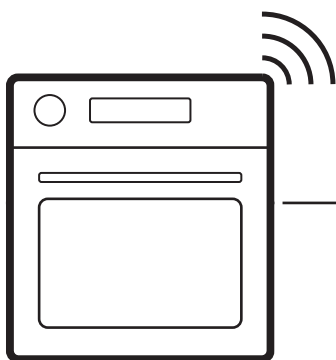




Electrolux



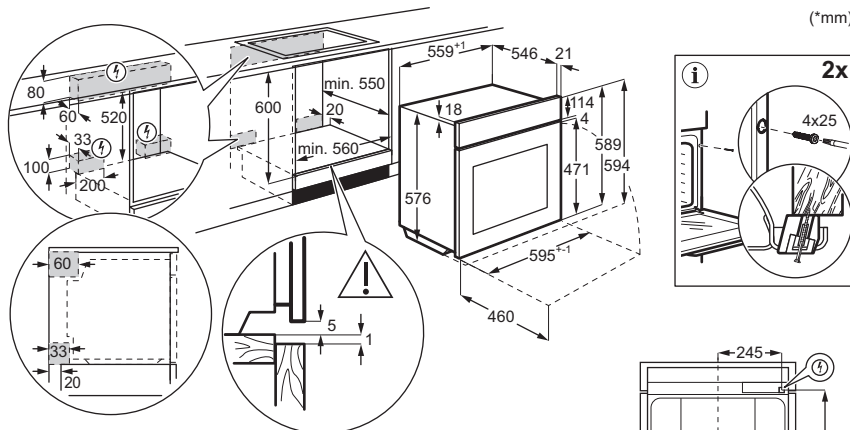
electrolux.com/register



EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ

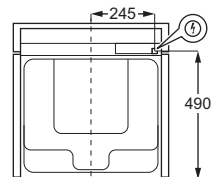
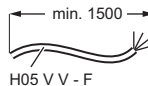
(*mm)



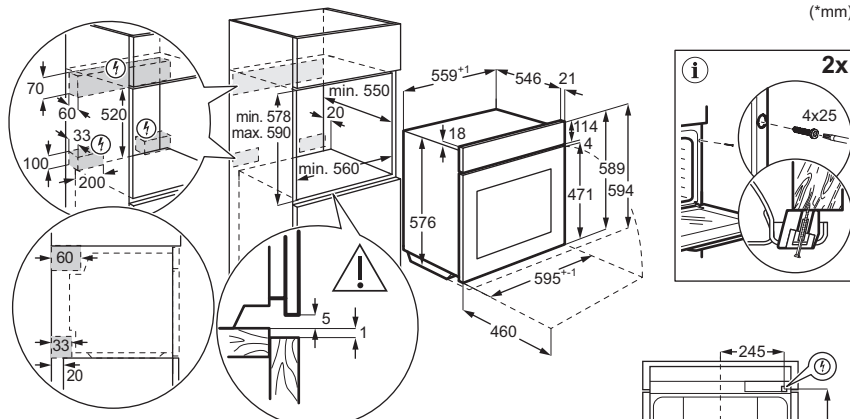
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation



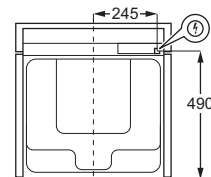
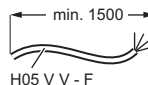
(*mm)



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	8
4. პირველად გამოყენებამდე.....	8
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 14
7. მოვლა და დასუფთავება.....	17
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	18
9. ენერგოეფექტურობა.....	19
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	20

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის
დამონტაჟებამდე და
გამოყენებამდე,
ყურადღებით წაიკითხეთ
მოწოდებული
ინსტრუქციები.
მწარმოებელი
პასუხისმგებელი არ არის
არასწორი მონტაჟის ან
მოხმარების შედეგად
მიყენებულ რაიმე
ფიზიკურ ზიანზე ან
ზარალზე. ყოველთვის
იქონიეთ ინსტრუქციები
უსაფრთხო და
ხელმისაწვდომ ადგილზე
სამომავლო
გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის
გამოყენება შეუძლიათ
ბავშვებს 8 წლის
ასაკიდან და
შეზღუდული ფიზიკური,

- გრძნობითი ან
მენტალური
შესაძლებლობის მქონე ან
გამოუცდელ
პიროვნებებს, თუ მათ
მიეცემათ მითითებები
მოწყობილობის
გამოყენებასთან
დაკავშირებით უსაფრთხო
გზით და გაიაზრებენ
დაკავშირებულ
საფრთხეებს. 8 წლამდე
ასაკის ბავშვები და
მნიშვნელოვნად
უწარმეზღუდული
პირები უნდა მოერიდონ
მოწყობილობასთან
სიახლოვეს ან
გამუდმებული
მეთვალყურეობის ქვეშ
იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რომ არ ითამაშონ
მოწყობილობით და
აპიანი მობილური
მოწყობილობებით.

- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს

- ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- არ დააყენოთ მოწყობილობა

- დეკორატიული კარის წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.

- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფენსაცმელი.
- არ გაახოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.

- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იდება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა აუცილებელი სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა,

რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურედ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევეები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოაჩვენებ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამშვებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.

- აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვენი შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიგისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.

- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმენდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმენდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

ორთქლზე მომზადება

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როდესაც ფუნქცია ჩართულია. შეიძლება გამოვიდეს ორთქლი.
 - ორთქლზე მომზადების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.5 განკარგვა

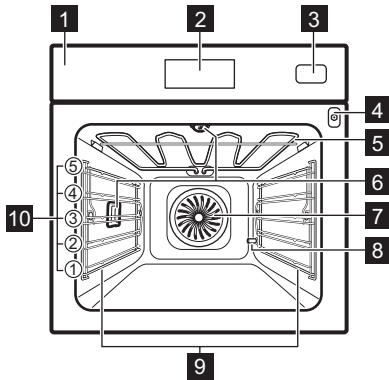
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზიანების რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გაითვალისწინეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ მოაჭერით და გადაადგეთ ელექტრო კაბელი.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის ავზი
- 4 საკვები პროდუქტების ტემპერატურის რეგულირება
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინადულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 დისპლეი

ეკრანი სრულად ინტერაქტიული და გადახვევადია. ის დაყოფილია მკაფიოდ განსაზღვრულ სექციებად, რომლებიც სხვადასხვა მომზადების ფუნქციებსა და კერძებზე წვდომას უზრუნველყოფს. ის ასევე აჩვენებს მიმდინარე ოპერაციული სტატუსს. შეგიძლიათ, გადაუსვით თითო ეკრანზე მარცხნივ ან მარჯვნივ ნავიგაციისთვის.

ⓘ შეეხეთ ზანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.

☀ პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.

♥ მიმდინარე პარამეტრების შესანახად შემდეგში: Favourites (რჩეულები).

🔒 მოწყობილობა ჩაკეტილია.

📶 Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

🏠 Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.

🚪 წყლის ავზი ცარიელია.

📊 წყლის ავზი ნახევრად სავსეა.

📊 წყლის ავზი სავსეა.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 უსადენო კავშირი

მოწყობილობა Wi-Fi ქსელთან დაკავშირების და მობილური მოწყობილობასთან მიმდინარე საშუალებას იძლევა. შეგიძლიათ მიიღოთ შეტყობინებები, მართოთ მოწყობილობა და თვალი ადევნოთ მას თქვენი მობილური მოწყობილობიდან.

ლუმენის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.

- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომზადების სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
3. ჩართეთ ლუმენი.
4. დააჭირეთ < და გადაუსვით მარცხნივ მენიუში შესასვლელად. აირჩიეთ:

Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).

5. დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

სინშირე	2.4 გჰც WLAN : 2400 - 2483.5 მჰც
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 მჰც
მაქსიმალური სიმძლავრე	2.4 გჰც WLAN : EIRP < 20 dBm (100 მვტ) Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 მვტ)
პროტოკოლი	2.4 გჰც WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ როდესაც მოწყობილობა დაკავშირებულია აპლიკაციასთან, მან შეიძლება მიიღოს მნიშვნელოვანი პროგრამული განახლებები. ამ განახლებებმა შეიძლება უზრუნველყოს ახალი ფუნქციები, გააუმჯობესოს არსებული ფუნქციები და სიმბოლოები, მოაგვაროს პოტენციური პრობლემები და გააუმჯობესოს საერთო პროგრამული შესრულება. დაყენებული პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის შესამოწმებლად გადადით პარამეტრების ბარათზე.

4.2 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIU6).

4.3 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო

სუნი და კვამლი გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. შედით მენიუში და აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია.
3. ეკრანზე გამოჩნდება შეტყობინება წინასწარი გაცხელების პროცესის დასაწყებად.
4. დაადასტურეთ დასაწყებად და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
6. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

4.4 Time of Day (დღის მონაკვეთი)

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ: Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Time of Day (დღის მონაკვეთი)-ს.
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ: OK-ს.

4.5 Water Hardness (წყლის სიხისტე)

როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ. გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი ან დაუკავშირდით წყლის თქვენს მომწოდებელს, რათა წყლის სიხისტის დონე შეამოწმოთ.

1. მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი ონკანის წყალში დაახლოებით 1 წმ-ის განმავლობაში. არ გამოიყენოთ გამდინარე წყალი.
2. შეარჩიეთ საცდელი ქაღალდი, რომ მოაცილოთ დარჩენილი წყალი.
3. 1 წთ-ის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.
4. დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. შეამოწმეთ წყლის სიხისტე შემოწმებიდან 1 წთ -ის შემდეგ.

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
1 - რბილი	
2 - საშუალოდ ხისტი	

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
3 - ხისტი	
4 - ძალიან ხისტი	

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ < და გადაუსვით მარცხნივ მენიუში შესასვლელად.

- Dishes (კერძები)
- Functions (ფუნქციები)
- Favourites (რჩეულები)
- Maintenance Programmes (ტექნიკური მომსახურება)
- Settings (პარამეტრები)

5.2 Functions (ფუნქციები)

სტანდარტული მომზადების ფუნქციები ტიპური ცხობის საჭიროებებისთვის, მათ შორის ზედა და ქვედა გაცხელების  გრილის , ვენტილატორით მზადების  და სხვა. შეგიძლიათ კერძები ტრადიციული გზით მოამზადოთ. დამატებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ აღწერა ეკრანზე ან აპლიკაცია.

ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები).
2. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
3. დაიწყეთ მზადება და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე. თქვენ შეგიძლიათ შეაერთოთ საკვების სენსორი ნებისმიერ დროს მომზადებამდე ან მომზადების დროს (თუ ეს შესაძლებელია). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, „საკვების სენსორი“.
4. ^ — დააჭირეთ საჭმლის მომზადების დროს პარამეტრების დასარეგულირებლად.

 **Top (ზედა)**
ინტენსიური გახურება ზემოდან სწრაფი შეზრაწვისთვის.

 **Bottom (ძირი)**
საკვების თანაბრად დაბრაწული ზედა ნაწილი. კარგია პიცის ან ღვეჯელის და ნამცხვრების ზედა ნაწილის ან კიშებისთვის. წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი და გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი დონე.

 **Hot Air (ცხელი ჰაერი)**
დააყენეთ უფრო დაბალი ტემპერატურა, ვიდრე Top & Bottom (ზედა და ქვედა)-ისთვის.

 **Top & Bottom (ზედა და ქვედა)**
ყოველდღიური საკვების მომზადებისთვის ერთ დონეზე. კარგია ყველანაირი საკვებისთვის, როგორცაა კასეროლი და გამომცხვარი საკვები.

 **Hot air & Top (ცხელი ჰაერი და ზედა)**
შეწვით ხორცის დიდი ნაჭრები და ფრინველის ძლიანი ხორცი რბილი შიგთავსისა და ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად.

 **Hot air & Bottom (ცხელი ჰაერი და ქვედა)**
თანაბრად გამოაცხვით ცომი ხრაშუნა ქერქით. კარგია პიცის, კიშის, ტარტისა და ღვეჯელისთვის.

 **Hot air, Top & Bottom (ცხელი ჰაერი, ზედა და ქვედა)**
ფუნქცია იდეალურია მზა კერძებისთვის.

 **Steamify (ორთქლის წარმოქმნა)**
შერჩეულ ტემპერატურასთან ორთქლის სწორი ოდენობის შეთავსება.

 **ProSteam**
მიიღეთ სასურველი შედეგები და ხრაშუნა ზედაპირი ორთქლისა და სითბოს კომბინაციით. კარგია ბოსტნეული, კასეროლისა და ხორცისთვის.

	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით) გამოცხობისას მიიღეთ მსუბუქი, ფუმფულა შედეგი. დაკეტეთ კარი ღუმელში ტენიანობის შესანარჩუნებლად.
	Steam (დაორთქვლა) მუდმივი ორთქლი ჯანსაღი და არომატული საკვებისთვის.
	Reheat (ხელმეორედ გაცხლება) ეს ფუნქცია ნარჩენ საკვებს ორთქლით ნაზად შეათბობს.
	Grill (გრილი) ბოსტნეულის ან ხორცის გრილზე თანაბრად მოსამზადებლად. ასევე კარგია პურის ტოსტის გასაკეთებლად.
	Dough Prove (ცომის ამოყვანა) ოპტიმიზებული ტემპერატურა სწრაფი ამოსვლისთვის.
	Refresh (განახლება) დააბრუნეთ ერთი დღის პურის ან გამომცხვარი პროდუქციის სუნი და რბილი შეთავსი.
	Defrost (გალღობა) ნაზად გალღობა შემდგომი მომზადებისთვის.
	Stew (მომშუშვა) მიიღეთ რბილი, წვნიანი მოთუშული კერძები ინგრედიენტების ერთად დუღილით.
	Roast (შემწვარი) მიიღეთ ხრაშუნა გარედან და ნაზი შიგნიდან ხორცი, ფრინველი ან ბოსტნეული.
	Bread Baking (პურის ცხობა) აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის ზეულების მომზადებისას პროფესიონალური: ხრაშუნა, შესაბამისი ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის მისაღებად.
	Slow cook (ნელი მომზადება) საკვების ნელი მომზადება ზრდის მომზადების დროს, მაგრამ უკეთეს შედეგებს მიიღებთ. მობრაწეთ ხორცი, სანამ მას ღუმელში მოათავსებთ.
	Preserve (შენახვა) მიიღეთ დაბალ ტემპერატურაზე მოხუფული წვნიანი ხილი და ბოსტნეული. თბომედეგი კილები დააწყვეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე.
	Plate warming (თევზების გათბობა) სერვირებამდე თევზების შესათბობად.

	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება) სერვირებამდე კერძებს სითბო შეუნარჩუნეთ. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამოშრეს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	Dehydrate (გამოშრობა) თანაბრად აშრობს ხილს, მწვანილებს და ბოსტნეულს დაბალ ტემპერატურაზე. გასაშრობად შედეგის გასაუმჯობესებლად შრობის დროს კარი დროდადრო გააღეთ.
	AirFry Plus აერთიანებს ორთქლსა და ჰაერზე შეწვას ხრაშუნა, წვნიანი და ჯანსაღი კერძებისთვის.

მომზადების ზოგი ფუნქციის მუშაობის განმავლობაში 80 °C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

5.3 ორთქლზე მომზადების ფუნქციები

ეს ფუნქციები საშუალებას გაძლევთ, გამოიყენოთ სითბო და ორთქლი საკვების ხრაშუნა და წვნიანი შემადგენლობის შესანარჩუნებლად. გამოიყენეთ ისინი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუშვისთვის, ნაზი სისხრამუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.

