



Инструкция по эксплуатации

RU

**EOB8S39H**  
**KOBBS39H**



**Electrolux**

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

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКССЕСУАРЫ.....	19
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	21
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	22
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	25
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	31
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	32
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	34
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	35
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	36

### 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.
- 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.
- 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 перчатки 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.

## 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.
  - 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.

#### **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 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.

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

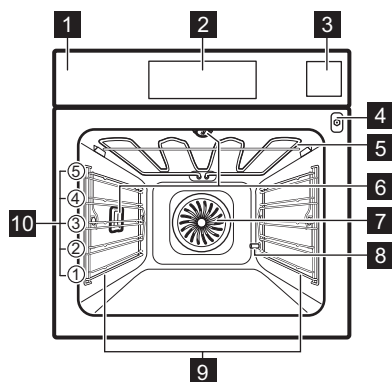
Существует опасность травмы или удушья.

- 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

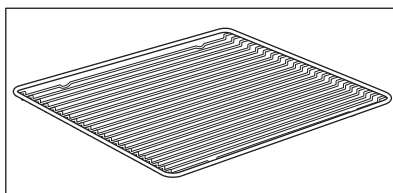


- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термощупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Выход трубки для удаления накипи
- 9** Съемная опора противня
- 10** Положения противня

### 3.2 Аксессуары

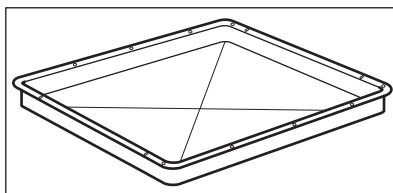
#### Решетка

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



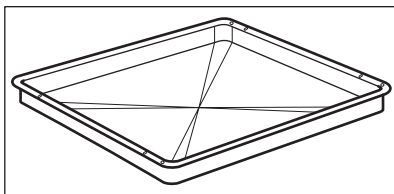
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



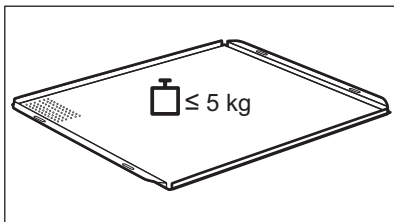
### Глубокий эмалированный противень для гриля

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



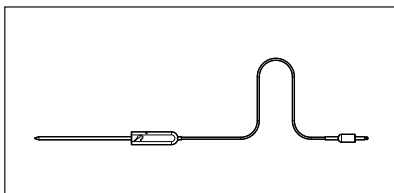
### Противень для выпечки

Для приготовления рулетов, кренделей и пирожных. Подходит для приготовления на пару. Изменение цвета не влияет на работоспособность прибора.



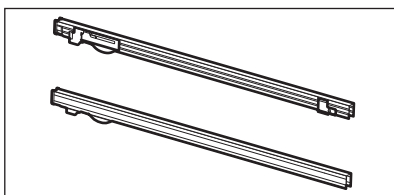
### Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



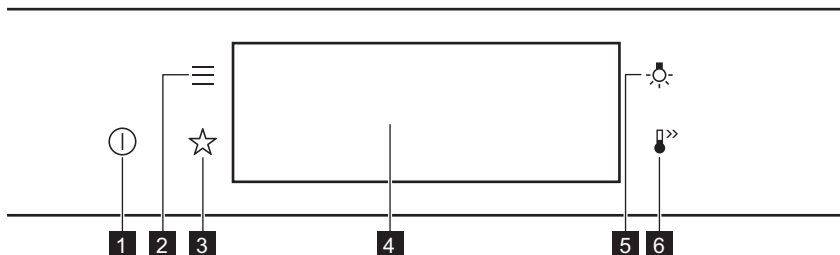
### Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Общий вид панели управления



<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.



