. Натисніть **START** та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Після завершення сушіння лунає звуковий сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.10 Нагадування про сушіння

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

Натисніть **ТАК**, щоб просушити прилад.

11.11 Знімання та встановлення дверцят

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

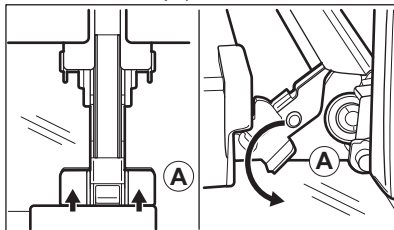
Дверцята важкі.



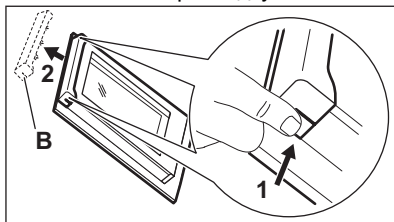
УВАГА

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

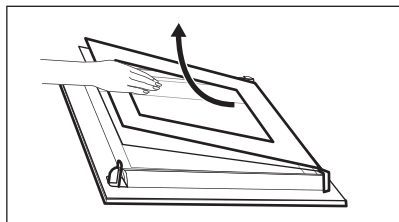
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох задніх дверцятах.



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



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



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

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

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

11.12 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

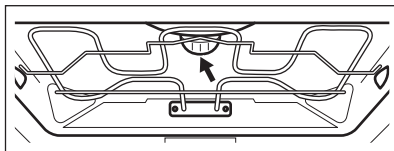
Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

Бічна лампа

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

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника. Дверцята зачинено неправильно. Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
Прилад не утримує резервуар для води після його вставлення.	Ви не до кінця натиснули на корпус резервуара для води. Повністю вставте резервуар для води в прилад.
Вода виходить із резервуара для води.	Ви неправильно встановили кришку резервуара для води.
Важко очистити резервуар для води.	Переконайтеся, що перед початком очищення кришка знята.
Після видалення накипу в деко немає води.	Резервуар для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу / вода в корпусі резервуара для води.
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Деко знаходиться на неправильному рівні полицки. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко на рівні першої полиці.
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.
Результат очищення незадовільний.	Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення. Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення. Вийміть усі аксесуари й повторіть очищення.
 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоб налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, див. Перед першим використанням, «Бездротове підключення».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Коди помилок

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

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. 1)	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F239 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока. 1)2)	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик у Резервуар для води не вимірює рівень води. 1)2)	Спорожніть Резервуар для води і наповніть його знову.
F508 — Резервуар для води не працює належним чином. 1)2)	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний. 1)2)	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

2) Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника

Electrolux

Ідентифікатор моделі	EOA9S3SH 944032146 KOAAS3ST 944032149	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Об'єм	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOA9S3SH	39.0 кг
	KOAAS3ST	39.0 кг

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

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

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

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

13.3 Поради щодо енергозбереження

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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцят приладу зачинені. Не відчиняйте дверцят приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Таймер 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.

Теплозберігаючий Вентилятор

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