ორთქლის ფუნქციებით საკვების მომზადების ორი მეთოდი არსებობს: ტემპერატურის დაყენებით ან ორთქლის დონის დაყენებით.

 **Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) /  Steam (დაორთქვლა)** - დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლი ავტომატურად დარეგულირდება.

 **ProSteam** — დააყენეთ ორთქლის დონე. ნაჩვენები იქნება შესაფერისი ტემპერატურა.

 **AirFry Plus** — დააყენეთ ორთქლის დონე. ნაჩვენები იქნება შესაფერისი ტემპერატურა.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები).
2. ორთქლზე მომზადების ფუნქციებისთვის. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დააყენეთ ტემპერატურა და ორთქლის დონე, თუ ხელმისაწვდომია.

- დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
- დააწეეთ წყლის ავზის სახურავს მის გასასწვლად.
- წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ) იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები.
ნუ შეავსებთ წყლის ავზს მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოღინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.
- შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.

ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.

- როცა წყლის ავზში წყალი გამოიღევა, გაისმება ხმა. ხელმეორედ აავსეთ წყლის ავზი.
- დაცალეთ წყლის ავზი.
იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, Tank emptying (ავზის დაცლა).

- საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის ინტერიერში შესაძლოა ნარჩენი წყალი კონდენსირდეს.
- გამორთეთ მოწყობილობა.
- მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ღუმლის შიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

5.4 Dishes (კერძები) 🍴

მომზადება დახმარებით გთავაზობთ სხვადასხვა კერძის პარამეტრებს, მათ შორის ეტაპობრივ ინსტრუქციებს, ტემპერატურას და მომზადების დროს. თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრები სამზარეულოს დროს და აირჩიოთ თქვენთვის სასურველი მომზადების მეთოდი, მათ შორის საკვების სენსორის გამოყენება. თითოეული ვარიანტის ხელმისაწვდომობა დამოკიდებულია არჩეულ კერძზე.

- შედით მენიუში და აირჩიეთ 🍴.
- აირჩიეთ საკვების ტიპი და კერძი და მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ ნაბიჯებს.

ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივით საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

5.5 წინასწარი გაცხელების ვარიანტების ☺

მოწყობილობას აქვს რამდენიმე წინასწარი გაცხელებისა და გათბობის ფუნქცია, რათა უზრუნველყოს ოპტიმალური მომზადების შედეგი.

- None (არც ერთი) - მოწყობილობის წინასწარი გახურების ტრადიციული წესი. ის დაყენებულია ნაგულისხმევად და ხელმისაწვდომია მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. პარამეტრი შეიძლება შეიცვალოს წინასწარი გახურების სხვა ტიპით.
- Smart (ჰკვიანო) - ხელს უწყობს ენერგიის მოხმარების ოპტიმიზაციას ღუმელის გაცხელების დროს Fast (სწრაფი)-თან შედარებით.
- Fast (სწრაფი) - ამცირებს გახურების დროს. ის ხელმისაწვდომია მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისთვის.

5.6 Timer (ტაიმერი) ⌚

- აარჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
- დააჭირეთ: Timer (ტაიმერი)-ს.
- დააყენეთ ხანგრძლივობა. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ერთ-ერთი სიმბოლო.
- დააჭირეთ ღილაკს OK დასადასტურებლად და მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

End Action (მოქმედების დასრულება)



Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.



Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.



Pop up message only (მხოლოდ კონტაქტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) - როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

ტაიმერი შეგიძლიათ გამოიყენოთ დამოუკიდებლად, მაშინაც კი, თუ ღუმელი არ არის ჩართული.

ზოგიერთი საათის ფუნქცია შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი გარკვეული სამზარეულოს ფუნქციებისთვის. დააჭირეთ +5წთ-ს მომზადების დროის გასაზრდელად.

Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) Ⓢ

შეგიძლიათ გადაწიოთ მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დრო.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
2. დააჭირეთ ***.
3. დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ს.
4. ჩამოსქროლეთ დაწყების სასურველი დროის დასაყენებლად და დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. ახლა შეგიძლიათ, დააყენოთ სასურველი End time (დასრულების დრო) ან დააჭირეთ ღილაკს OK ამ ეტაპის გამოსატოვებლად.
6. დააჭირეთ ღილაკს OK მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

თქვენ, საჭმლის მზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.

1. დააჭირეთ ^ / Timer (ტაიმერი).
2. დააყენეთ ტაიმერის ახალი მნიშვნელობა. დააჭირეთ: OK-ს.

5.7 Favourites (რჩეულები) ♥

ეს ფუნქციონალი ხელმისაწვდომია მხოლოდ ცალკეული მოდელებისთვის.

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი ისეთი 20 საყვარელი პარამეტრის შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია და კერძის ფუნქცია.

პარამეტრის შესანახად, აირჩიეთ სასურველი ვარიანტი და დააჭირეთ ♥.

5.8 აქსესუარები

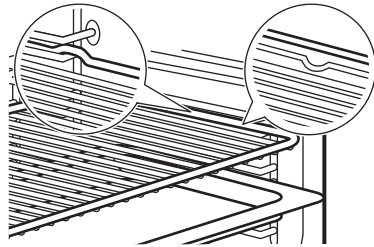


აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის,

დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ენება ღუმელის შიგნით. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ ცხაურას აქვს საფეხური, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის წინა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

თუ იყნებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

5.9 Food Sensor (საკვები

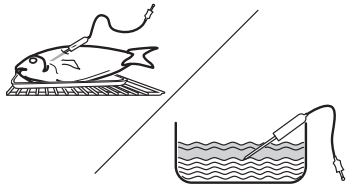
პროდუქტების სენსორი) Ⓐ

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C-ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
- Ⓐ - საკვების სენსორის ტემპერატურა.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია მენიუდან: Functions (ფუნქციები) ან კერძი მენიუდან: Dishes (კერძები).
2. დააყენეთ ღუმელის ტემპერატურა და მომზადების დრო, თუ საჭიროა.
3. დაადასტურეთ პარამეტრები და დაიწყეთ მომზადება.
4. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში,

საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცნობი ფორმის ძირს არ ეხება.



5. ჩადეთ მომზადებული საკვები ლუმელში.
6. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

7. ^ - დააჭირეთ პარამეტრების დასარეგულირებლად.
8. აირჩიეთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ბარათი რომ დააყენოთ სენსორის შიდა ტემპერატურა ან დააყენეთ სასურველი ვარიანტი:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
 - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების

შეჩერება)- როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ლუმელი შეწყვეტს მუშაობას.

9. დაადასტურეთ პარამეტრები.
10. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გახანგრძლივით საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
11. STOP - დააჭირეთ მომზადების ფუნქციის გამოსართავად.
12. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

5.10 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია აღკვეთს მოწყობილობის შემთხვევით მუშაობას. მისი გააქტიურება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს.

1. შედით მენიუში.
2. აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / Preferences (უპირატესი პარამეტრები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ლუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
	ტემპერატურა
	წონა (კგ)
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)
	დამატებითი ინფორმაცია

6.2 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები. გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა

	°C		
ტკბილი ხვაულები, 16 ნაწილი	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაწილი	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაწილი	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაწილი	180	2	20 - 30
სანელბულიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაწილი	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაწილი	140	2	15 - 25
ტარტალები, 8 ნაწილი	180	2	15 - 25

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1. გამოიყენეთ ფუნქცია: ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი).

		°C		
ბროკოლი				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
მაქს.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
ბარდა, გაყინული				

		°C		
2 x 1,5	2 და 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) გამოიყენეთ 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანი).
- 3) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.
- 4) გამოიყენეთ პერფორირებული კონტეინერი IEC 60350-1 სტანდარტის შესაბამისად.
- 5) გამოიყენეთ 2 x 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 6) სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85°C-ს არ მიაღწევს.

ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეცეპტები

		°C		
კომბინირებული კერძის ორთქლით მომზადება (2 ჰორცია)				
 1)	1 და 4	100	40 2)	3) 4) 5)
კარამელის პუდინგი (6 ჰორცია)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
მოხარშული კრემი კვერცხით				
 1)	2	85	35 - 45	8)
თეთრი პური				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)

		°C			
ქათამი					
	11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) დაყენების დონე: Full Steam (სრული ორთქლი).
- 2) 40 წთ კარტოფილისთვის; 8 - 10 წთ ორაგულისთვის; 10 - 12 წთ ბროკოლისთვის
- 3) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (პერფორირებული) კარტოფილისთვის და ბროკოლისთვის, და 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (არაპერფორირებული) ორაგულისთვის.
- 4) განათავსეთ ორაგული 2 დონეზე, ნოლო კარტოფილი და ბროკოლი 4 დონეზე.
- 5) მოათავსეთ ინგრედიენტები ლუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 6) დაყენების დონე: Humidity High (მაღალი ტენიანობა).
- 7) მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხაურაზე.
- 8) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, არაპერფორირებული.
- 9) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დაბრლილი იყოს ლუმელის უკანა მხარისკენ.
- 10) დაყენების დონე: Humidity Low (დაბალი ტენიანობა). გამოიყენეთ ProSteam ფუნქცია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ Bread Baking (პურის ცხობა) ფუნქცია არ არის ხელმისაწვდომი.
- 11) დაყენების დონე: Humidity Low (დაბალი ტენიანობა).
- 12) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 13) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

6.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 დ ა 4	1)2)3)
უცხიმო ბისკვიტი				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 დ ა 3	2)5)

ვაშლის ღვეზელი

	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

განუხული პური

	230	1 - 5	4	2)4)7)
--	-----	-------	---	--------

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დაბრლილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანი).
- 3) უნივერსალური ტაფა მეოთხე თაროზე გამოიყენეთ.
- 4) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 5) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დაბრლილი იყოს კარისკენ.
- 6) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 7) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

დამატებითი რეცეპტები

		°C		
ბეზე				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დაბრლილი იყოს კარისკენ.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი.
- 3) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Smart (ჰკვიანი).

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამოღადარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნაღების მოსაშორებელი.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერები

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.
5. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

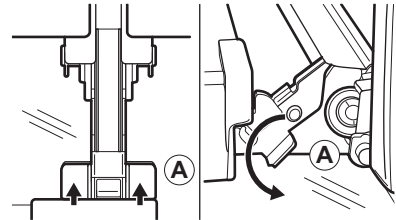
7.3 Maintenance Programmes (ტექნიკური მომსახურება)

Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	ეს პროგრამა ასუფთავებს მოწყობილობას, როდესაც ის ოდნავ დასვრილია. ორთქლი არბილებს ცხიმსა და ნარჩენებს, რაც ამარტივებს გასუფთავებას.
Descaling (ნაღებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმომქმნელი წრედის ნარჩენი ნაღებისგან გასაწმენდად.
Tank emptying (ავზის დაცლა)	ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცესი.

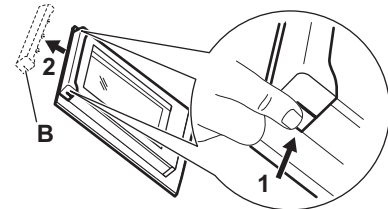
Drying (გაშრობა)	კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობის პროცესი.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცესი.

7.4 კარის მოხსნა და მონტაჟი

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს **A** კარის ორ ანჯამაზე.



4. კარი ნაწილობრივ დახურეთ სანამ არ გაჩერდება, შემდეგ ასწიეთ ის საკინძებიდან. ფრთხილად იყავით, კარი მძიმეა.
5. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
6. დაიჭირეთ კარის საპირე **B** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწექით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
8. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდიდან და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოეპყარით მინას,

განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

9. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული. წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

7.5 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.

2. გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა ნათურა

1. ნათურაზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.
4. გამოცვალეთ ნათურა.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტა.

თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

თქვენ არ შეგიძლიათ მოწყობილობის ჩართვა ან მართვა. - მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- საათი არ არის დაყენებული.
- ფუნქციის ბლოკირება გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

- Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.
- დემო რეჟიმი გააქტიურებულია - დეაქტივაციის კოდი: 2468.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი გენტილატორით) - ჩართულია.

① ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.

უკაბელო ქსელის სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემა. - შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.

დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეცვლილია როუტერის კონფიგურაცია. - ხელახლა დააკონფიგურირეთ მოწყობილობა და მობილური მოწყობილობა.

უკაბელო ქსელის სიგნალი სუსტია. - გადაიტანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს

განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა. - გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

F102 - ღუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატენილია. დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

F111 — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში. სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.

F240, F439 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს. გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.

F601 — Wi-Fi სიგნალს პრობლემა აქვს. შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

F604 — პირველი კავშირი Wi-Fi-თან შეფერხდა. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

F602, F603 — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. ¹⁾ გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

9. ენერგოეფექტურობა

9.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის ინფორმაცია (EU) No 65/2014 და (EU) No 66/2014-ის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა

ზმა	70 ლ	
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	EOB9S3XH	35.5 კგ
	EOB9S3XT	36.0 კგ
	KOBAS3XH	36.0 კგ
	KOBAS3XT	36.0 კგ
	LOB9S3XZ	35.5 კგ
	Y9SOB3XH	36.0 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

9.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის შესაბამისად

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
ენერგიის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

¹⁾ აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები:
EN 50564, EN 63474.

უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და
გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ
აქ: პირველად გამოყენებამდე.

9.3 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი
გქონდეთ და ხშირად არ გააღეთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების
სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი
მის პოზიციაში კარგადაა
ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან
მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს
აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები
რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია,
გამოიყენეთ ვენტილატორით
მზადების ფუნქციები (შერჩეული
მოდელისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ
საჭმლისთვის ტემპერატურის
შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ
მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ
3-10 °C-მდე საჭმლის მომზადების
დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს,
თუ ეს საჭირო არ არის.
- Moist Fan Baking (ცნობა ტენიანი
ვენტილატორით) (შერჩეული

მოდელისთვის) - ეს ფუნქცია
გამოიყენება ენერგოეფექტურობის
კლასისა და ეკოდიზაინის
მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც
ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU
66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN
60350-1-ის შესაბამისად. მომზადების
დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა
იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და
ღუმელი ოპტიმალურ პირობებში
მუშაობდეს. ამ ფუნქციის
გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად
ითიშება. ზოგიერთ მოდელში
ესაჭიროება 30 წმ.

- როდესაც შესაძლებელია, გამორთეთ
Wi-Fi. იხილეთ პირველად
გამოყენებამდე.
- ავტომატური გამორთვა -
უსაფრთხოების მიზნით, თუ
გაცხელების ფუნქცია
გააქტიურებულია და არც ერთი
პარამეტრი არაა შეცვლილი,
მოწყობილობა ავტომატურად
გამორთვება გარკვეული დროის
გასვლის შემდეგ. მომზადების
ფუნქციის უფრო დიდი ხნის
გასააქტიურებლად, დააყენეთ
მომზადების დრო.

- 12.5 სთ: 30-115 °C
- 8.5 სთ: 120-195 °C
- 5.5 სთ: 200-245 °C
- 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ
პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო .
გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა
მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში.
დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის
ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და
ელექტრონული მოწყობილობების
ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია
სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ
საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად.
დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს
ადგილობრივ გადასამუშავებელ
ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს
მუნიციპალურ სამსახურს.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	21
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	23
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	25
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
.....	26
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	27
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	31

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	33
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	35
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
.....	36
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	37

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно

эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых установлено специальные приложение.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.

- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный

сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термометр (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установ-

ка направляющих выполняется в обратном порядке.

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двер-

цы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие

- предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;

- не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
- не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
- не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
- соблюдайте осторожность при снятии или остановке аксессуаров.

- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в

авторизованный сервисный центр для замены.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Приготовление на пару

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может выходить пар.
 - После приготовления на пару открывайте дверцу прибора с осторожностью.

2.5 Утилизация

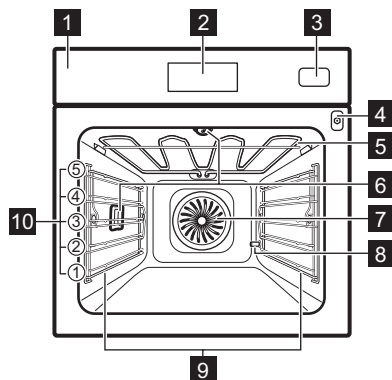
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удущья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент

- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Дисплей

Дисплей является полностью интерактивным с возможностью прокручивать изображение. Он разделен на четко обозначенные секции, обеспечивающие доступ к различным функциям приготовления и блюдам. Также на нем отображается текущее рабочее состояние. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.



Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.



Включение и выключение опций.

	Сохранение текущих настроек в разделе «Любимые программы».
	Прибор заблокирован.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Удаленное управление включено.

	Резервуар для воды пустой.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды полон.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Беспроводное соединение

Прибор поддерживает подключение к сети Wi-Fi и подключение мобильных устройств. Вы сможете получать уведомления, управлять прибором и следить за ним с мобильного устройства.

Для подключения прибора необходимы:

- беспроводная сеть с подключением к интернету,
- мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

1. Чтобы скачать приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
2. Следуйте инструкциям по настройке приложения.
3. Включите прибор.
4. Для входа в меню нажмите  и проведите пальцем влево. Выберите: Настройки / Подключения.
5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

 Когда устройство подключено к приложению, оно может получать важные обновления программного обеспечения. Эти обновления могут вводить новые функции, улучшать существующие функции и значки, устранять потенциальные проблемы и повышать общую производительность программного обеспечения. Чтобы проверить версию установленного программного обеспечения, перейдите к карточке настроек.

4.2 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. Electrolux признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIU6).

4.3 Первый предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прогрейте пустой прибор. Из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Войдите в меню и выберите режим приготовления.
3. На дисплее появится всплывающее сообщение о запуске предварительного нагрева.

4. Подтвердите запуск и следуйте указаниям на дисплее.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. Очистите камеру духового микрофибровой салфеткой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

4.4 Установка времени суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Настройки / Настройка / Установка времени суток.
3. Установите время.
4. Нажмите: ОК.

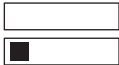
4.5 Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды. Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь на предприятие водоснабжения.

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не используйте проточную воду.

2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

Уровни жесткости воды	Индикаторная полоска
1 — мягкая	
2 — умеренно жесткая	
3 — жесткая	
4 — очень жесткая	

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Меню

Для входа в меню нажмите < и проведите пальцем влево.

- Блюда
- Функции
- Любимые программы
- Программы технического обслуживания
- Настройки

5.2 Функции

Стандартные режимы приготовления для типовых потребностей выпечки, включая нагрев сверху и снизу , гриль , приготовление с вентилятором  и другие режимы. Вы можете приготовить блюда традиционным способом. Подробнее в разделе с описанием дисплея или в приложении.

Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите режим приготовления и задайте настройки.
3. Начните приготовление и следуйте инструкциям на дисплее. Термощуп можно подключить в любое момент до или во время приготовления (при наличии). Подробнее в разделе «Ежедневное использование», «Термощуп».
4. ^ — нажмите для настройки параметров во время приготовления.

 **Верхний нагрев**
Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.

 **Нижний нагрев**
Равномерно подрумяньте низ продукта. Прекрасно подходит для приготовления пиццы или пирога и для окончательной обжарки тортов или кишей. Предварительно прогрейте духовой шкаф и используйте самый нижний уровень.

	Горячий воздух Установите более низкую температуру, чем для Верхний и нижний.
	Верхний и нижний Для ежедневного приготовления блюд на одном уровне. Прекрасно подходит для приготовления любых блюд, например, запеканок и выпечки.
	Горячий воздух & верхний нагрев Обжаривайте большие куски мяса и птицу с костями с хрустящей корочкой.
	Горячий воздух & нижний нагрев Равномерно выпекайте тесто с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления пиццы, кишей, тартов или пирогов.
	Горячий воздух, верхний и нижний нагрев Эта функция идеально подходит для готовых блюд.
	Steamify Подбор нужной категории пара и температуры.
	ProSteam Готовьте нежные блюда с хрустящей корочкой благодаря сочетанию пара и тепла. Прекрасно подходит для приготовления овощей, запеканок и мяса.
	Влажная конвекция Готовьте легкую воздушную выпечку. Держите дверцу закрытой, чтобы сохранить влагу внутри духового шкафа.
	Пар Приготовление на пару для здоровых и вкусных блюд.
	Разогрев Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.
	Гриль Равномерно обжаривайте на гриле или поджаривайте овощи или мясо. Также прекрасно подходит для поджаривания хлеба.
	Подготовка теста Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Освежить Придайте свежий запах и мягкость вчерашнему хлебу или выпечке.
	Размораживание Бережное размораживание для дальнейшего приготовления.

	Тушение Получите нежное и сочное тушеное мясо, готовя все ингредиенты вместе на медленном огне.
	Жаркое Приготовьте нежное мясо, птицу или овощи с хрустящей внешней корочкой.
	Хлеб Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек с блестящей и румяной хрустящей корочкой, как у профессионалов.
	Низкотемпературное приготовление При низкой температуре время увеличивается, но результат будет лучше. Прежде чем поместить мясо в духовой шкаф, обжарьте его.
	Консервирование Получайте сочные фрукты и овощи, законсервированные при низкой температуре. Поставьте термостойкие банки на эмалированный противень, наполненный водой.
	Подогрев тарелок. Подогрев тарелок перед подачей.
	Поддержание тепла Поддержание тепла для подачи блюд. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.
	Всушивание Равномерно высушите фрукты, травы и овощи при низкой температуре. Периодически открывайте дверцу во время сушки, чтобы улучшить результат.
	AirFry Plus Сочетает пар и аэрогриль, чтобы готовить хрустящие, сочные, здоровые блюда.

Во время работы некоторых функций приготовления лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.3 Функции приготовления на пару

В этих режимах выполняется нагрев и обработка паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов. Используйте их для приготовления на пару, тушения, создания нежной хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Существует два способа приготовления продуктов с использованием функций об-

работки паром: установка температуры или установка уровня подачи пара.

 **Steamify** /  **Пар** — Установите температуру. Уровень пара будет отрегулирован автоматически.

 **ProSteam** — Установите температуру. На дисплее отобразится подходящая температура.

 **AirFry Plus** — Установите температуру. На дисплее отобразится подходящая температура.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Для функций приготовления на пару. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
5. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
6. Залейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды (около 950 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не используйте другие жидкости.
Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.
7. Установите резервуар для воды на место.

Пар появляется примерно через 2 мин. Когда духовой шкаф достигает заданной температуры, выдается звуковой сигнал.

8. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
9. Слейте воду из резервуара.

См. Уход и очистка, Опорожнение резервуара.

10. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться внутри духового шкафа.

11. Выключите прибор.

12. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

5.4 Блюда

Помощь в приготовлении предлагает настройки для различных блюд, включая пошаговые инструкции, температуру и время приготовления. Вы можете изменить настройки во время приготовления и выбрать предпочтительный способ, включая использование термощупа. Доступность каждой опции зависит от выбранного блюда.

1. Войдите в меню и выберите .
2. Выберите тип продукта и блюдо и выполните описанные на экране шаги.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

5.5 Опции предварительного нагрева

В приборе предусмотрено несколько опций предварительного разогрева для обеспечения оптимальных результатов приготовления.

