



Electrolux



electrolux.com/register



EOB9S3XH

EOB9S3XT

KOBAS3XH

KOBAS3XT

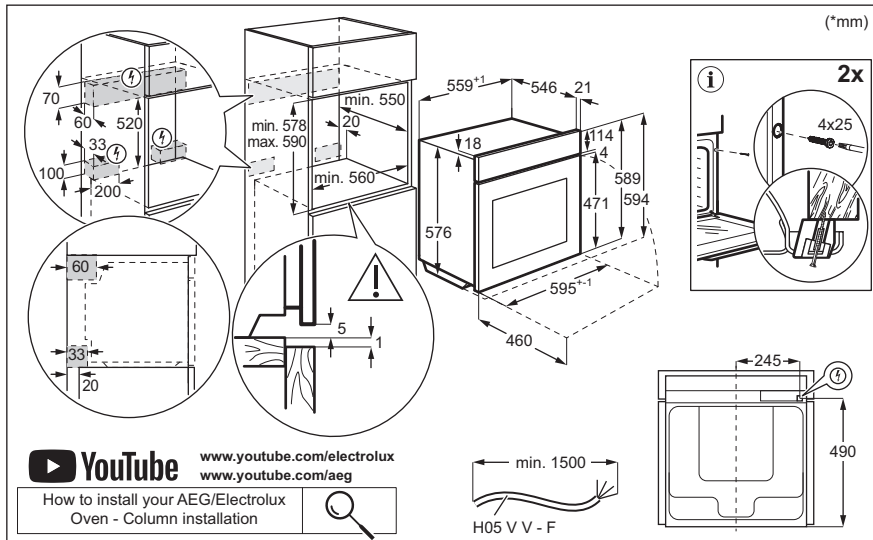
LOB9S3XZ

Y9SOB3XH

RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	3
UK	Інструкція Парова духовка	30



МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



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



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	17
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	19
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	21
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	25
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	27
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	27
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** 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 рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед 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 должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и кабель питания. При необходимости замены кабеля питания 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 оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- 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.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами 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 изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы;

- не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу;
- не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
- не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления;
- соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: 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 продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками .

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



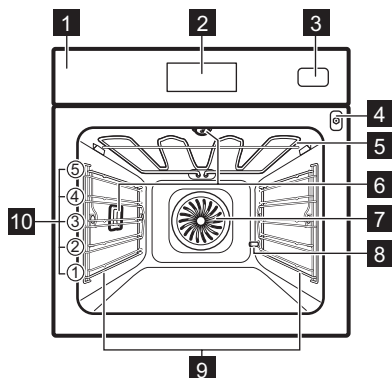
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

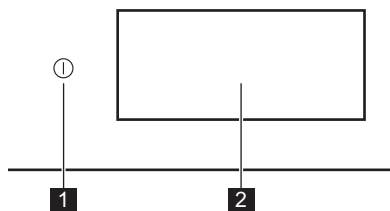
3.1 Общий обзор



- 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 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



- | | | |
|----------|---------------|---|
| 1 | ВКЛ /
ВЫКЛ | Нажмите и удерживайте для
включения и выключения при-
бора. |
| 2 | Дисплей | Отображение текущих на-
строек прибора. |

Панель управления обеспечивает доступ к различным режимам приготовления и блюдам. Кроме того, на ней отображается информация о текущем рабочем состоянии.

4.2 Дисплей

Дисплей прибора является полностью интерактивным, и его можно «прокручивать» для доступа к разным разделам. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.

- | | |
|--------|---|
| OK | Подтверждение выбора / параметра на-
стройки. |
| >
< | Переход к следующему или предыдущему
уровню меню. |
| ^
v | Доступ к дополнительным параметрам и
их настройка. |
| ♥ | Сохранение текущих настроек в разделе
«Любимые программы». |
| ♡ | Удаление текущих настроек из раздела
«Любимые программы». |
| 💡 | Включение и выключение лампы освеще-
ния. |
| 🔍 | Включение и выключение опций. |
| 🔒 | Прибор заблокирован. |

	Функция Звуковой сигнал включена.
	Функция Звуковой сигнал и отключение включена.
	Только всплывающее окно включена.
	Функция Отложенный старт включена.
	Закрытие всплывающего сообщения или отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.

	Подключение к сети Wi-Fi отменено.
	Удаленное управление включено.
	Резервуар для воды пустой.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды полон.
	Функция в режиме энергосбережения.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Вы можете выбрать, следует ли начать или пропустить процесс подключения. Настройки можно пересматривать и изменять при необходимости.