**Нажимайте кнопку**

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



**Переместите**

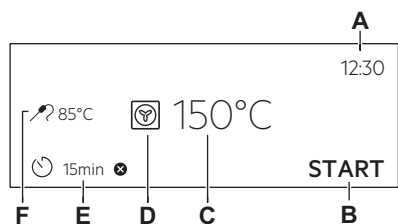
Проведите кончиком пальца по поверхности.



**Нажмите и удерживайте**

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

## 4.2 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

- A. Установка Времени Суток
- B. ПУСК/СТОП
- C. Температура
- D. Режимы нагрева
- E. Таймер
- F. Термощуп (только в ряде моделей)

## Индикаторы, отображаемые на дисплее

**Основные индикаторы – навигация по дисплею.**



Подтверждение выбора / параметра настройки.



Возврат на один уровень в меню.



Отмена последнего действия.



Включение и выключение опций.

**Звуковой сигнал, индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.**



Функция включена.



Функция включена.  
Приготовление автоматически прекращается.



Звуковая сигнализация отключена.

## Индикаторы таймеров



Установка функции: Отложенный запуск.



Отмена настройки.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первоначальная очистка



#### Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



#### Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



#### Шаг 3

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, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.


### 5.3 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 час.

**Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима:   
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

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

### 5.4 Способ настройки: Жесткость воды

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

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

**Шаг 1**

Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.

**Шаг 2**

Стряхните с полоски лишнюю воду.

**Шаг 3**

Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.

**Шаг 4**

Задайте жесткость 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	жесткая
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 настройки: Режимы нагрева

**Шаг 1** Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.


**Шаг 2** Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.

<b>Шаг 3</b>	Выберите режим нагрева и нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отображается температура.
<b>Шаг 4</b>	Установ: температура. Нажмите <b>OK</b> .
<b>Шаг 5</b>	Нажмите: <b>START</b> . Термошуп – щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.

Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.

<b>Шаг 6</b>	Выключите духовой шкаф.
--------------	-------------------------

## 6.2 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.
<b>Шаг 3</b>	Нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отобразятся настройки температуры.
<b>Шаг 4</b>	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.

<b>На пару</b> 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.
----------------------------	---

<b>Тушение (с паром)</b> 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
---------------------------------------	--

<b>Запекание (с паром)</b> 135–150°C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratenov. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
---	---

<b>Жарка и выпечка (с паром)</b> 155–230°C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratenov, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.
---	---

<b>Шаг 5</b>	Нажмите: <b>OK</b> .
--------------	----------------------

<b>Шаг 6</b>	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
--------------	---

---

**Шаг 7** 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. Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.



**ВНИМАНИЕ!**

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

---

**Шаг 8** Установите выдвижной резервуар для воды на место.

**Шаг 9** Нажмите **START**. Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

**Шаг 10** Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.

**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:


- По весу
- Термощуп

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 гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 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.

Режим нагрева	Применение
 <p>Размораживание</p>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 <p>Гратен</p>	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <p>Низкотемпературное приготовление</p>	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 <p>Поддержание тепла</p>	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 <p>Влажная конвекция</p>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. 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: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

## ПАР

Режим нагрева	Применение
 <p>Steamify</p>	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
 <p>Регенерация</p>	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 <p>Хлеб</p>	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 <p>Подготовка теста</p>	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 <p>Влажный пар</p>	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару

Режим нагрева	Применение
 <b>Интенсивный пар</b>	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 <b>Горячий пар (25%)</b>	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

## 6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

IEC/EN 60350-1

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действие	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Часы	Применение
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

### 7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
<b>Шаг 1</b>	Нажмите: Установка Времени Суток.
<b>Шаг 2</b>	Установите время. Нажмите <b>OK</b> .
Установка времени приготовления	
<b>Шаг 1</b>	Выберите режим нагрева и задайте температуру.


### Установка времени приготовления

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Установите время. Нажмите **OK**.

### Выбор опции окончания приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Задайте время приготовления.

Шаг 4 Нажмите .

Шаг 5 Нажмите: Завершить действи.

Шаг 6 Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### Установка отложенного запуска приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Задайте время приготовления.

