

EOC9P31WX
KOCAP31WX



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации



МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.




ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.


Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

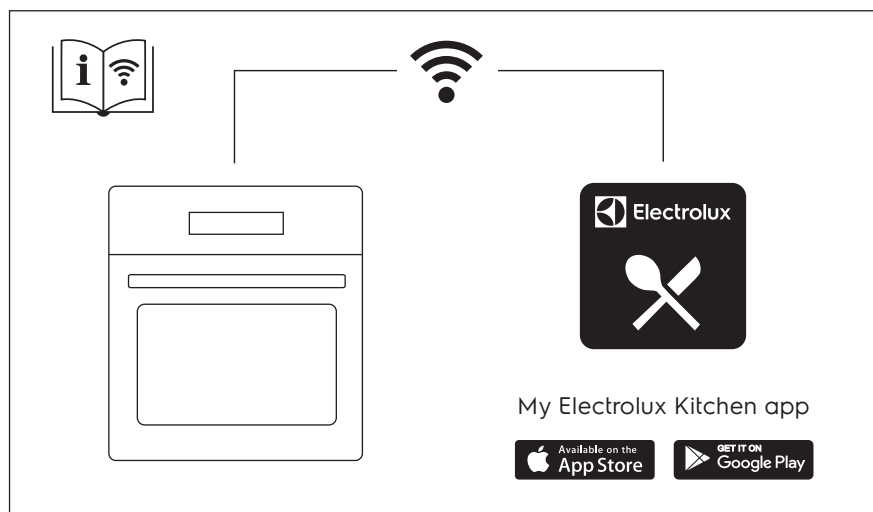
 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2.9 Утилизация.....	11
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
1.2 Общая безопасность.....	3.1 Общий обзор.....	12
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	3.2 Аксессуары.....	12
2.1 Установка.....	4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	13
2.2 Подключение к электросети.....	4.1 Общий вид панели управления..	13
2.3 Использование.....	4.2 Дисплей.....	14
2.4 Уход и чистка.....	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	15
2.5 Пиролитическая очистка.....	5.1 Первоначальная очистка	15
2.6 Приготовление на пару.....	5.2 Первое подключение.....	15
2.7 Внутреннее освещение.....	5.3 Беспроводное соединение 	15
2.8 Сервис.....		

5.4 Лицензии на программное обеспечение.....	16	11.3 Применение: Пиролитическая очистка.....	34
5.5 Первый разогрев.....	16	11.4 Напоминание О Чистке.....	35
5.6 Способ установки: Жесткость воды.....	17	11.5 Применение: Удаление накипи.....	35
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	18	11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи.....	36
6.1 Способ установки: Режимы нагрева.....	18	11.7 Применение: Ополаскивание.....	37
6.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром.....	18	11.8 Напоминание о сушке.....	37
6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	20	11.9 Сохранение: Сушка.....	37
6.4 Режимы нагрева.....	20	11.10 Применение: Опустошение резервуара.....	37
6.5 Примечания к режиму: Влажная конвекция.....	23	11.11 Извлечение и установка: Дверца.....	38
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	23	11.12 Замена лампы освещения.....	39
7.1 Описание функций часов.....	23	12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	40
7.2 Настройка: Функции часов.....	24	12.1 Что делать, если.....	41
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	26	12.2 Управление: Коды ошибок.....	42
8.1 Установка принадлежностей.....	26	12.3 Данные о техническом обслуживании.....	43
8.2 Термощуп.....	26	13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	44
8.3 Применение: Термощуп.....	27	13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции.....	44
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28	13.2 Экономия электроэнергии.....	44
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	28	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	45
9.2 Автоматическое выключение.....	29	14.1 Меню.....	45
9.3 Вентилятор охлаждения.....	29	14.2 Подменю для: Очистка.....	46
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	29	14.3 Подменю для: Опции.....	46
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	29	14.4 Подменю для: Подключения.....	47
10.2 Влажная конвекция.....	29	14.5 Подменю для: Настройка.....	47
10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	30	14.6 Подменю для: Сервис.....	48
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	31	15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	49
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	32	16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	50
11.1 Примечание по очистке.....	33		
11.2 Снятие: Направляющие для противней.....	33		



Право на изменения сохраняется.