Отрегулируйте настройки: Выбрать язык, Установка времени суток, Жесткость воды, Беспроводное соединение.

5.2 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

5.3 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://>

5.4 Первый предварительный
разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

- 1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
- 2. Войдите в меню и выберите: Функции.
- 3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
- 4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
- 5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- 6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
- 7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.5 Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

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

- 1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под 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.

В таблице описывается диапазон жесткости воды с соответствующим уровнем классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Меню

Для входа в меню нажмите < и проведите пальцем влево.

- Блюда
- Функции

- Любимые программы
- Программы технического обслуживания
- Настройки

6.2 Функции

Подменю включает список режимов приготовления.

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

1. Войдите в меню и выберите: **Функции**.
2. Выберите режим нагрева.
3. Отрегулируйте настройки.
4. Нажмите: **START**. Вы можете подключить термощуп в любое время перед приготовлением или в процессе приготовления (если доступно). Подробнее в главе «Использование аксессуаров, термощуп».
5. **^** — нажмите для настройки параметров во время приготовления.
6. Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.



Функция Быстрый Разогрев доступна только в ряде режимов нагрева. Подробнее о режимах предварительного нагрева в главе «Ежедневное использование, настройки, подменю: Предпочтения».



Верхний нагрев

Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.



Нижний нагрев

Равномерно подрумяньте низ продукта. Прекрасно подходит для приготовления пиццы или пирога и для окончательной обработки 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.



Подогрев Сохранить Вентилятор

Экономьте энергию, используя остаточное тепло для приготовления пищи. Идеально подходит для приготовления выпечки.



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 подрумянивайте 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, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.



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.



Высушивание

Равномерно высушите фрукты, травы и овощи при низкой температуре. Периодически открывайте дверцу во время сушки, чтобы улучшить результат сушки.



Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

6.3 Блюда

Подменю Блюда состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Во время приготовления можно регулировать время и температуру.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп.

1. Войдите в меню и выберите: Блюда.
 2. Выберите тип блюда или продукта.
 3. Отрегулируйте настройки в соответствии с предпочтительным режимом приготовления пищи. Настройте массу. Опция доступна не для всех блюд. Нажмите: ОК.
 4. Поместите блюдо в прибор в соответствии с инструкциями на экране.
 5. Нажмите: START.
- По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

6.4 Любимые программы



Эта функция доступна только для некоторых моделей.

Вы можете сохранить до 20 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.

Для сохранения выберите нужную настройку и нажмите ♥.

Выберите: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите «Любимые программы» для проверки сохраненных настроек.
2. Выберите одну из сохраненных настроек.

Удаление: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: Любимые программы для проверки сохраненных настроек.
2. Нажмите: ♥ для удаления сохраненных настроек.

6.5 Программы технического обслуживания

Подменю содержит список программ очистки.

Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром плюс	Нормальная очистка.
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.
---------------	---

6.6 Настройки

Это подменю содержит список настроек.

Подменю: Настройка

Выбрать язык	Установка языка прибора.
Установка времени суток	Установка текущего времени.
Яркость Дисплея	Установка яркости дисплея.
Звук кнопок	Включение и выключение звука при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звук для ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Единица температуры	Отображение единицы измерения текущей температуры.
Жесткость воды	Установка жесткости воды.

Подменю: Сервис

Демо Режим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстановление заводских установок

Подменю: Предпочтения

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Блокировка от детей	Предотвращает случайное включение прибора.

Подогрев	Отсутствует — обычный способ предварительного разогрева прибора. Он установлен по умолчанию и доступен для всех режимов приготовления. В качестве «Предпочтения» можно выбрать другой тип предварительного нагрева. Эко — предварительный разогрев прибора при меньшем энергопотреблении. Он доступен для всех режимов приготовления. Быстрый — уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов.
Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости очистки прибора.
Персон. экрана в режиме ожидания	Настройка функций экрана и ярлыков.

Подменю: Подключения

Подключиться к Wi-Fi	Подключение прибора к беспроводной сети.
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забить сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.
Удаленное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия START. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.

6.7 Режимы нагрева с паром

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

обработки 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.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите функцию режима нагрева с паром. 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 воду в резервуар для воды (около 950 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

 ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте деминерализованную или дистиллированную воду. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

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. Выключите прибор.
10. Слейте воду из резервуара.
См. Уход и очистка, Опорожнение резервуара.
11. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.
12. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

 ВНИМАНИЕ!

Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

6.8 Примечания к функции: Подогрев Сохранить Вентилятор

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указания и рекомендации, Подогрев Сохранить Вентилятор. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 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.

7.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

7.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Установите одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие. Таймер можно использовать независимо от того, работает ли духовой шкаф или нет.

Функция	Описание
Завершить действие	 Звуковой сигнал По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	 Звуковой сигнал и отключение По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	 Только всплывающее окно По истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Данная функция не влияет на работу прибора.
Отложенный старт	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Он запускается автоматически после начала работы духового шкафа и останавливается по завершении процесса. Он отображается на главном экране в случае, если другой таймер не установлен. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Таймер

1. Выберите режим нагрева 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.

8.3 Отложенный старт

1. Выберите режим нагрева 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.

8.4 Установка времени суток

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

8.5 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

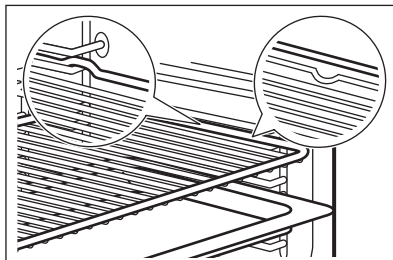
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики

по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.



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.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.

- $\mathcal{R}$ - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

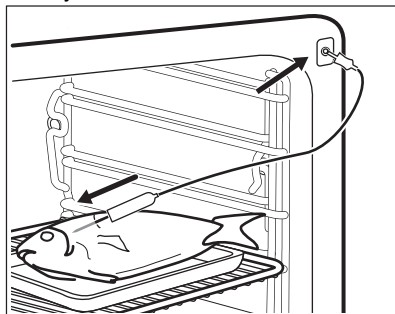
Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

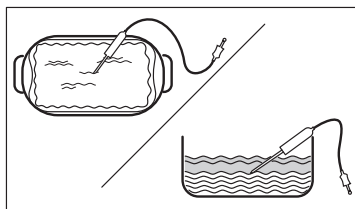
1. Выберите режим нагрева в меню «Функции» или блюдо в меню «Блюда».
2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Нажмите: OK.
4. Нажмите: START.
5. Вставьте термощуп в блюдо:
Мясо, птица и рыба
Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по

возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



6. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.

7. $\wedge$ — 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. Нажмите: OK.

10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность

блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

11. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.

12. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Подогрев Сохранить Вентилятор — рекомендуемые аксессуары

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

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

10.3 Подогрев Сохранить Вентилятор

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
Макарони, 24 шт.	160	2	25–35
Маффины, 12 шт.	180	2	20–30
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	20–30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	140	2	15–25

	°C		
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15–25

10.4 Информация для испытательных организаций

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

	°C			
Мелкое печенье (20 шт на противне)				

	150	20 - 30	3	1) 2)
---	-----	---------	---	-------

	170	20 - 30	3	1) 2)
---	-----	---------	---	-------

	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
---	-----	---------	-------	------

Нежирный бисквит				
------------------	--	--	--	--

	160	45 - 60	2	3)2)
---	-----	---------	---	------

	160	45 - 60	2	3)2)
---	-----	---------	---	------

	160	45 - 55	2 и 4	3)
---	-----	---------	-------	----

Яблочный пирог				
----------------	--	--	--	--

	160	55 - 65	2	3)4)
---	-----	---------	---	------

	180	55 - 65	1	3)4)
---	-----	---------	---	------

	°C			
	160	55 - 65	2 и 4	3)

Песочное печенье

	140	25 - 35	2	1)
---	-----	---------	---	----

	140	25 - 35	2	1)
---	-----	---------	---	----

	140	25 - 45	2 и 4	1)
---	-----	---------	-------	----

Тосты

	макс.	1 - 2	5	3)5)6)
---	-------	-------	---	--------

1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

2) Разогрейте прибор до заданной температуры с помощью настроек Разогрев / Отсутствует. Не используйте Разогрев / Быстрый и Эко. Подробнее в «Ежедневное использование», раздел «Настройки», «Подменю: Предпочтения».

3) Используйте Решетка.

4) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

5) Разогрейте прибор в течение 5 мин, используя настройку Разогрев / Отсутствует. Не используйте Разогрев / Быстрый и Эко. Подробнее в «Ежедневное использование», раздел «Настройки», «Подменю: Предпочтения».

6) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

10.5 Информация для испытательных организаций

Используйте следующую функцию: ProSteam, уровень: Влажный пар.

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

Установите температуру на 100°C.

				
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11

				
Горох, замороженный 2)	Набор противней для приготовления на пару 2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85 С.

1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутствует. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подмену: Предпочтения.

2) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

				°C	
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции) 1)	ProSteam, уровень: Влажный пар	Гастроемкость перфорированная 1/2 (картофель и брокколи) и неперфорированная (лосось)	2 (лосось) 4 (брокколи и картофель)	100	40 (картофель) 18–20 (лосось) 10–12 (брокколи)
Карамельный пудинг (6 порций)	ProSteam, уровень: Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45
Белковый крем	ProSteam, уровень: Влажный пар	Гастроемкость 1/2 неперфорированная	2	85	35 - 45
Хлеб, тип блюда: Хлеб		Эмалированный противень 2)	2	180	40 - 50
Белый хлеб	ProSteam, уровень: Горячий пар (25%) 3)				40 - 50
Цыпленок 4)	ProSteam, уровень: Горячий пар (25%)	Решетка	2	200	60 - 70

1) Помещайте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты были приготовлены одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.

2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.

3) Используйте ProSteam только в том случае, если функция Хлеб недоступна.

4) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

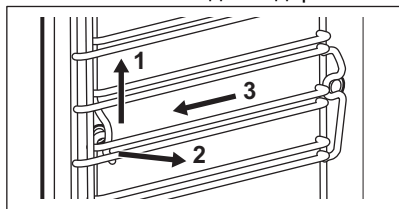
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
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.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки,

удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Очистка паром

Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки. При использовании этой программы прибор потребляет меньше электроэнергии.

1. Нажмите: Программы технического обслуживания / Очистка паром или Очистка паром плюс.

Режим	Описание
Очистка паром	Легкая очистка Обработайте камеру очищающим спреем. Длительность: 30 мин
Очистка паром плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. Длительность: 75 мин

2. Нажмите: START. Следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
4. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Напоминание о чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром плюс.

11.5 Удаление накипи

Эта программа удаляет накипь и предотвращает ее образование в системе

обработки паром. Она обеспечивает правильную работу системы обработки пара и улучшает качество воды в вашем приборе.

1. Нажмите: Программы технического обслуживания / Удаление накипи.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании работы функции выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Прибор отображает два напоминания о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи нельзя отключить.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.
- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

11.7 Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Нажмите: Программы технического обслуживания / Ополаскивание.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.

3. По окончании процедуры раздается звуковой сигнал.
4. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.8 Сушка

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

Перед началом процесса сушки излишки воды на дне камеры необходимо удалить.

1. Нажмите: Программы технического обслуживания / Сушка.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании фазы сушки раздается звуковой сигнал.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.10 Опорожнение резервуара

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

1. Нажмите: Программы технического обслуживания / Опорожнение резервуара.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.

3. По окончании процедуры раздается звуковой сигнал.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.11 Снятие и установка дверцы

Дверцу и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ!

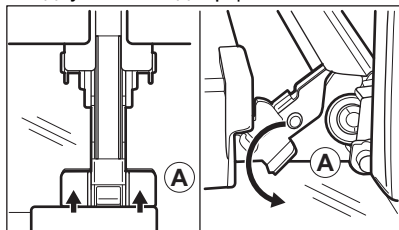
Дверца достаточно тяжелая.



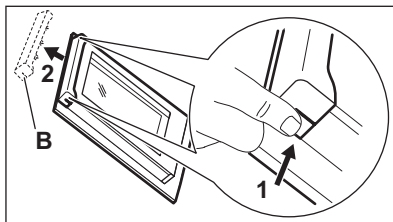
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

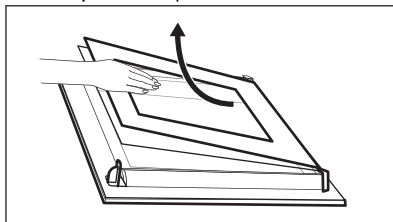
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



4. Прикройте дверцу духового шкафа до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



10. 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. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

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

11.12 Замена лампы



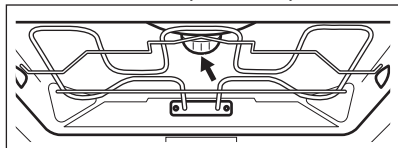
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
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 на аналогичную с жаростойкостью 300°С.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов. Дверца не закрыта как следует. Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. Блокировка от детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
i Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебои в электропитании, повторите процедуру очистки.	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. ¹⁾	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F239 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удастся установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾ ²⁾	Включите и выключите прибор.

