



**EOE8P39WV**

**EOE8P39WX**

**КОЕВР39WX**

**КОЕВР39WZ**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor**

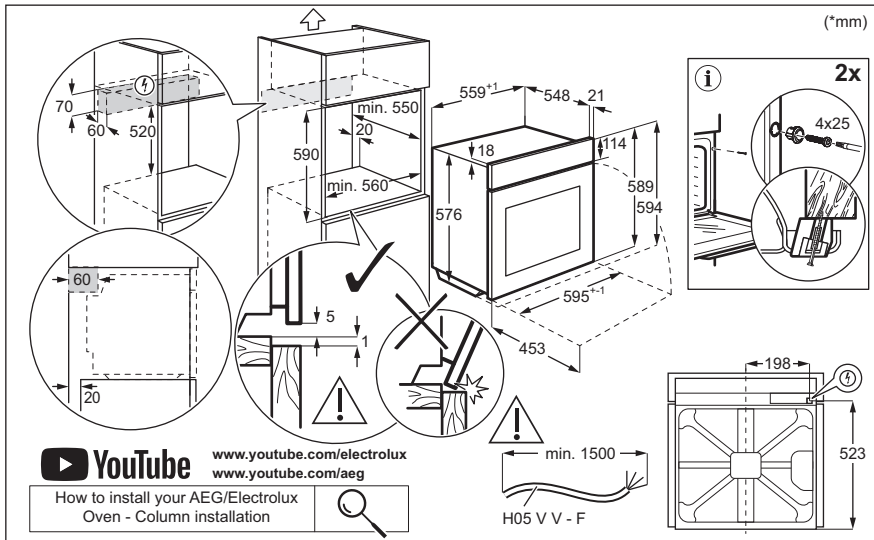
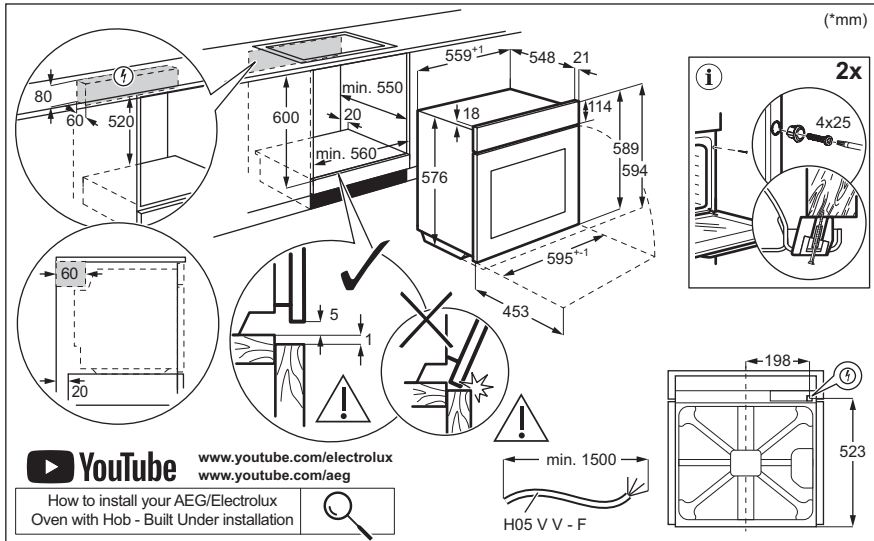
**3**

**UK** Інструкція | **Духова шафа**

**26**



# INSTALAREA / ВСТАНОВЛЕННЯ



**Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 3  |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 5  |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 8  |
| 4. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 9  |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 10 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 11 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....         | 13 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 14 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 15 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 17 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 19 |
| 12. DEPANAREA.....                   | 22 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 24 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 25 |

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380        | 3x0.75                                |
| maxim 2300        | 3x1                                   |
| maxim 3680        | 3x1.5                                 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.

- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.

- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi

- cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

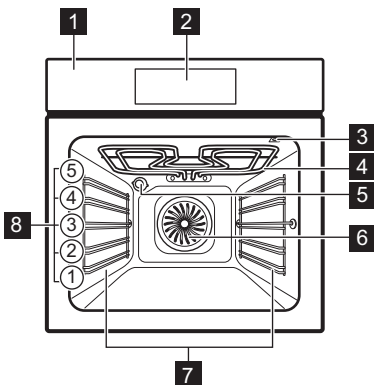
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Taiăți cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj

- 3 Priză pentru senzorul de gătit
- 4 Element de încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport pentru raft, detașabil
- 8 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri cu blat umed, produse coapte, pâine, fripturi mari, preparate congelate și pentru a capta lichidele care picură, de ex. grăsimea la frigerea alimentelor pe raftul de sârmă.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Senzor de gătire**

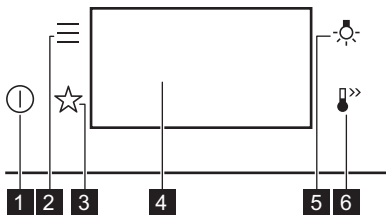
Pentru a controla gătirea în funcție de temperatura din interiorul alimentelor.