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

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм

Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- 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 в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

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

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые 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 пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы 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



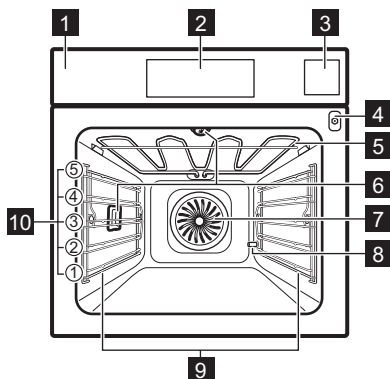
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы 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.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

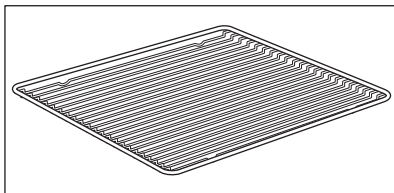


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

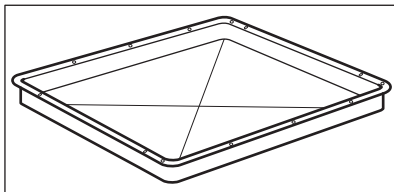
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



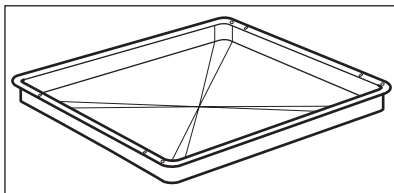
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



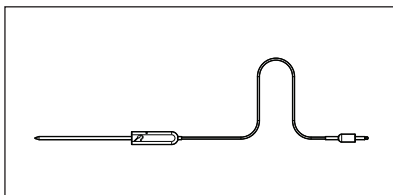
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



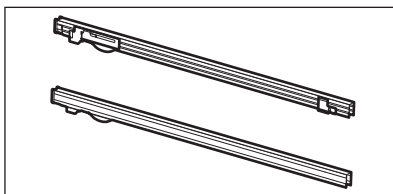
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



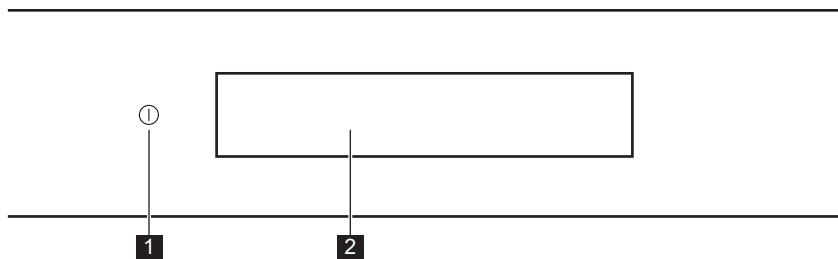
Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления














1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.

<p>Нажимайте кнопку</p>	<p>Переместите</p>	<p>Нажмите и удерживайте</p>
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Menu / Back icon (three horizontal lines) B: Wi-Fi icon C: Time of Day (ТОД) icon (sun/moon) D: Information icon (i) E: Timer icon (clock) F: Power/Stop icon (power symbol) G: Temperature icon (thermometer) H: Temperature display (170°C) I: Progress indicator / Slider icon (horizontal bar) J: Large icon (square with circle) K: Heating modes icon (square with flame) <p>Other visible elements include 'Conventional cooking', '10:50', and 'START'.</p>	<p>Дисплей с максимальным набором функций.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Меню / Назад B. Wi-Fi (только в ряде моделей) C. Установка Времени Суток D. Информация E. Таймер F. Термощуп (только в ряде моделей) G. ПУСК/СТОП H. Температура I. Индикатор выполнения / Ползунок J. Больше K. Режимы нагрева
---	---

Индикаторы, отображаемые на дисплее

<p>Основные индикаторы – навигация по дисплею.</p>				
<p>OK Подтверждение выбора / параметра настройки.</p>	<p> Подтверждение выбора / параметра настройки или возврат на один уровень меню.</p>	<p> Возврат на один уровень в меню / отмена последнего действия.</p>	<p> Включение и выключение опций.</p>	
<p>Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.</p>				
<p> Функция включена.</p>	<p> Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.</p>	<p> Звуковая сигнализация отключена.</p>		
<p>Индикаторы таймеров</p>				
<p> Установка функции: Отложенный запуск.</p>	<p> Отмена настройки.</p>	<p> Таймер начинает отсчет после закрытия дверцы прибора.</p>	<p> Таймер начинает отсчет по достижении заданной температуры прибора.</p>	<p> Таймер начинает отсчет, как только начинается приготовление.</p>

Индикаторы функций дверцы	
 Дверца прибора заблокирована.	
Wi-Fi индикаторы — прибор можно подключить к Wi-Fi.	
 Wi-Fi подключение произведено.	 Wi-Fi подключение отменено.
Удаленное управление индикатор — прибором можно управлять дистанционно.	
 Удаленное управление включено.	