¹⁾ Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

²⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220–240 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 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.

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

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

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.

14.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

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

Сохранение блюд теплыми

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения блюд теплыми. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

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

Подогрев Сохранить Вентилятор

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Вы можете снова включить лампу, однако это действие снизит ожидаемую экономию энергии.

Wi-Fi

По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии.

15. 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 человека. 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.

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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	30
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	32
3. ОПИС ВИРОБУ.....	35
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	35
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	36
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	38
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	42
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	42
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	43
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	45
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	47
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	51
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	52
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	52
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	54

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

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

1.2 Загальна безпека

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

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відкриваються 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.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Не пошкодьте штепсельну вилку та кабель живлення. За необхідності заміни кабелю живлення завертайтеся до нашого авторизованого сервісного центру.
- 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, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до мережі.
- 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 витоку струму на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити 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 технічні специфікації приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:

- не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу;
- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
- не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
- не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.

- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята пристрою, коли активовано ця функція. Може виділятися пара.
 - Після приготування на парі відчиняйте дверцята приладу обережно.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, 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.

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

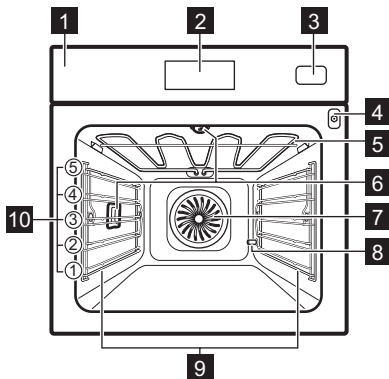
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

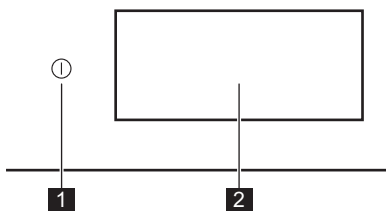
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 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

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування

**1**Вкл /
ВимкНатисніть і утримуйте, щоб
увімкнути та вимкнути прилад.**2**

Дисплей

Показує поточні налаштування
приладу.

Панель керування надає доступ до різних функцій готування та страв. На ній також відображається інформація про поточний робочий стан.

4.2 Дисплей

Дисплей є повністю інтерактивним, його можна прокручувати і він розділений на визначені розділи. Ви можете провести по екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.

OK	Підтвердження вибору/налаштування.
> <	Перехід до наступного або попереднього рівня в меню.
^ v	Доступ до додаткових налаштувань і їх регулювання.
♥	Зберігання поточних налаштувань в розділі «Улюблене».
♡	Видалення поточних налаштувань із розділу «Улюблене».
💡	Увімкнення і вимкнення лампи.
🔍	Вимкнення та увімкнення опцій.
🔒	Прилад заблоковано.

🔔	Функцію «Звуковий сигнал» увімкнено.
🔔	Функцію «Звук сигн та зупинка приг-ня» увімкнено.
🔕	Тільки спливаюче повідомлення увімкнено.
🕒	Функцію «Відкладений запуск» увімкнено.
×	Щоб закрити спливаюче повідомлення або скасувати налаштування.
📶	Wi-Fi підключення увімкнено.
📶	Wi-Fi підключення вимкнено.
📶	Дистанційна робота увімкнено.
🚰	Резервуар для води порожній.
🚰	Резервуар для води заповнений наполовину.
🚰	Резервуар для води заповнено.
🔋	Функція з режимом енергозбереження.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Ви можете вибрати розпочати або пропустити процес приєднання. Налаштування можна переглядати та змінювати, коли це необхідно.

Відрегулюйте налаштування: Мова, Час доби, Жорсткість води, Бездротове підключення.

5.2 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.

Щоб підключити прилад, потрібно:

- 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 інструкції 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

5.3 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, умови 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).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.5 Налаштування: Жорсткість води

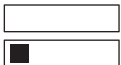
Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не розмішуйте тест під проточною водою.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
4. Установіть рівень жорсткості води: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

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

У таблиці вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем класифікації води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Рівень жорсткості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	
2 – помірно жорстка	
3 – жорстка	
4 – дуже жорстка	

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Меню

Натисніть  та проведіть вліво для входу в меню.

