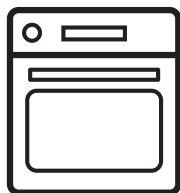




# Electrolux



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

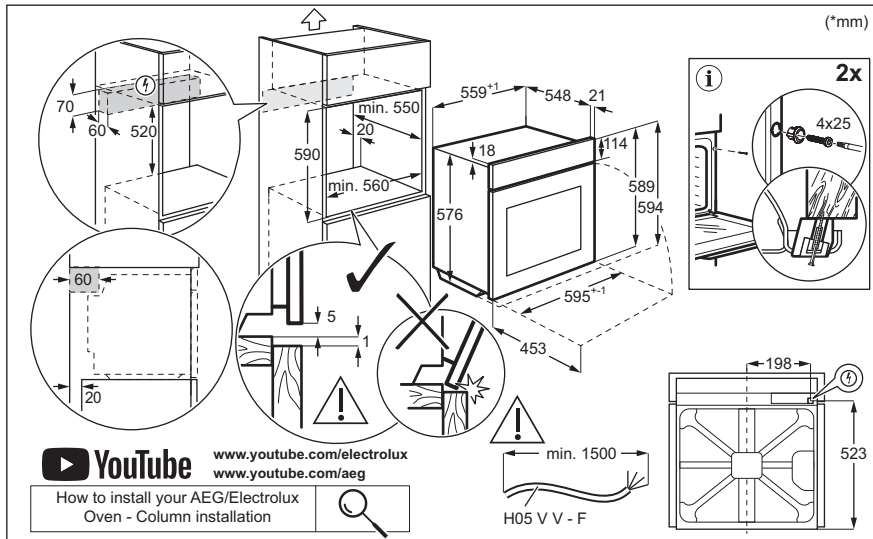
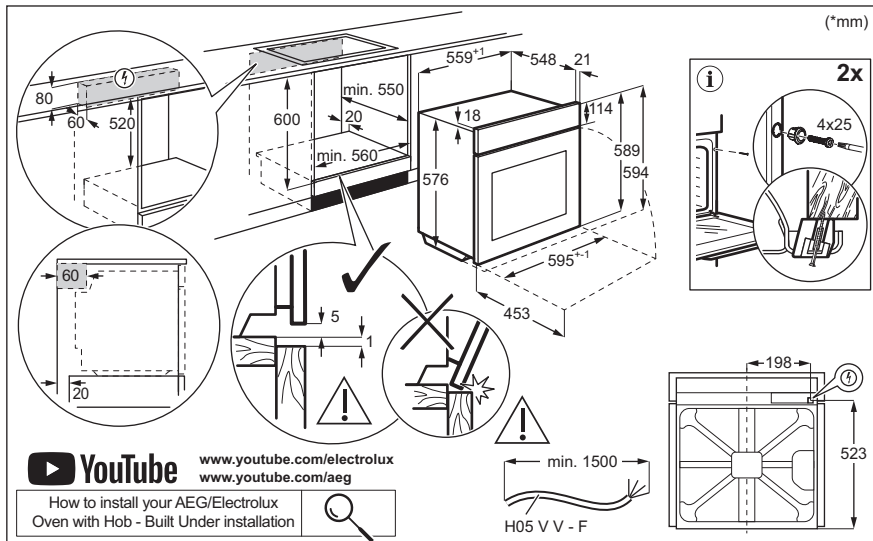


**LOD8P39Z**

**UK** Інструкція | Духова шафа



# ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 3  |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 5  |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 9  |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 9  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 10 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 10 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 14 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 15 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 16 |
| 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 17 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 20 |
| 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....      | 22 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 24 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 25 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

## **1.2 Загальна безпека**

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори 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.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, 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 протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд 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, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полиці, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі,

сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.