5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток, беспроводное соединение.



5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen , а затем следуйте приведенным в нем указаниям для выполнения дальнейших действий.
Шаг 2	Включите прибор.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 4	Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.
Шаг 5	Выберите беспроводную сеть с подключением к Интернету. В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи прибора.



Частота	2,4 ГГц WLAN
	2412–2484 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)

5.4 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 применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка GTM3).

5.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.


Шаг 1	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для режима:  . Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для режима:  . Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

i Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

5.6 Способ установки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

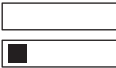


Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь в водоснабжающую организацию.

			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Установите уровень жесткости воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.


i Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мягкая
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умеренно жесткая
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	прожаренный

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

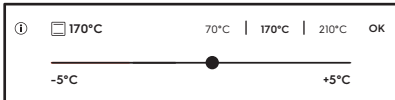
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ установки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите режим нагрева. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию. Для просмотра дополнительных режимов нагрева нажмите: ● ● ● .
Шаг 3	Нажмите: °C. На дисплее отобразятся настройки температуры. 
Шаг 4	Передвиньте палец на слайдере для установки температуры.
Шаг 5	Нажмите: OK.
Шаг 6	Нажмите: START . Термошуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 7	Выключите духовой шкаф.

6.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.
Шаг 3	Нажмите: °C. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру.
Шаг 5	Нажмите: ОК.
Шаг 6	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
Шаг 7	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спирто-содержащие жидкости.</p> </div>
Шаг 8	Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	<p>Нажмите START.</p> <p>Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.</p>
Шаг 10	<p>Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.</p> <p>По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.</p>
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.
Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка», Опустошение резервуара.
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.

6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Термошуп





Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше




Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .

6.4 Режимы нагрева






СТАНДАРТНЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratenov и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.




ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.





ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».

ПАР

Режим нагрева	Применение
 Горячий пар (25%)	Этот режим подходит для приготовления мяса, птицы, запеченых блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает высыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Этот режим можно использовать для разогрева блюда непосредственно на порционной тарелке. Можно разогреть несколько порций одновременно, поставив их на разные уровни.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

6.5 Примечания к режиму: Влажная конвекция



Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».



7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


7.1 Описание функций часов




Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Критерий таймера за-пуска	Установка момента начала отсчета таймера.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.


Критерий таймера за-пуска	Комментарий
-	Таймер начинает отсчет, как только вы его включите.
	Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы.
	Таймер начинает отсчет, как только начинается приготовление.
	Таймер начинает отсчет по достижении заданной температуры прибора.

7.2 Настройка: Функции часов



Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите 
Шаг 2	Нажмите: Настройки / Настройка / Установка Времени Суток.
Шаг 3	Сдвиньте и нажмите для установки текущего времени. Нажмите: ОК или  .

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Сдвиньте и нажмите для установки текущего времени. Нажмите ОК. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Как выбрать опцию начала / окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  .
Шаг 4	Нажмите: Критерий таймера запуска / Завершить действи.
Шаг 5	Выберите предпочтительный вариант: Критерий таймера запуска / Завершить действи.
Шаг 6	Нажмите: ОК или  .

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Шаг 1	Нажмите  .
Шаг 2	Сдвиньте и нажмите для установки текущего времени. Нажмите ОК.

Установка отсрочки пуска без установки окончания приготовления

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  .
Шаг 4	Нажмите: Отложенный запуск.
Шаг 5	Выберите требуемое значение. Нажмите OK .


Установка дополнительного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим духового шкафа.

Шаг 1	Нажмите одну из имеющихся значков со значением времени, чтобы увеличить время приготовления.
Шаг 2	Также можно выбрать требуемый режим нагрева, чтобы его изменить.

Что если лучше будет изменить дополнительное время?

Имеется возможность сбросить дополнительное время.

Шаг 1	Нажмите  .
Шаг 2	Для установки времени выберите значение на слайдере или нажмите один из нужных значков значения времени.
Шаг 3	Нажмите OK .