- Отсутствует — обычный способ предварительного разогрева прибора. Опция установлена по умолчанию и доступна для всех функций приготовления. Тип этой настройки можно менять.
- Смарт — помогает оптимизировать энергопотребление во время разогрева духового шкафа по сравнению с Быстрый.
- Быстрый — сокращает время разогрева. Доступно только для некоторых функций.

5.6 Таймер

1. Выберите режим приготовления и задайте температуру.
2. Нажмите: Таймер.
3. Установите продолжительность. Вы можете выбрать предпочтительное конечное действие, нажав на один из символов.
4. Нажмите ОК для подтверждения и возврата на главный экран.

Завершить действие



Звуковой сигнал — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.



Звуковой сигнал и отключение — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.



Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение.

Таймер можно использовать независимо от того, работает духовой шкаф или нет. Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок +5 мин.

Отложенный старт

Вы можете отсрочить время начала и/или окончания приготовления.

1. Выберите режим приготовления и задайте настройки.
2. Нажмите ***.
3. Нажмите: Отложенный старт.
4. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и нажмите ОК.
5. Теперь можно установить нужное Окончание или нажмите ОК, чтобы пропустить этот шаг.
6. Нажмите ОК, чтобы вернуться на главный экран.

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите ^ / Таймер.
2. Установите новое значение таймера. Нажмите ОК.

5.7 Любимые программы

Эта функция доступна только для некоторых моделей.

Вы можете сохранить до 20 избранных настроек, таких как функции приготовления и блюда.

Чтобы сохранить настройки, выберите предпочитаемую опцию и нажмите .

5.8 Аксессуары

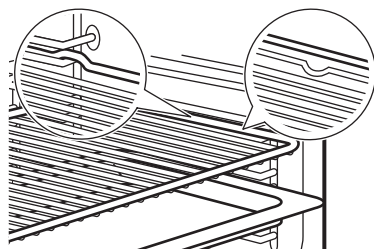


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора.

Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если ваша комбинированная решетка имеет ступень, расположите ее поближе к передней части духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

5.9 Термощуп

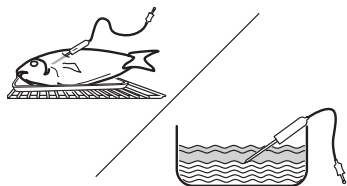
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.
-  — температура на термощупе.

1. Выберите режим приготовления в меню «Функции» или блюдо в меню «Блюда».

2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Подтвердите настройки и начните приготовление.
4. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



5. Поместите продукты в духовой шкаф.
6. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится символ и текущая температура на термощупе.

7. — нажмите для настройки параметров.
8. Выберите карту Термощуп, чтобы установить температуру внутри

продукта для датчика, или выберите нужную опцию:

- Звуковой сигнал — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.

9. Подтвердите настройки.
10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
11. STOP — нажмите, чтобы выключить функцию приготовления.
12. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

5.10 Блокировка от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора. Ее можно включить в любое время.

1. Войдите в меню.
2. Выберите: Настройки / Предпочтения / Блокировка от детей.

Блокировка от детей включена. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления

°C	Температура
	Масса (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже. Используйте стандартный противень или поддон.

	°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	180	2	20 - 30
Макаруны, 24 шт.	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	20 - 30
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

Используйте функцию: ProSteam, уровень: Влажный пар.

		°C		
Брокколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Горох, замороженный				
2 x 1,5	2 и 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2/3, перфорированный.
- 2) Разогрейте прибор до достижения заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Отсутствует. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Смарт.
- 3) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.
- 4) Используйте перфорированный контейнер согласно IEC 60350-1.
- 5) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2 x 2/3, перфорированный.
- 6) Готовьте до тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

		°C		
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции)				
 1)	1 и 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельный пудинг (6 порций)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Белковый крем				
 8)	2	85	35 - 45	9)
Белый Хлеб				
	2	180	40 - 50	10)
 11)				
Курица				
 12)	2	200	60 - 70	13) 14)

- 1) Установите уровень Влажный пар.
- 2) 40 мин для картофеля; 8 - 10 мин для лосося; 10 - 12 мин для брокколи
- 3) Для приготовления картофеля и брокколи используйте набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (перфорированный), а для приготовления лосося — набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (неперфорированный).
- 4) Поместите лосося на уровень 2, картофель и брокколи на уровень 4.
- 5) Ставьте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты приготовились одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.
- 6) Установите уровень Интенсивный пар.
- 7) Круглые фарфоровые емкости на решетке.
- 8) Установите уровень: Влажный пар.
- 9) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 1/2, неперфорированный.
- 10) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 11) Установите уровень Горячий пар (25%). Используйте функцию ProSteam только в том случае, если функция Хлеб недоступна.
- 12) Установите уровень Горячий пар (25%).
- 13) Используйте Решетка.
- 14) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора эмалированный противень для сбора капель жира.

6.4 Информация для
испытательных организаций

Испытания в соответствии с требованиями
EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Мелкая выпечка (20 шт. на противень)				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 и 4	1)2)3)
Нежирный бисквит				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 и 3	2)5)
Яблочный пирог				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Тосты				

	°C			
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Отсутствует. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Смарт.
- 3) Используйте универсальный противень на четвертом уровне.
- 4) Используйте Решетка.
- 5) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 6) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 7) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Дополнительные рецепты

		°C		
Безе				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Используйте бумагу для выпечки.
- 3) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Отсутствует. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Смарт.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

- 1. Убедитесь, что прибор остыл.
- 2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
- 3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
- 4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.
- 5. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

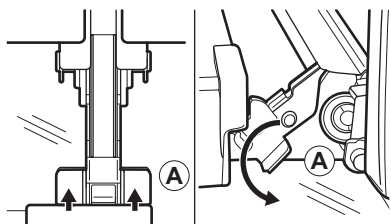
Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Программы технического обслуживания

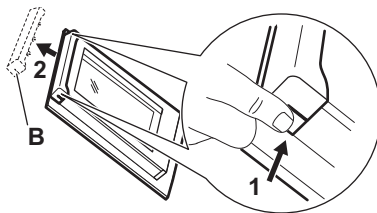
Очистка паром	Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки.
Удаление накипи	Очистка контура парогенерации от известковых отложений.
Опорожнение резервуара	Процесс удаления оставшейся воды из резервуара для воды после использования функций приготовления на пару.
Сушка	Процесс удаления воды, образовавшейся в результате скопления конденсата после использования функций приготовления на пару.
Ополаскивание	Процесс ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования функций приготовления на пару.

7.4 Снятие и установка дверцы

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



4. Частично прикройте дверцу до упора, затем снимите ее с петель. Осторожно, дверца тяжелая.
5. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
6. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
8. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу.
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.

6. Установите левую направляющую для противня.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Если на дисплее отображается код ошибки, не описанный ниже, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щите для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Не установлено время.
- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.
- Функция Блокировка от детей включена.
- Деморежим включен — код отключения: 2468.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

❗ При сбое питания процедура очистки прекращается. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите ее.

Проблема с сигналом беспроводной сети. — Проверьте, подключено ли мобильное устройство к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.

Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация. — Выпол-

ните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства.

Слабый сигнал беспроводной сети. — Переместите маршрутизатор как можно ближе к устройству.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети. — Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволновые печи создают помехи для сигнала Wi-Fi.

F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.

F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо. Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом. Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi. Проверьте подключение к сети. Подробнее в разделе Перед первым использованием «Беспроводное подключение».

F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi. Выключите и включите прибор и повторите попытку. Подробнее в разделе «Беспроводное подключение».

F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора. Включите и выключите прибор.

F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾ Включите и выключите прибор.

¹⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	EOB9S3XH	35.5 кг
	EOB9S3XT	36.0 кг
	KOBAS3XH	36.0 кг
	KOBAS3XT	36.0 кг
	LOB9S3XZ	35.5 кг
	Y9SOB3XH	36.0 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
-------------------------------------	--------

Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564, EN 63474.

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения представлены в разделе Перед первым использованием.

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.

- По возможности выключайте Wi-Fi. Подробнее в разделе Перед первым использованием.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное

время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время.