Шаг 4 Нажмите .

Шаг 5 Нажмите: Отложенный запуск.

Шаг 6 Выберите требуемое значение.

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### Увеличение заданного времени приготовления

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

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

### Изменение настроек таймера

Шаг 1 Нажмите .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКССУАРЫ

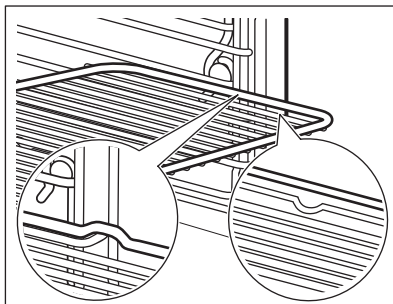
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий

ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

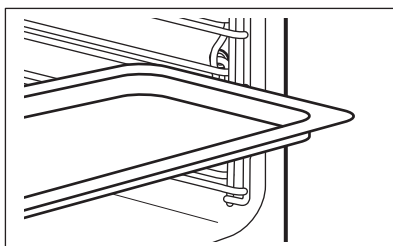
#### Решетка:

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:



Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

#### 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.

## Применение: Термощуп

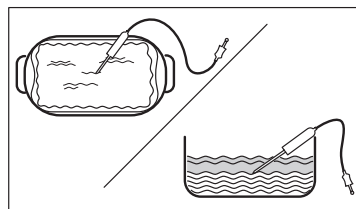
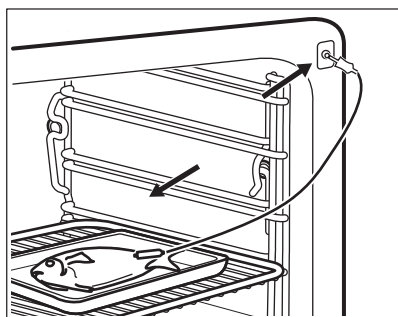
- 
- Шаг 1** Включите духовой шкаф.
- 
- Шаг 2** Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
- 
- Шаг 3** Вставьте: Термощуп.
- 

### Мясо, птица и рыба

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.

### Запеканки


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.




- 
- Шаг 4** Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
- 

- Шаг 5** Для установки температуры внутри продукта нажмите .
- 

- Шаг 6** Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:
- 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.
- 

- Шаг 7** Выберите опцию и несколько раз нажмите:  для перехода на главный экран.
- 

- Шаг 8** Нажмите: . 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 Термошуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термошуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и накопечника 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 настройку в список: Любимые программы. Нажмите **OK**.

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

### 9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

**Шаг 1** Включите прибор.

**Шаг 2** Настройка режима нагрева.

**Шаг 3**  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

### 9.3 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 - 230

5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение,

Термоцуп, Окончание,  
Низкотемпературное приготовление.

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

## 9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор  
автоматически включается, чтобы

# 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 удается, 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.

		 (°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 изде- лия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
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.






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
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
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

Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 мин	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 11.2 Снятие: Направляющие для противней

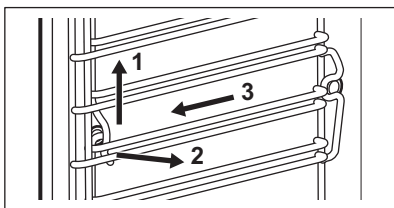
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

**Шаг 3** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

**Шаг 4** Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

## 11.3 Применение: Очистка паром

### Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.

**Пункт 1** Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

**Пункт 2** Выберите Меню / Очистка.

Функция	Описание	Продолжительность
Очистка паром	Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин

**Пункт 3** Нажмите **START**. Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

**Пункт 4** Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

**i** Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

### По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

## 11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

## 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.

## 11.7 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.
<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 3</b>	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
<b>Шаг 4</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
<b>Шаг 5</b>	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 дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

## 11.9 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием

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

режима нагрева с паром или после паровой очистки.