Изменение настроек таймера

Шаг 1	Для изменения времени выберите значение на слайдере или нажмите один из нужных значков значения времени.
Шаг 2	Нажмите OK .

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

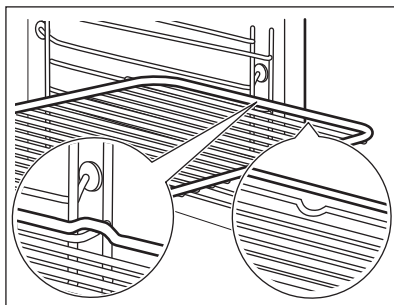
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

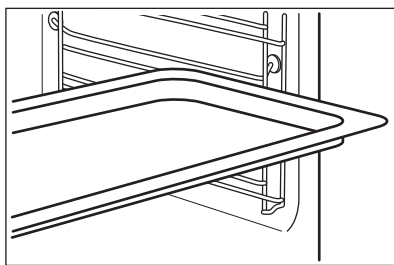
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



8.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

°C

Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

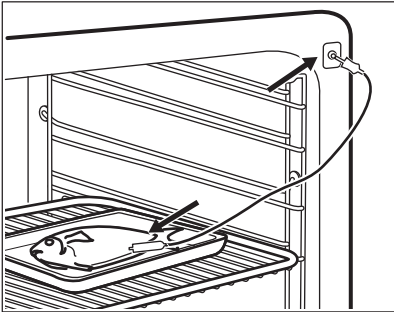
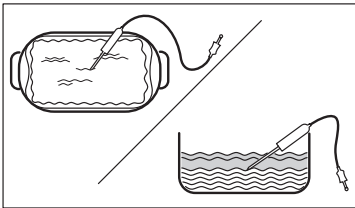

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Для получения наилучших результатов:


Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.
---	---	--

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

8.3 Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.
Мясо, птица и рыба	Запеканки
<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.</p>
	
Шаг 4	Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Шаг 6	Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: <ul style="list-style-type: none">• 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 духовой шкаф прекращает работу.• Показывать только температуру – на дисплее будет отображаться текущая температура внутри продукта.
Шаг 7	Выберите опцию и нажмите: ОК или <.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 9	Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите ≡ . Выберите: Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите ОК.
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	

9.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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


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

9.3 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.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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 отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.






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

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

10.2 Влажная конвекция

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана

Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах





		 °C	 МИН	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье






Используйте третье положение противня.

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30

УХОД И ОЧИСТКА

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30





Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4




11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

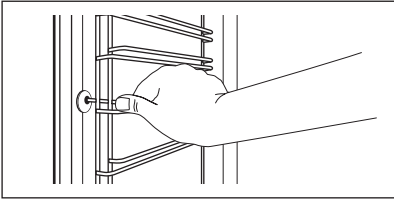
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

 <p>Чистящие средства</p>	<p>Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.</p> <p>Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.</p> <p>Очищайте пятна мягким моющим средством.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p> <p>Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.</p>
 <p>Аксессуары</p>	<p>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.</p> <p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p>Шаг 1</p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.</p>	
<p>Шаг 3</p>	<p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p>	
<p>Шаг 4</p>	<p>Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.</p>	
<p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке.</p>		

11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Перед Пиролитическая очистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
--	-------------------------------	---

Не заливайте воду в емкость для воды во время процесса очистки. Это перезапустит цикл очистки.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.	
Шаг 2	Нажмите: Меню/Очистка.	
Шаг 3	Установите эмалированный противень на первый уровень для сбора воды из резервуара для воды. Нажмите OK для запуска процедуры опорожнения резервуара.	
Шаг 4	По окончании опорожнения резервуара извлеките эмалированный противень и съемные направляющие для противней. Протрите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью. Нажмите: OK .	
Шаг 5	Выберите режим очистки.	
	Опция	Режим очистки
	Пиролитическая очистка, короткий	Легкая очистка
	Пиролитическая очистка, нормальн.	Нормальная очистка
	Пиролитическая очистка, интенсив.	Тщательная очистка
		Продолж.
		1 h
		1 h 30 min
		3 h

i Когда включается цикл очистки, лампа освещения не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите **STOP**.

Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.
--	--	---

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

Включить или выключить напоминание можно в меню: Настройка.