- **Ghidaje telescopice**

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

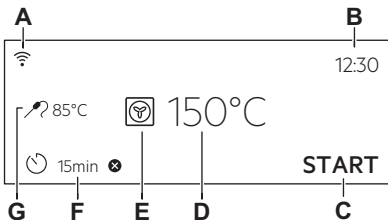
### 4.1 Prezentarea panoului de comandă



|          |                  |   |
|----------|------------------|---|
| <b>1</b> | Pornit / Oprit   | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.             |
| <b>2</b> | Meniu            | Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.   |
| <b>3</b> | Favorite         | Listează setările favorite.                             |
| <b>4</b> | Afișaj           | Afișează setările curente ale aparatului.               |
| <b>5</b> | Comutator bec    | Pentru a porni și a opri lumina.                        |
| <b>6</b> | Incalzire rapida | Pentru a activa și dezactiva funcția: Incalzire rapida. |

### 4.2 Afișaj

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A.** Wi-Fi
- B.** Timpul
- C.** START / STOP
- D.** Temperatura
- E.** Funcții de încălzire
- F.** Cronometru
- G.** Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

#### Indicatorii afișajului

|  |   |
|--|---|
|  | Pentru a confirma o selecție / setare.                  |
|  | Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.        |
|  | Pentru a anula ultima comandă.                          |
|  | Pentru a activa și dezactiva opțiunile.                 |
|  | Funcția Sonor alarmă este activată.                     |
|  | Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată. |
|  | Este activat doar mesajul de informare.                 |
|  | Pornire întârziată este activată.                       |
|  | Pentru a anula setarea.                                 |
|  | Wi-Fi conexiunea este pornită.                          |
|  | Operatii de la distanta se aprinde.                     |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.



### 5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

### 5.2 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
  - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
  2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
  3. Pornește aparatul.
  4. Apăsăți . Selectați: Setari / Conexiuni.
  5.  - glisați sau apăsați pentru a porni sau opri: Wi-Fi.

Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| Frecvența | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protocol  | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |

Putere maximă EIRP < 20 dBm (100 mW)

Modul Wi-Fi NIUS-50



### 5.3 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

### 5.4 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
5. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
6. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire

#### STANDARD



##### **Grill**

Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



##### **Gatire intensiva**

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



##### **Aer cald cu ventilatie**

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



##### **Preparate congelate**

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



##### **Incalzire sus si jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



##### **Funcție Pizza**

Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



##### **Incalzire jos**

Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.



##### **Coacere pâine**

Pentru a coace pâine.



##### **Dospire aluaturi**

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

#### SPECIALE



##### **Conservare**

Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.



##### **Dehidratare**

Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.



##### **Incalzire farfurii**

Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.



##### **Decongelare**

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.



##### **Au Gratin**

Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.



##### **Gatire la temp. scazuta**

Procesul de gătit la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).



##### **Mentine cald**

Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.



### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed


Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați **OK**.
4. Setează temperatura. Apăsați **OK**.
5. Apăsați **START**.  
Sensor de gatire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor, Senzorul de gătire”.
6. **STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Oprește aparatul.

## 6.4 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

| Element meniu   |             | Utilizare                                       |
|-----------------|-------------|---|
| Gatire asistata |             | Listează programele automate.                   |
| Curatare        |             | Listează programele de curățare.                |
| Favorite        |             | Listează setările favorite.                     |
| Optiuni         |             | Pentru a seta configurația aparatului.          |
| Setari          | Conexiuni   | Pentru a seta configurația rețelei.             |
|                 | Configurare | Pentru a seta configurația aparatului.          |
|                 | Service     | Indică versiunea softwa-<br>re și configurația. |

### Submeniu pentru: Curatare

| Submeniu                     | Utilizare           |
|------------------------------|---------------------|
| Curățare pirolitică, rapidă  | Durata: 1 h.        |
| Curățare pirolitică, normală | Durata: 1 h 30 min. |
| Curățare pirolitică, Intensă | Durata: 2 h 30 min. |