<b>Пункт 1</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
<b>Пункт 2</b>	Извлеките все аксессуары.
<b>Пункт 3</b>	Выберите меню Очистка / Сушка.
<b>Пункт 4</b>	Следуйте экранным инструкциям.

## 11.10 Применение: Опустошение резервуара

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.
<b>Шаг 1</b>	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 ситейник.

**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!**

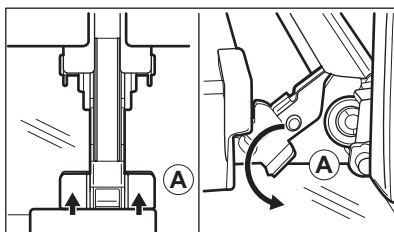
Дверца имеет большой вес.

### **⚠ 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.

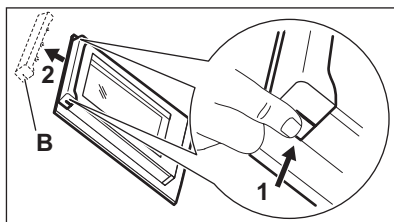


**Шаг 3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

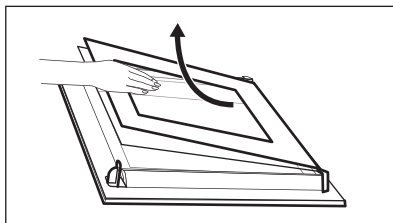
**Шаг 4** Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

**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. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

## 11.12 Замена лампы освещения

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

##### Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

##### Шаг 2

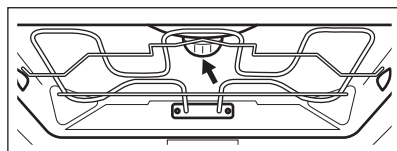
Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

##### Шаг 3

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 освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

## Боковая лампа

<b>Шаг 1</b>	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
<b>Шаг 2</b>	Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
<b>Шаг 3</b>	Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.

<b>Шаг 4</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
<b>Шаг 5</b>	Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
<b>Шаг 6</b>	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

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Не установлено время.

Дверца не закрыта как следует.

Сработал предохранитель.

Прибор Защита детей включен.



#### Способ устранения

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Полностью закройте дверцу.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



#### Компоненты



#### Описание

Лампа перегорела.



#### Способ устранения

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 перебоа в электропитании, повторите процедуру очистки.

## 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
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте Термошуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	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 Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество

Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOB8S39H	35.0 кг
	KOBBS39H	35.0 кг

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 выбирайте 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.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Элемент меню	Применение	
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Очистка	Список программ очистки.	
Любимые программы	Список любимых настроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

### 14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

### 14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
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. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

## 14.4 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

## 14.5 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

## 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

### Перед первым использованием необходимо настроить:

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

### Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

①  
ВКЛ / ВЫКЛ

≡  
Меню

☆  
Любимые программы

⌚  
Таймер

🔑  
Термощуп



START / STOP

### Начните пользоваться прибором



Быстрый пуск	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Нажмите и удерживайте: ①.	☐ ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START.
<b>Быстрое выключение</b>	① — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		

Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
	 ...		OK	START
- нажмите , чтобы включить прибор.	- выберите режим нагрева.	— установите температуру .	- нажмите для подтверждения.	- нажмите, чтобы начать приготовление.


Приготовление на пару — Steamify			
Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.			
На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Быстро освоите приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматически программами:				
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.	
<b>Последний штрих 10%</b> Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок <b>+1мин.</b>

Выполните очистку прибора паром		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Нажмите: 	Нажмите: 	Выберите режим:
<b>Очистка паром</b>	Для легкой очистки.	
<b>Очистка паром, плюс</b>	Для тщательной очистки.	
<b>Удаление накипи</b>	Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.	
<b>Ополаскивание</b>	Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.	

## 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

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





CE



867380233-B-112023

Electrolux Appliances AB,  
St. Goransgatan 143,  
105 45 Stockholm, Sweden

[electrolux.com](http://electrolux.com)