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

## 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.

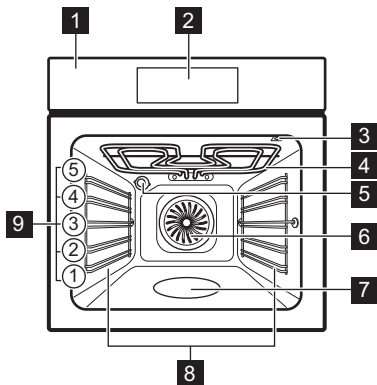
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

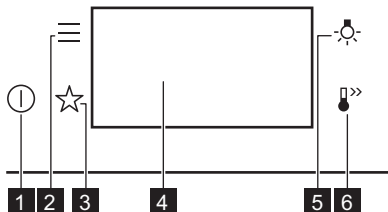
### 3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Гніздо термошупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Заглибина камери
- 8** Опорна рейка, знімна
- 9** Рівні полиць

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Огляд панелі керування

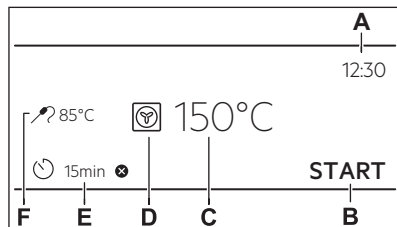


|          |                 |                                                          |
|----------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Вкл / Виск.     | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| <b>2</b> | Меню            | Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.   |
| <b>3</b> | Улюблене        | Перелік улюблених налаштувань.                           |
| <b>4</b> | Дисплей         | Показує поточні налаштування приладу.                    |
| <b>5</b> | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи.                            |

- 6** Швидкий Нагрів
- Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

### 4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A.** Час доби
- B.** ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- C.** Температура
- D.** Функції нагріву
- E.** Таймер
- F.** Термощуп (лише для деяких моделей)

### Індикатори дисплея

- |    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| ОК | Підтвердження вибору/налаштування.    |
| <  | Перехід на один рівень назад у меню.  |
| ↶  | Скасування останньої дії.             |
| ⏻  | Вимкнення та ввімкнення опцій.        |
| 🔔  | Активовано функцію звукового сигналу. |

### Індикатори дисплея

- |           |                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| 🔔<br>STOP | Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування. |
| 🔔         | Спливаюче повідомлення активовано.                     |
| 🕒         | Відкладений запуск функція активована.                 |
| ⊗         | Скасування налаштування.                               |

## 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.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

### 5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву

#### СТАНДАРТНА



#### Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Турбо-гриль</b><br>Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.                                                         |
|  | <b>Вентилятор</b><br>Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи. |
|  | <b>заморожені продукти</b><br>Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).                                                                       |
|  | <b>Традиційне готування</b><br>Випікання та смаження на одному рівні полиці.                                                                                                                                      |
|  | <b>Функція "Піца"</b><br>Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.                                                                                             |
|  | <b>Нижній нагрів</b><br>Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полочки.                                                           |
|  | <b>Випікання хлібу</b><br>Для випікання хліба.                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Вистоювання тіста</b><br>Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.                                                                                       |



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

## СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Консервування</b><br>Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полочки. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



### Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



### Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



### Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



### Страви у паніровці

Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



### Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



### Підтримання теплим

Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



### Волога конвекція

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

## ПАРА



### SteamBake

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

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу

енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

### 6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
  2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
  3. Виберіть функцію нагріву та натисніть ОК.
  4. Установіть температуру. Натисніть ОК.
  5. Натисніть START.
- Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
  7. Вимкніть прилад.

### 6.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.

2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

3. Увімкніть прилад.
4. Встановіть функцію нагрівання паром та натисніть ОК.
5. Встановіть температуру і натисніть ОК.
6. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
7. Помістіть продукти в прилад.
8. Після завершення готування вимкніть прилад.
9. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

### 6.5 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

| Пункт меню             |           | Опис                                                         |
|------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|
| Допомога при готуванні |           | Перелік автоматичних програм.                                |
| Очищення               |           | Перелік програм очищення.                                    |
| Улюблене               |           | Перелік улюблених налаштувань.                               |
| Опції                  |           | Налаштування конфігурації приладу.                           |
| Налаштування           | Установка | Налаштування конфігурації приладу.                           |
|                        | Сервіс    | Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення. |

## Підменю для: Очищення

| Підменю                        | Опис                    |
|--------------------------------|-------------------------|
| Піролітичне очищення, швидке   | Тривалість: 1 h.        |
| Піролітичне очищення, норма    | Тривалість: 1 h 30 min. |
| Піролітичне очищення, Інтенсив | Тривалість: 2 h 30 min. |