### Submeniu pentru: Optiuni

| Submeniu                         | Utilizare   |
|----------------------------------|---|
| Iluminare cuptor                 | Aprinde și stinge lumina.   |
| Blocare acces copii              | Previne activarea accidentală a aparatului.   |
| Incălzire rapidă                 | Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. |
| Semnal De Reamintire La Curatare | Pornește și oprește reamintirea.  |

| Submeniu          | Utilizare                         |
|-------------------|-----------------------------------|
| Stil ceas digital | Schimbă formatul timpului afișat. |

## Submeniu pentru: Conexiuni

| Submeniu                           | Descriere   |
|------------------------------------|---|
| Wi-Fi                              | Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.  |
| Operații de la distanță            | Pentru a activa și dezactiva operațiunile de la distanță.<br>Opțiune disponibilă doar după ce acți-vezi: Wi-Fi.             |
| Operațiune de telecomandă automată | Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START.<br>Opțiune disponibilă doar după ce acți-vezi: Wi-Fi. |
| Rețea                              | Pentru a verifica starea rețelei și pute-rea semnalului pentru: Wi-Fi.  |
| Dezactivează rețeaua               | Pentru a dezactiva conectarea auto-mată a aparatului la rețeaua curentă.  |

## Submeniu pentru: Configurare

| Submeniu                | Descriere   |
|-------------------------|---|
| Limba                   | Setează limba aparatului.   |
| Luminozitate display    | Setează luminozitatea afișajului.   |
| Tonul de la taste       | Pornește și oprește tonurile câmpuri-lor tactile. Nu este posibilă oprirea to-nurilor pentru ①. |
| Volum la apăsare tas-te | Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.                                      |

| Submeniu | Descriere                    |
|----------|------------------------------|
| Timpul   | Setează ora și data curentă. |

## Submeniu pentru: Service

| Submeniu                  | Descriere                             |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Modul Demo                | Codul de activare / dezactivare: 2468 |
| Versiunea software        | Informații despre versiunea software. |
| Resetați toa-te opțiunile | Restabilește setările din fabrică.    |



## 6.5 Setarea: Gatire asistata

Submeniuul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti cu Sensor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatei.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.


Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Pornește aparatul.
2. Selectați setarea preferată.



3. Apăsați .
4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.



 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

## 7.2 Funcția blocare


Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.

,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

## 7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Blocare acces copii este activat.



Când funcția este activată, accesul la: Cronometru, Wi-Fi și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Atunci când funcția este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată.

## 7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitoul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare.

## 7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

# 8. FUNCȚIILE CEASULUI

## 8.1 Descrierea funcțiilor ceasului


| Funcție    | Descriere  |
|------------|--|
| Cronometru | Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.<br>Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea: Acțiune de finalizare. |

| Funcție                        | Descriere  |
|--------------------------------|--|
| Acțiune de finalizare          | Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.<br><br>Sonor alarma și terminare gătire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea.<br><br>Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |
| Pornire întârziată             | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.   |
| Extindere timp                 | Pentru a prelungi durata de gătire.  |
| Cronometru numărătoare directă | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.   |

## 8.2 Setarea: Timpul


1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați **OK**.

## 8.3 Setarea: Cronometru



1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
  2. Apăsați .
  3. Setarea timpului.
- Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ●●●.

4. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

## 8.4 Setarea: Pornire întârziată


1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați ●●●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

## 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ●●●.
3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

## 8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setați valoarea cronometrului.
3. Apăsați **OK**.

# 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

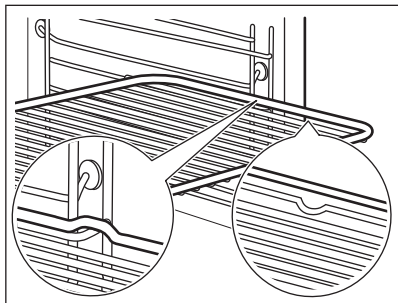
## AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 9.1 Introducerea accesoriilor

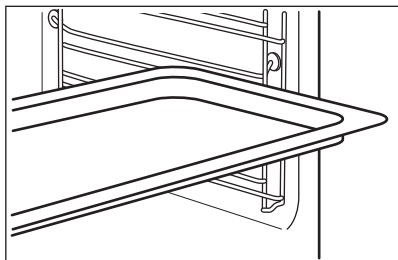
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

## Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

## Tavă de gătit / Cratiță adâncă




Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

## 9.2 Senzor de gatire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

## Gătire cu: Senzor de gatire

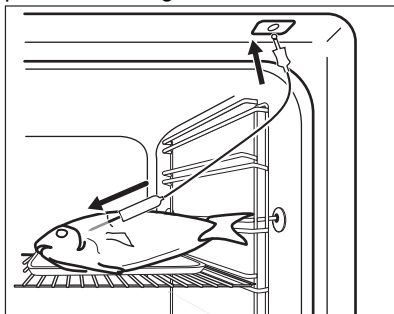
### AVERTISMENT!

Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentară și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentară cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Pornește aparatul.
2. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

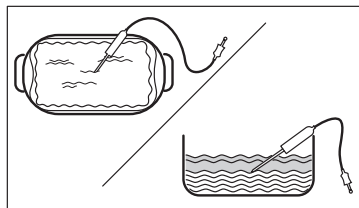
### **Carne, pasăre și pește**

Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai grosă.



### **Caserolă**

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priză aflată în interiorul cuptorului. Consultă capitolul „Descrierea produsului”.
- Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
  6. ●●● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
    - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.

- Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitura se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat **OK** pentru a accesa ecranul principal.
  8. Apăsați **START**.
  9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prelunghiți durata de gătire dacă este nevoie.
  10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:

|    |                      |
|----|----------------------|
|    | Tipul alimentelor    |
|    | Funcția de încălzire |
| °C | Temperatură          |

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Accesorii           |
|  | Poziție raft        |
|  | Durată gătire (min) |





### 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm







### 10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rulouri dulci, 16 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Rulouri, 9 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 30 - 40   |
| Pizza congelată, 0,35 kg  | raft sârmă  | 220 | 2   | 10 - 15   |
| Ruladă  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 25 - 35   |
| Negresă   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 175 | 3   | 25 - 30   |
| Soufflê, 6 bucăți   | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă  | 200 | 3   | 25 - 30   |
| Blat de pandișpan   | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă  | 180 | 2   | 15 - 25   |
| Sandviș Victoria  | vas de copt pe raft de sârmă  | 170 | 2   | 40 - 50   |
| Pește fierț, 0,3 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 20 - 25   |
| Pește întreg, 0,2 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 25 - 35   |
| File de pește, 0,3 kg   | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 180 | 3   | 25 - 30   |
| Carne fiartă, 0,25 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 200 | 3   | 35 - 45   |
| Șașlăc, 0,5 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 200 | 3   | 25 - 30   |
| Prăjituri, 16 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Pricomigdale, 24 de bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 25 - 35   |
| Brioșe, 12 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Pateuri sărate, 20 de bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 25 - 30   |
| Fursecuri, 20 de bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 150 | 2   | 25 - 35   |
| Mini tarte, 8 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Legume, fierte, 0,4 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Omlătă vegetariană  | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 200 | 3   | 25 - 30   |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 4   | 25 - 30   |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Incalzire sus si jos  | Tavă de gătit   | 3   | 170   | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilatie  | Tavă de gătit   | 3   | 150 - 160   | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilatie  | Tavă de gătit   | 2 și 4  | 150 - 160   | 20 - 35   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Incalzire sus si jos  | Raft sârmă  | 2   | 180   | 70 - 90   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Aer cald cu ventilatie  | Raft sârmă  | 2   | 160   | 70 - 90   |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Incalzire sus si jos  | Raft sârmă  | 2   | 170   | 40 - 50   |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilatie  | Raft sârmă  | 2   | 160   | 40 - 50   |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilatie  | Raft sârmă  | 2 și 4  | 160   | 40 - 60   |
| Biscuit sfărâmicios   | Aer cald cu ventilatie  | Tavă de gătit   | 3   | 140 - 150   | 20 - 40   |
| Biscuit sfărâmicios   | Aer cald cu ventilatie  | Tavă de gătit   | 2 și 4  | 140 - 150   | 25 - 45   |
| Biscuit sfărâmicios   | Incalzire sus si jos  | Tavă de gătit   | 3   | 140 - 150   | 25 - 45   |
| Pâine prăjită 1)  | Grill   | Raft sârmă  | 4   | maxim   | 1 - 5   |

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în

aparat pentru mai mult de 20 de minute.  
Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

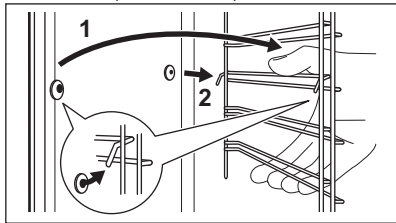
### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 11.3 Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.


### ⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

### ⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Porniți aparatul.
5. Apăsăți  / Curățare.
6. Selectați modul de curățare.

| Opțiune                      | Durata     |
|------------------------------|------------|
| Curățare pirolitică, rapidă  | 1 h        |
| Curățare pirolitică, normală | 1 h 30 min |
| Curățare pirolitică, Intensă | 2 h 30 min |

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

7. La încheierea procesului de curățare, opriti aparatul și așteptați să se răcească.
8. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

## 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția:

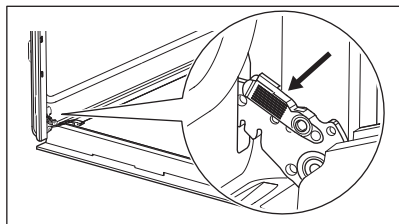
## 11.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

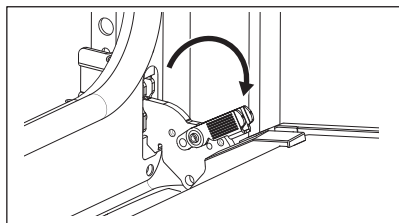
### ⚠️ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

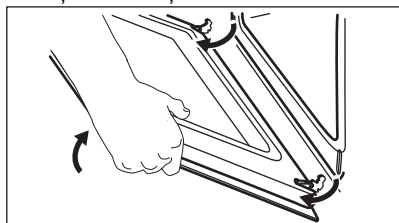
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



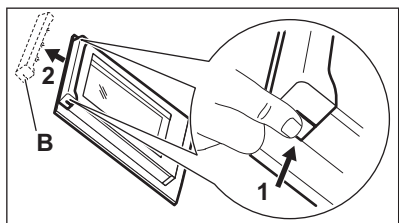
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

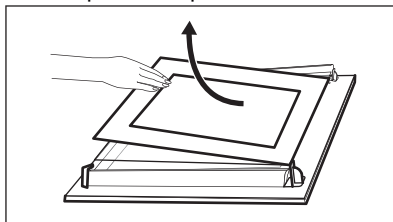


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.  
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.  
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul

superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

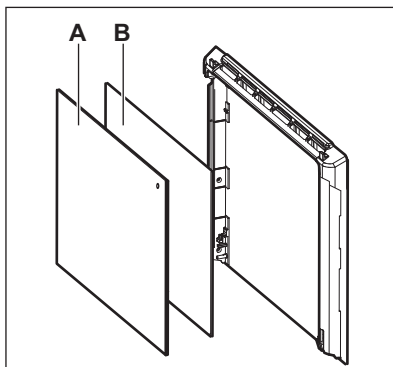


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.  
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

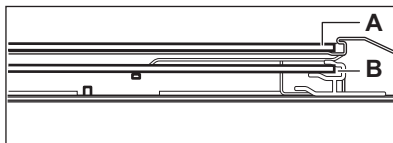
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locașul său.



## 11.6 Înlocuirea becului

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### **ATENȚIE!**

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Becul din spate


1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Descrierea problemei  | Cauză și remediere  |
|---|---|
| Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.   | Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.  |
| Aparatul nu se încălzește.  | Ceasul nu este setat.<br>Pentru a seta ceasul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.<br>Ușa nu este închisă corect.<br>Siguranța este arsă.<br>Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.<br>Blocare acces copii este activat. |
| Becul este stins.   | Becul este ars. Înlocuiți becul.<br>Pentru detalii, consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.   |
|  Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent. |   |
| Probleme cu semnalul wireless al rețelei.   | Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul.<br>Reporniți routerul.  |
| A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.   | Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.   |

| Descrierea problemei  | Cauză și remediere  |
|---|---|
| Semnalul rețelei wireless este slab.  | Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.  |
| Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului. | Oprește cuptorul cu microunde.<br>Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi. |

## 12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos.

| Codul și descrierea   | Soluție  |
|---|--|
| <b>C2</b> - Senzor de gatire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică. | Scoate Senzor de gatire.   |
| <b>C3</b> - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.                      | Închideți ușa.   |
| <b>F111</b> - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.                            | Introdu Senzor de gatire corect în priză.  |
| <b>F240, F439</b> - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.                  | Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.                                     |
| <b>F601</b> - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.  | Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.                     |
| <b>F604</b> - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.   | Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless. |
| <b>F908</b> - sistemul aparatului nu se poate conecta la pa-noul de comandă.                | Oprește și pornește aparatul.  |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi nu este disponibil. <b>1)</b>                                     | Oprește și pornește aparatul.  |