11.5 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.
--	-------------------------------	---

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
Шаг 3	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 4	Выберите: Меню / Очистка.
Шаг 5	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Шаг 6	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.
Продолжительность второго этапа — около 35 мин	
Шаг 7	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 8	По окончании работы функции извлеките сотейник.
i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.		


11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.
i Эти напоминания появляются при каждом выключении духового шкафа.	

11.7 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 3	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
Шаг 4	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

11.8 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплее выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите ДА, чтобы просушить духовой шкаф.

11.9 Сохранение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Шаг 2	Извлеките все принадлежности.
Шаг 3	Выберите меню: Очистка / Сушка.
Шаг 4	Следуйте экранным инструкциям.

11.10 Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.
--	-------------------------------

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин
Шаг 3	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 4	По окончании работы функции извлеките сотейник.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

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



ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	

Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.	

11.12 Замена лампы освещения

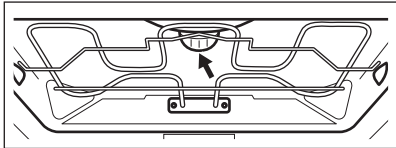


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.	
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.	

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.	
Шаг 2	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
Шаг 3	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 5	Установите стеклянную крышку.	
Шаг 6	Установите левую направляющую для противня.	




12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ






ВНИМАНИЕ!




См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

 Прибор не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Способ устранения
Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Не установлено время.	Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор Защита детей включен.	См. главу «Меню», подменю: Опции.

 Компоненты	
 Описание	 Способ устранения
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».



Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.



 Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Способ устранения
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.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
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 дистанционное управление прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Управление: Коды ошибок



В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Способ устранения
C2 - Термощуп находится в камере прибора во время Пиролитическая очистка.	Выньте Термощуп.
C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте Термощуп в гнездо.

 Код и описание	 Способ устранения
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблема с Wi-Fi сигналом.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - первое соединение с Wi-Fi не удалось.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 Способ устранения
F602, F603 - Wi-Fi недоступен.	Включите и выключите прибор.

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 камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOC9P31WX 944032039 KOCAP31WX 944032038	
Индекс энергоэффективности	61.2	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Ce} lectric cavity)	1.09кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Ce} lectric cavity)	0.52кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOC9P31WX	37.0кг
	KOCAP31WX	37.0кг

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

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

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 разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выберите максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

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

Режим ожидания

Через 2 минуты дисплей переключается в режим ожидания.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Элемент меню	Применение
Любимые программы	Список любимых настроек.
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Элемент меню		Применение
Настройка	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Удаление накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.
Пиролитическая очистка, короткий	Продолжительность: 1 час.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолжительность: 1 час 40 мин
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолжительность: 1 час.
Напоминание О Чистке	Напоминание о необходимости очистки духового шкафа.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.

Подменю	Применение
Иконка освещения	На экране появится значок лампы.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если эта опция включена, а прибор выключен, дверца прибора блокируется.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.

14.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении:
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала:
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия . Опция доступна только при включении:
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

14.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.
Индикация времени	Включение и выключение часов.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Подменю	Описание
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: Ⓞ, STOP .
Сигналы тревоги/ Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.

14.6 Подменю для: Сервис


Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Лицензия	Сведения о лицензиях.
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок
Сброс всплывающих окон	Приведение всех всплывающих окон к изначальным установкам

15. ПРОЦЕ ПРОСТОГО!



Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Громкость сигнала	Жесткость воды	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------------	----------------	-------------------------

Начните пользоваться прибором

Быстрый пуск	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: ①.	 ... — установите функцию прибора.	Нажмите START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	① — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		




Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5	Шаг 6
① - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите функцию.	°C - нажмите для вызова настроек температуры.	 - передвиньте палец на слайдере для установки температуры.	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.





Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:



Быстро освоите приготовление

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

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления

Настройки функции «Быстрый таймер» Воспользуйтесь ярлыками для выбора наиболее часто используемых настроек таймера.	Шаг 1	Шаг 2
	Нажмите  .	Задайте желаемое значение времени.
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени или смены режима приготовления, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Нажмите один из имеющихся значков со значением времени $+1 \text{ min}$ $+5 \text{ min}$ $+10 \text{ min}$, чтобы увеличить время приготовления.	
	Смена режима: Выберите требуемую функцию:    ...	

16. 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 отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

www.electrolux.com/shop



867380014-B-102023