## Підменю для: Опції

| Підменю                  | Опис                                                                 |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Підсвітка                | Увімкнення і вимкнення лампи.                                        |
| Захист від доступу дітей | Запобігає випадковому увімкненню приладу.                            |
| Швидкий Нагрів           | Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву. |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування.                                 |
| Цифровий стиль годинника | Зміна формату індикації часу, що відображається.                     |

## Підменю для: Налаштування

### Установка

| Підменю                 | Опис                                                                                     |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мова                    | Встановлення мови приладу.                                                               |
| Яскравість дисплею      | Встановлення яскравості дисплея.                                                         |
| Сигнали кнопок уп-равл. | Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ①. |
| Рівень гучності         | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.                               |

| Підменю  | Опис                                |
|----------|-------------------------------------|
| Час доби | Встановлення поточного часу й дати. |

### Сервіс

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

## 6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть **+**, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть **OK**.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

### 7.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.
3. ☆,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆,  — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

### 7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому увімкненню приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.

Захист від доступу дітей увімкнено.  
При активації цієї функції, доступ до: Таймер і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

Дверцята блокуються, коли ця функція активована, і прилад вимикається.

### 7.4 Автоматичне вимикання

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

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

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

### 7.5 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                 | Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Закінчення дії         | <p>Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.</p> <p>Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.</p> <p>Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.</p> |
| Відкладений запуск     | Відкладання початку та/або завершення готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Додатковий час         | Для продовження часу готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Таймер прямого відліку | Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 8.2 Налаштування: Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

### 8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.

Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ● ● ●.

4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб продовжити час готування, натисніть **+1min**.

### 8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ● ● ●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### 8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть ● ● ●.
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

### 8.6 Зміна налаштувань таймера

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

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

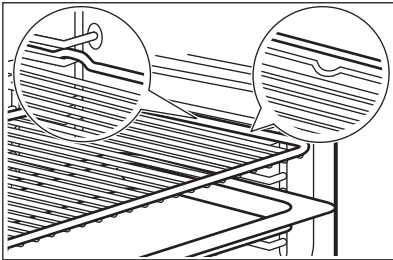
### 9.1 Встановлення аксесуарів

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, а ніжки спрямовано донизу.



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 Термошуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на  $25^{\circ}\text{C}$  вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту.

Рекомендації:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термошупа необхідно повністю вставити в страву.

Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

### Готування з: Термошуп

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

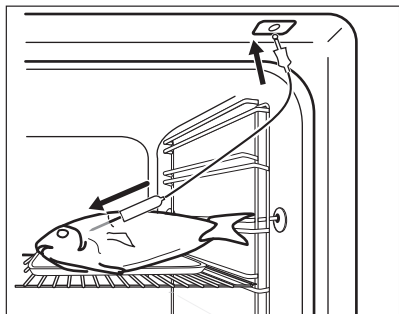
Існує ризик опіків, оскільки термошуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термошупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термошуп у страву:

#### **М'ясо, домашня птиця та риба**

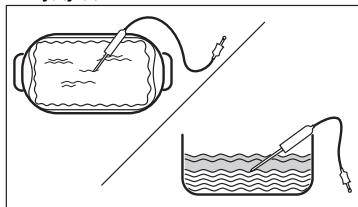
Вставте весь кінчик термошупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.





### 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.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5.  — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити 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.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть ОК для переходу на головний екран.
8. Натисніть START .
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. 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, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

### Символи, що використовуються в таблицях:

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Тип продукту    |
|  | Функція нагріву |

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| °C                                                                                | Температура        |
|  | Аксесуар           |
|  | Рівень полицки     |
|  | Час готування (хв) |

## 10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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

## 10.3 Волога конвекція

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

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

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

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

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

Тост **1)**

Гриль

Комбінована  
решітка

4



макс.