**1)** Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

## 12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Denumirea furnizorului  | Electrolux   |         |
| Identificarea modelului   | EOE8P39WV 949498485<br>EOE8P39WX 949498486<br>KOE8P39WX 949498483<br>KOE8P39WZ 949498482 |         |
| Index de eficiență energetică                                   | 81.2   |         |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A+   |         |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.93 kWh/ciclu   |         |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.69 kWh/ciclu   |         |
| Număr de cavități   | 1  |         |
| Sursă de căldură  | Energie electrică  |         |
| Volumul   | 72 l   |         |
| Tip cuptor  | Cuptor încorporabil  |         |
| Masă  | EOE8P39WV  | 32.2 kg |
|   | EOE8P39WX  | 32.2 kg |
|   | KOE8P39WX  | 32.3 kg |
|   | KOE8P39WZ  | 32.3 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

|   |         |
|---|---------|
| Consumul de putere în standby   | 0.8 W   |
| Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea  | 2.0 W   |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține

garnitura uşii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### **Gătitul cu ventilator**

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### **Căldura reziduală**

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosii căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

#### **Menținerea caldă a alimentelor**

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

#### **Gătire cu lumina stinsă**

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

#### **Aer cald umed**


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

#### **Modul așteptare**

După 2 minute, afișajul trece în modul așteptare.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**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..... | 26 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 28 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 32 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 32 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 33 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....         | 34 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 37 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 38 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 39 |
| 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....       | 41 |
| 11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....           | 43 |
| 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....            | 46 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 48 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 49 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

## **1.2 Загальна безпека**

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

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят 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 протидарну 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.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

#### 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, дотримуйтесь 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 полочки, 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 наблизитися 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 кастрюль, 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!

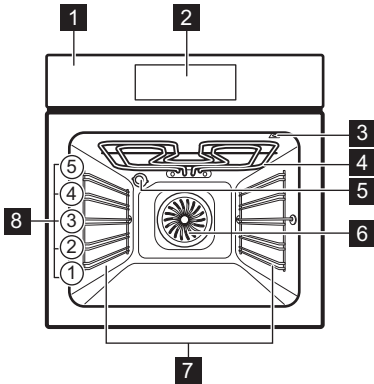
Існує небезпека травмування або задусення.

- 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 Кабінета 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

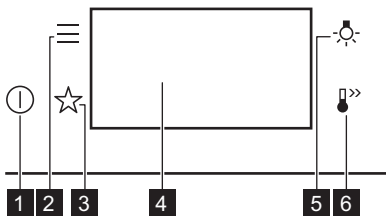
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**  
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термошуп**  
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Огляд панелі керування

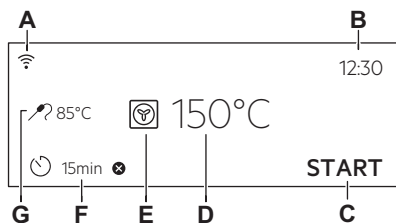


- |   |              |  |
|---|--------------|--|
| 1 | Вкл / Вискл. | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| 2 | Меню         | Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.   |
| 3 | Улюблене     | Перелік улюблених налаштувань.                           |

- |   |                 |  |
|---|-----------------|--|
| 4 | Дисплей         | Показує поточні налаштування приладу.            |
| 5 | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи.                    |
| 6 | Швидкий Нагрів  | Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів. |

### 4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



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

#### Індикатори дисплея

OK Підтвердження вибору/налаштування.

< Перехід на один рівень назад у меню.

#### Індикатори дисплея

- Скасування останньої дії.
- Вимкнення та ввімкнення опцій.
- Активовано функцію звукового сигналу.
- Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.
- Спливаюче повідомлення активовано.
- Відкладений запуск функція активована.
- Скасування налаштування.
- Wi-Fi підключення увімкнено.
- Дистанційна робота увімкнено.

## 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 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
- Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
  3. Увімкніть прилад.
  4. Натисніть . Виберіть: Налаштування / З'єднання.
  5. - проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.
- Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| Частота                | 2.4 ГГц WLAN<br>2400 - 2483.5 МГц |
| Протокол               | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимальна потужність | EIRP < 20 дБм (100 мВт)           |
| Модуль Wi-Fi           | NIUS-50                           |

### 5.3 Ліцензії на програмне забезпечення



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

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

### 5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з

їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

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

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 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.



#### Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



#### Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



#### заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фрі, крокетів або рулетів з начинкою).



#### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



#### Функція "Піца"

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



#### Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полочки.



#### Випікання хлібу

Для випікання хліба.



#### Вистовування тіста

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 °С.

## СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



#### Консервування

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.

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція


Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

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

При використанні цієї функції лампа 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.

Термоцуп - термоцуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термоцупа».