- 12,5 ч: 30–115 °C
- 8,5 ч: 120–195 °C
- 5,5 ч: 200–245 °C
- 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	37
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	39
3. ОПИС ВИРОБУ.....	42
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	42
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	44

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	48
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	50
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	51
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	52
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	53

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання 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 пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

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, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **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 термошуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочиснувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

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 закріпте взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з

- електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- 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.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібrazio, вологість, або призначені для

подання сигналу про робочий стан 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 лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь

інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Приготування на парі

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

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

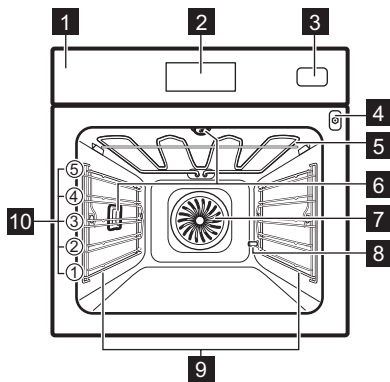
Існує небезпека травмування або задусшення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

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

3.2 Дисплей

Дисплей повністю інтерактивний із функцією прокручування. Він розділений на чітко визначені секції, які забезпечують доступ до різних функцій приготування та страв. На ньому також показаний поточний робочий стан. Ви можете провести по екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.



Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.



Вимкнення та увімкнення опцій.



Зберегти поточні налаштування в розділі «Улюблене».



Прилад заблоковано.



Wi-Fi підключення увімкнено.



Дистанційна робота увімкнено.



Резервуар для води порожній.



Резервуар для води заповнено наполовину.



Резервуар для води заповнено.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Бездротове підключення

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

Для підключення приладу потрібні:

- бездротова мережа з виходом в інтернет;
- мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

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

2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення застосунку.

3. Увімкніть прилад.

4. Натисніть < та проведіть вліво для входу в меню. Виберіть: Налаштування / З'єднання.

5. Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц

Максимальна потужність	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Коли прилад підключено до застосунку, він може отримувати важливі оновлення програмного забезпечення. Ці оновлення можуть надавати нові функції, удосконалювати наявні функції та значки, вирішувати потенційні проблеми й покращувати загальну продуктивність програмного забезпечення. Щоб перевірити встановлену версію програмного забезпечення, перейдіть до картки налаштувань.

4.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення в цьому продукті містить компоненти, створені на основі вільного програмного забезпечення з відкритим кодом. Electrolux визнає внесок спільноти розробників вільного програмного забезпечення та робототехніки у проект розробки.

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умов ліцензії яких вимагають публікації, а також для перегляду повної інформації про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

4.3 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Перед першим використанням спочатку прогрійте порожній прилад. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Відкрийте меню й виберіть функцію приготування.
3. На дисплеї з'являється спливаюче повідомлення про початок процесу попереднього нагрівання.
4. Підтвердьте запуск і дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

5. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
6. Очистьте внутрішню частину духової шафи мікрофібровою серветкою, змоченою в теплій воді з м'яким мийним засобом. Поверніть на місце аксесуари та опорні рейки.

4.4 Час доби

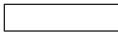
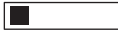
1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Налаштування / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть: ОК.

4.5 Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень твердості води. Щоб перевірити рівень твердості води, скористайтеся тестовим папером або зверніться до водопостачального підприємства.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не використовуйте проточну воду.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте твердість води згідно з таблицею нижче.
4. Установіть рівень твердості води: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

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

Рівень твердості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	
	
2 – помірно тверда	
3 – тверда	
4 – дуже тверда	

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Меню

Натисніть < та проведіть вліво для входу в меню.

- Страви
- Функції
- Улюблене
- Програми обслуговування
- Налаштування

5.2 Функції

Стандартні функції приготування для типових потреб випікання, зокрема верхнє та нижнє нагрівання , гриль , приготування з використанням вентилятора  тощо. Ви можете готувати страви традиційним способом. Докладніше про це в описі дисплея або в застосунку.

Перелік функцій може відрізнятись залежно від версії програмного забезпечення.

1. Відкрийте меню і виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію приготування і встановіть параметри.
3. Розпочніть приготування, виконуючи інструкції на дисплеї. Ви можете підключити термощуп будь-коли до початку або під час приготування (якщо він є). Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Термощуп».
4. ^ — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.

 **Верх**
Інтенсивне нагрівання для швидкого підрум'янювання зверху.

 **Низ**
Рівномірне запікання страви знизу. Добре підходить для піци або пирога, а також для оздоблення тортів або кішів. Попередньо прогрійте духову шафу та використовуйте найнижчий рівень полицки.

 **Гаряче повітря**
Встановіть нижчу температуру, ніж для Верх і низ.

 **Верх і низ**
Для щоденного приготування на одному рівні. Підходить для страв усіх типів, як-от запіканок та випічки.

 **Гаряче повітря & верх**
Запікайте м'ясо та птицю з кістками для ніжного м'яса й хрусткої скоринки.

 **Гаряче повітря & низ**
Рівномірно запікає тісто й утворює хрустку скоринку. Добре підходить для піци, кішу, тартів або пирогів.

 **Гаряче повітря, верх і низ**
Ця функція ідеально підходить для готових страв.

 **Steamify**
Кількість пари відповідно до вибраної температури.

 **ProSteam**
Отримуйте ніжну текстуру та хрустку скоринку завдяки поєднанню пари й тепла. Добре підходить для овочів, запіканок та м'яса.

 **Волога конвекція**
Отримуйте легку, пухнасту випічку. Тримайте дверцята зачиненими, щоб зберегти вологу в духовій шафі.

 **ПАРА**
Постійний пар для здорової та запашної їжі.

 **Розігріти**
Ця функція м'яко розігріває залишки їжі паром.

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

 **Вистоювання тіста**
Делікатне розморожування перед подаванням тіста.

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

 **Розморожування**
Делікатне розморожування перед подальшим готуванням.

 **Печення**
Отримуйте ніжне соковите рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.

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

	Випікання хлібу Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату за хрусткістю, кольором та блискучою скоринкою.
	Повільне готування Повільне готування збільшує час готування, але забезпечує кращий результат. Перш ніж покласти м'ясо в духову шафу, обсмажте його.
	Консервування Отримуйте соковиті овочі та фрукти, законсервовані за низької температури. Поставте термостійкі банки на деко для випікання, наповнене водою.
	Підігрівання тарілок. Для підігріву тарілок перед сервіруванням страв.
	Підтримання теплим Тримайте страви теплими перед подачею. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
	Дегідратація Рівномірно сушить фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.
	AirFry Plus Поєднує парове й повітряне смаження хрустких, соковитих і здорових страв.

Під час використання деяких функцій приготування можливе автоматичне вимкнення освітлення за температури нижче 80°C.

5.3 Функції приготування на парі

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

Існує два способи готування на парі: шляхом встановлення температури або шляхом встановлення рівня пари.

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

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

 **AirFry Plus** — Установіть рівень пари. Відобразиться відповідна температура.

1. Відкрийте меню й виберіть: Функції.
2. Установіть функцію готування на парі. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
6. Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не використовуйте інші рідини. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.
7. Вставте резервуар для води в початкове положення.

Пара з'явиться приблизно через 2 хв. Після досягнення духовою шафою заданої температури звучить сигнал.

8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
9. Спорожніть резервуар для води. Докладніше в розділі «Догляд та очищення, Спорожнення резервуару».
10. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишки води можуть конденсуватися всередині духової шафи.
11. Вимкніть прилад.
12. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

5.4 Страви

Допомога при готуванні пропонує налаштування для різних страв, включно з покроковими інструкціями, температурою і часом приготування. Ви можете змінювати налаштування під час приготування та вибрати бажаний спосіб приготування, зокрема підключати термощуп. Доступність різних опцій залежить від вибраної страви.

1. Зайдіть у меню і виберіть .
2. Виберіть тип продукту та страву й дотримуйтеся інструкцій на екрані.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Час готування можна подовжити за потреби.