1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

## 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.
- 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.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### Акcesуари

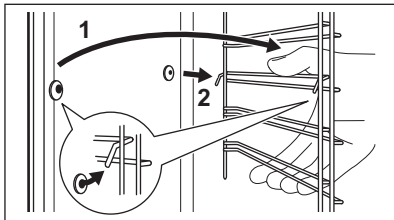
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з

використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

### 11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

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



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

### 11.3 Піролітичне очищення

Використовуйте це для очищення приладу та спалювання залишків.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



### УВАГА

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

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Увімкніть прилад.

5. Натисніть  / Очищення.

6. Виберіть режим очищення.

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.

Не використовуйте прилад, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

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

## 11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

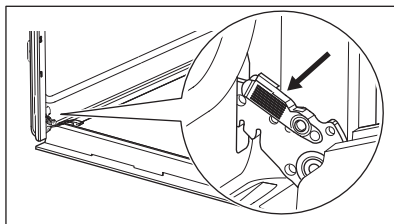
## 11.5 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

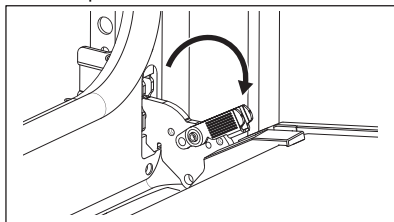
### УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

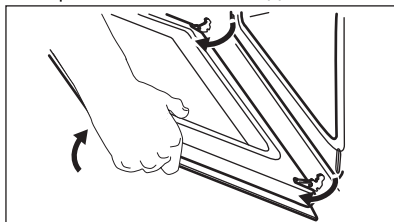
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



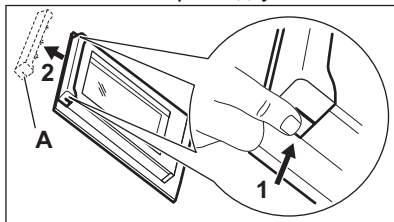
2. Підніміть і потягніть засувки до кляцання.



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

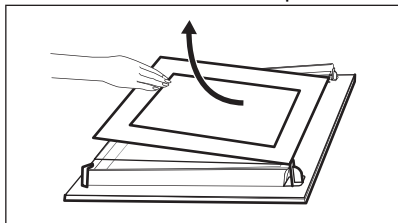


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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

напрямної в напрямку вгору.  
Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почувєте клацання при закриванні засувки.

Зона друку повинна бути звернена до внутрішньої сторони дверцят (до внутрішньої частини духової шафи).

## 11.6 Заміна лампи



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

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



### УВАГА

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

## Задня лампа

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

# 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.<br>Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.<br>Дверцята зачинено неправильно.<br>Запобіжник перегорів.<br>Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.<br>Захист від доступу дітей увімкнено. |
| Лампа вимкнена.                                                                                                                                                  | Лампочка перегоріла. Замініть лампу.<br>Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>i</b> Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Вода витікає із заглибини камери.                                                                                                                                | Забагато води у заглибині камери.                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 12.2 Код помилки

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

| Код і опис                                                                           | Спосіб вирішення                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C2</b> — Термощуп знаходиться в камері приладу під час Піролітичне очищення.      | Вийміть Термощуп.                                                                    |
| <b>C3</b> — дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення.               | Зачиніть дверцята.                                                                   |
| <b>F102</b> — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. <sup>1)</sup> | Зачиніть дверцята.<br>Вимкніть і увімкніть прилад.                                   |
| <b>F111</b> - Термощуп неправильно вставлено в розетку.                              | Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.                                            |
| <b>F240, F439</b> - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.             | Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду. |
| <b>F908</b> — система приладу не може підключитися до панелі управління.             | 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.

## 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                                                                         | LOD8P39Z 949289811    |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 81.2                  |
| Клас енергоефективності                                                                      | A+                    |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.93 кВт•год/цикл     |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.69 кВт•год/цикл     |
| Кількість камер                                                                              | 1                     |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія        |
| Об'єм                                                                                        | 72 л                  |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духова шафа |
| Маса                                                                                         | 32.0 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 низького енергоспоживання

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

### 13.3 Поради щодо енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

#### Готування з використанням вентилятора

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



### **Залишкове тепло**

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

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

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

### **Підтримування страви теплою**

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

### **Готування з вимкненою лампою**

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

## **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.