6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

## 6.4 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

| Пункт меню             | Додаток                            |   |
|------------------------|------------------------------------|---|
| Допомога при готуванні | Перелік автоматичних програм.      |   |
| Очищення               | Перелік програм очищення.          |   |
| Улюблене               | Перелік улюблених налаштувань.     |   |
| Опції                  | Налаштування конфігурації приладу. |   |
| Налаштування           | З'єднання                          | Налаштування конфігурації мережі.                             |
|                        | Установка                          | Налаштування конфігурації приладу.                            |
|                        | Сервіс                             | Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення. |

### Підменю для: Очищення

| Підменю                        | Додаток                 |
|--------------------------------|-------------------------|
| 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   | Додаток                       |
|-----------|-------------------------------|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |

| Підменю                  | Додаток   |
|--------------------------|---|
| Захист від доступу дітей | Запобігає випадковому увімкненню приладу. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. |
| Швидкий Нагрів           | Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.  |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування.  |
| Цифровий годинника       | Зміна формату індикації часу, що відображається.  |

### Підменю для: З'єднання

| Підменю                                | Опис   |
|--|--|
| Wi-Fi                                  | Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.  |
| Дистанційна робота                     | Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.                         |
| Автоматичне дистанційне функціонування | Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi. |
| Мережа                                 | Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.   |
| Забути мережу                          | Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.  |

### Підменю для: Установка

| Підменю                | Опис  |
|------------------------|---|
| Мова                   | Встановлення мови приладу.  |
| Яскравість дисплею     | Встановлення яскравості дисплея.  |
| Сигнали кнопок управл. | Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для  . |
| Рівень гучності        | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.  |
| Час доби               | Встановлення поточного часу й дати.   |

## Підменю для: Сервіс

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

## 6.5 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 Термошуп. 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 ввімкненню 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, Wi-Fi 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     | Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.<br><br>Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.<br><br>Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. |
| Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування.   |
| Додатковий час     | Для продовження часу готування.  |

| Функція                | Опис   |
|------------------------|--|
| 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 подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити 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

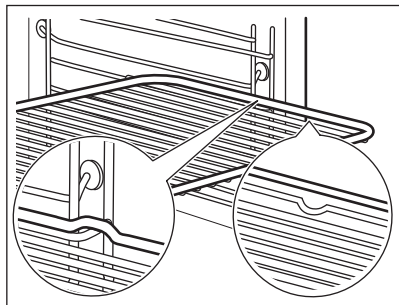
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 9.1 Встановлення аксесуарів

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

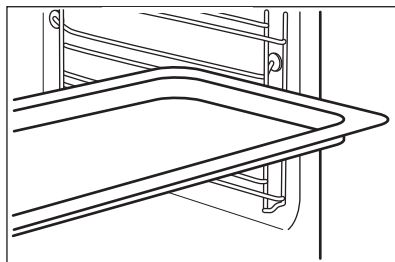
### Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що

поличка торкається задньої частини духової шафи.

### Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.


## 9.2 Термощуп

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.  
Для найкращого результату готування:

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

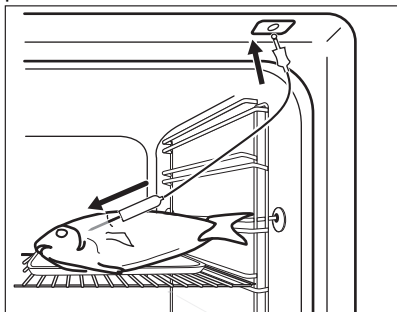
Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

### Готування з: Термощуп

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

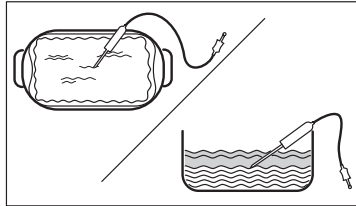
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.


1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:  
**М'ясо, домашня птиця та риба**  
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся 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 OK 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 І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

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

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

**Символи, що використовуються в таблицях:**



Тип продукту



Функція нагріву



Температура



Акcesуар



Рівень полицки



Час готування (хв)





### 10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари





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   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| 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   |
| 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   |

|  |  |  |  | °C        |  |
|---|---|---|---|-----------|---|
| 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 <sup>1)</sup>  | Гриль   | Комбінована решітка   | 4   | макс.     | 1 - 5   |

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

## 11. ДОГЛЯД І 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 дверцял 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.

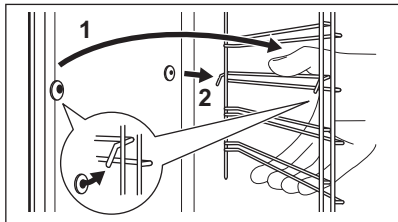
#### Аксесуари

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

## 11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. 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.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають 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.

### Опція

### Тривалість

Піролітичне очищення, швидке

1 h

Піролітичне очищення, норма

1 h 30 min

Піролітичне очищення, Інтенсив

2 h 30 min

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.