5.5 Опції попереднього прогрівання

Прилад має кілька опцій попереднього прогрівання для забезпечення оптимальних результатів приготування.

- Жоден — звичайний спосіб попереднього прогрівання приладу. Це стандартне налаштування для всіх функцій приготування. За бажанням тип попереднього прогрівання можна змінити.
- Смарт — допомагає оптимізувати використання енергії під час нагрівання духової шафи порівняно з Швидко.
- Швидко — скорочує час прогрівання. Доступно лише для деяких функцій.

5.6 Таймер

1. Виберіть функцію приготування та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати бажану дію після закінчення, натиснувши один із символів.
4. Натисніть ОК, щоб підтвердити й повернутися до головного екрана.

Закінчення дії



Звуковий сигнал — установлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



Звук сирни та зупинка приг-ня — установлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Тільки спливаюче повідомлення — після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення.

Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духовка шафа не працює. Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +5 хв.

Відкладений запуск

Ви можете відтермінувати час початку та/або завершення приготування.

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

Зміна налаштувань таймера

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

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

5.7 Улюблене

Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функції готування і страви.

Щоб зберегти налаштування, виберіть потрібну опцію і натисніть .

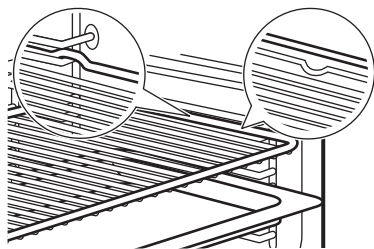
5.8 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари

можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



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

Якщо ваша комбінована решітка має сходинку, розташуйте її ближче до передньої частини духової шафи.

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

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

5.9 Термощуп

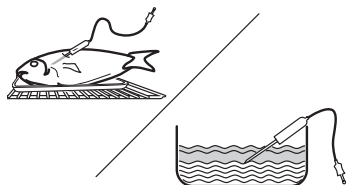
Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.

-  — температура на термощупі.

1. Виберіть функцію приготування з меню «Функції» або страву з меню «Страви».
2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час приготування.
3. Підтвердьте налаштування та розпочніть приготування.
4. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



5. Поставте підготовлені продукти в духову шафу.

6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі «Опис виробу».

На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.

7. $\wedge$ — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.

8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:

- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звук сигн та зупинка приг-ня — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.

9. Підтвердьте налаштування.

10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

11. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію приготування.

12. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

5.10 Захист від доступу дітей

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

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

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

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту. Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
°C	Температура
	Маса (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче. Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.

	°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	180	2	20 - 30

	°C		
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Інформація для дослідницьких установ

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

Використовуйте функцію: ProSteam, рівень: Повна пара.

		°C		
Броколі				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Горошок, заморожений				
2 × 1,5	2 і 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2/3, перфорований.
- 2) Розітріть прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Смарт.
- 3) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.
- 4) Використовуйте перфорований контейнер відповідно до IEC 60350-1.
- 5) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2 × 2/3, перфорований.
- 6) Готуйте, доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

Додаткові рецепти з використанням пари

		°C		
Комбінована страва на парі (2 порції)				
 1)	1 і 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельний пудинг (6 порцій)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Заварний крем				

		°C		
 1)	2	85	35 - 45	8)
Білий хліб				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Курка				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Встановлений рівень: Повна пара.

2) 40 хв для картоплі; 8 - 10 хв для лосося; 10 - 12 хв для броколі

3) Використовуйте ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (перфоровану для картоплі та броколі, і ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (неперфоровану) для лосося.

4) Помістіть лосося на рівень 2, картоплю та броколі на рівень 4.

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

6) Встановлений рівень: Висока вологість.

7) Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці.

8) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 1/2, неперфорований.

9) Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої стінки духової шафи.

10) Встановлений рівень: Низька вологість. Використовуйте функцію ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.

11) Встановлений рівень: Низька вологість.

12) Використовуйте Комбінована решітка.

13) Поставте деко для випічки на перший рівень полочки для збирання крапель жиру.

6.4 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	150	30 - 40	2 та 4	1)2)3)
Нежирний бісквіт				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 і 3	2)5)
Яблучний пиріг				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Тост				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

2) Розігрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко і Смарт.

3) Використовуйте універсальну форму на четвертому рівні.

4) Використовуйте Комбінована решітка.

5) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

6) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

7) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

Додаткові рецепти

		°C		
Безе				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

2) Використовуйте папір для випікання.

3) Розігрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко і Смарт.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.
5. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

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

7.3 Програми обслуговування

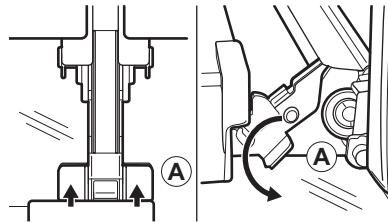
Чищення парою	Ця програма використовується для очищення злегка забрудненого приладу. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Спожорнення резервуару	Процес видалення залишкової води з резервуару для води після використання парових функцій.
Сушіння	Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Полоскання	Процес полоскання та очищення системи парогенерації після частого використання парових функцій.

7.4 Знімання та встановлення дверцят

1. Дайте пристрою охолонути.

2. Повністю відчиніть дверцята.

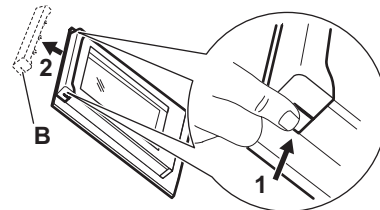
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



4. Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.

5. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.

6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

8. Підніміть кожну скляну панель за верхній край і зніміть її з напрямної. Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

9. Очистьте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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

7.5 Заміна лампи

Від'єднайте прилад від мережі й зачекайте, поки він охолоне.

Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Зніміть металеве кільце й очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.

4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
3. Очистьте скляний плафон.
4. Замініть лампу.
5. Установіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полицок.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно, коли дверцята відчинено. Не знімайте табличку з технічними даними.

Якщо на дисплеї відображається код помилки, який не описано далі, вимкніть заповіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Неможливо активувати прилад або керувати ним. — Прилад не підключений до електромережі або підключений неправильно.

Прилад не нагрівається.

- Годинник не встановлено.
- Функцію Блокування функції увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.
- Функцію Захист від доступу дітей увімкнено.
- Деморежим активовано — код деактивації: 2468.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

① За відключення електропостачання процес очищення зупиняється. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

Проблеми з сигналом бездротової мережі. — Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.

Установлено новий маршрутизатор або змінено його конфігурацію. — Налаштуйте прилад і мобільний пристрій знову.

Слабкий сигнал бездротової мережі. — Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Бездротовому сигналу заважає мікрохвильова піч, що знаходиться поруч із приладом. — Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі заважають сигналу Wi-Fi.

F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.

F111 — Термошуп неправильно вставлено в розетку. Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.

F240, F439 — сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. Очистьте передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

F601 — проблема з сигналом Wi-Fi. Перевірте підключення до мережі. Докладніше в розділі Перед першим використанням «Бездротове підключення».

F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi. Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Докладніше в розділі **F604** «Бездротове підключення».

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління. Вимкніть і увімкніть прилад.

F602, F603 — Wi-Fi недоступний. ¹⁾ Вимкніть і увімкніть прилад.

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

9.1 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духовая шафа	
Маса	EOB9S3XH	35.5 кг
	EOB9S3XT	36.0 кг
	KOBAS3XH	36.0 кг
	KOBAS3XT	36.0 кг
	LOB9S3XZ	35.5 кг
	Y9SOB3XH	36.0 кг

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.

9.2 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

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

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Поради щодо оптимізації

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, щоб процедура не переривалася і прилад працював за оптимальних умов. Під час

¹⁾ Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- За можливості вимикайте Wi-Fi. Докладніше в розділі Перед першим використанням.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не

змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості.

- 12,5 год: 30–115 °C
- 8,5 год: 120–195 °C
- 5,5 год: 200–245 °C
- 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