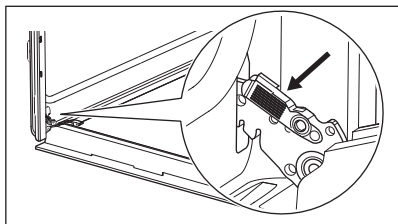
## 11.5 Зняття та встановлення дверцят

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

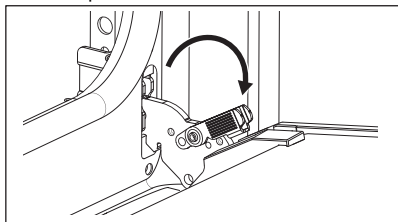
### ⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

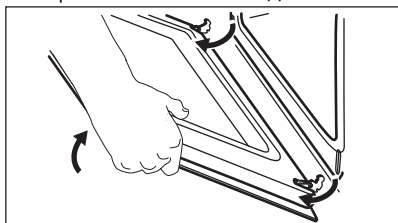
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



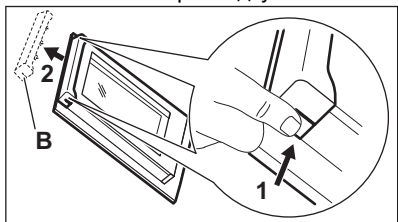
2. Підніміть і потягніть засувки до кляцання.



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

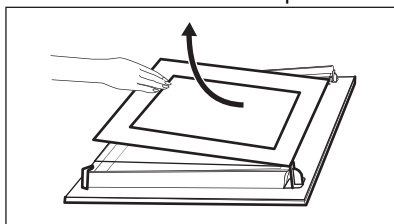


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.  
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



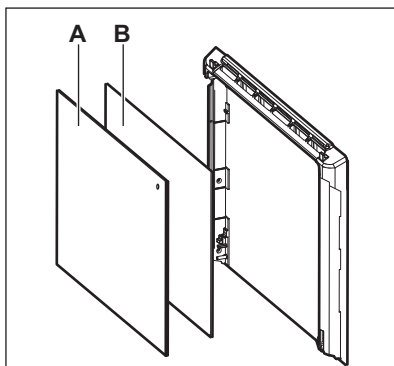
6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.  
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх

по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

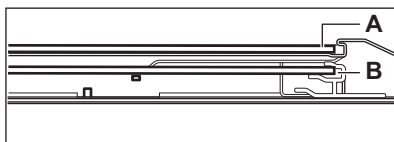


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.  
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте кляцання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (**A** та **B**) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне кляцання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



## 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 °С.
4. Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### 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.  |
| Прилад не нагрівається.   | Годинник не встановлено.<br>Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».  |
|   | Дверцята зачинено неправильно.   |
|   | Запобіжник перегорів.<br>Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.           |
|   | Захист від доступу дітей увімкнено.  |
| Лампа вимкнена.   | Лампочка перегоріла. Замініть лампу.<br>Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та очищення».  |
|  Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії. |  |
| Проблеми із сигналом бездротової мережі.  | Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор.<br>Перезавантажте маршрутизатор. |

| Опис проблеми   | Причина та способи усунення   |
|---|---|
| Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.                | Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».                      |
| Слабкий сигнал бездротової мережі.  | Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.  |
| Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом. | Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi. |

## 12.2 Коди помилок

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

| Код і опис  | Спосіб вирішення  |
|---|---|
| <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>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>F601</b> — проблема з Wi-Fi сигналом.  | Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.                |
| <b>F604</b> — помилка першого підключення до Wi-Fi.                             | Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення. |
| <b>F908</b> — система приладу не може підключитися до панелі управління.        | Вимкніть і увімкніть прилад.  |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi недоступний. <b>1)</b>                                | 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. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

## 12.3 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

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

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

|  |  |
|--|--|
| Назва постачальника  | Electrolux   |
| Ідентифікатор моделі   | EOE8P39WV 949498485<br>EOE8P39WX 949498486<br>KOE8P39WX 949498483<br>KOE8P39WZ 949498482 |
| 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   |
| Гучність   | 72 л   |
| Тип духової шафи   | Вбудована духова шафа  |
| Маса   | EOE8P39WV 32.2 кг  |
|  | EOE8P39WX 32.2 кг  |
|  | KOE8P39WX 32.3 кг  |
|  | KOE8P39WZ 32.3 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 |
| Споживання енергії в режимі очікування в мережі   | 2.0 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв  |

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

### 13.3 Поради щодо енергозбереження

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

Переконайтеся в тому, що під час роботи 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 дисплей показує залишкове тепло.

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.

#### **Режим очікування**

Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

## 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.





**electrolux.com**

701130339-A-332024



**CE**