- Страви
- Функції
- Улюблене
- Програми обслуговування
- Налаштування

6.2 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

1. Відкрийте меню й виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію нагрівання.
3. Відрегулюйте налаштування.
4. Натисніть: START. Ви можете підключити термошуп у будь-який момент до або під час приготування (якщо доступно). Зверніться до розділу «Використання аксесуарів, термошуп».
5.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагрівання.



Швидко Поперед. прогрівання доступно лише для деяких функцій нагрівання. Для отримання додаткової інформації про опції попереднього прогрівання див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.



Верх

Інтенсивний підігрів для швидкого підрум'янювання зверху.



Низ

Рівномірно підсмажене дно страви. 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 дещо 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.



Теплозберігаючий Вентилятор

Заощаджуйте енергію, використовуючи для приготування залишкове тепло. Найкраще підходить для випічки.



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 Оптимізована температура для швидкого вистоювання 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 з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
	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 сервуванням 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 сушіть фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.



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

6.3 Страви

Підменю Страви складається з набору програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати під час готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп.

1. Відкрийте меню й виберіть: Страви.
2. Виберіть страву чи тип продукту.
3. Змініть налаштування відповідно до кулінарних вподобань. Відрегулюйте масу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть: ОК.
4. Покладіть продукти всередину приладу відповідно до інструкцій, наведених на екрані.
5. Натисніть: START.

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

6.4 Улюблене



Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функції нагрівання та час готування.

Щоб зберегти налаштування, виберіть потрібне й натисніть .

Виберіть: Улюблене

1. Увійдіть у меню та натисніть «Улюблене», щоб перевірити збережені параметри.
2. Виберіть одне зі збережених налаштувань.

Видаліть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Улюблене, щоб перевірити збережені налаштування.
2. Натисніть: , щоб видалити збережені налаштування.

6.5 Програми обслуговування

Підменю містить перелік програм очищення.

Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Звичайне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Спожження 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.

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань.

Підменю: Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Час доби	Встановлення поточного часу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління	Увімкнення та вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звуки для ❶.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Одиниця температури	Відображення одиниці поточної температури.
Жорсткість води	Встановлення жорсткості води.

Підменю: Сервіс

Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
-----------------------	---------------------------------

Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

Підменю: Налаштування

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Розігрівання	Жоден — традиційний спосіб попереднього прогрівання приладу. Встановлено за промовчанням і доступно для всіх функцій готування. Налаштування можна змінити на інший тип попереднього прогрівання. Еко — попереднє прогрівання приладу з меншим споживанням електроенергії. Доступно для всіх функцій готування. Швидко — скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій.
Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення приладу.
Персоналіз. екрана в режимі очікув	Налаштування функцій та ярликів екрана.
Підключення до WiFi	Підключення приладу до бездротової мережі.
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.
Дистанційна робота	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення START. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.

6.7 Парові функції нагрівання

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** — встановіть температуру. Рівень пари регулюється автоматично.

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

1. Відкрийте меню й виберіть: Функції.
2. Встановіть функцію нагрівання з парою. 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 водою до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте демінералізовану або дистильовану воду. Не заливайте займисті або спиртотмісні рідини у резервуар для води.

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. Вимкніть прилад.
10. Спорожніть резервуар для води. Докладніше в розділі «Догляд та очищення, Спорожнення резервуару».
11. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи.
12. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, спорожняючи резервуар для води.

6.8 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

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

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

При використанні цієї функції лампа вмикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Теплозберігаючий Вентилятор. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у Енергоефективність, пункт «Поради щодо енергозбереження».

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 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.

7.2 Автоматичне вимикання

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

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (год)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Встановлення тривалості готування. Максимальне значення — 23 год 59 хв. Щоб зазначити, які дії будуть виконуватися після закінчення встановленого часу, виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духови шафа не працює.

Функція	Опис
Закінчення дії	 Звуковий сигнал Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.
	 Звук сигналу та зупинка приготування Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.
	 Тільки спливаюче повідомлення Після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.

Функція	Опис
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальне значення — 23 год 59 хв. Він запускається автоматично після початку процесу готування і зупиняється після завершення процесу. Він відображається на головному екрані, якщо інший таймер не встановлено. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Таймер

1. Виберіть функцію нагрівання та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши один із символів.
4. Натисніть ОК, щоб підтвердити та повернутися до головного екрана.

8.3 Відкладений запуск

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.

8.4 Час доби

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

8.5 Зміна налаштувань таймера

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

1. Натисніть $\wedge$ / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера. Натисніть: ОК.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

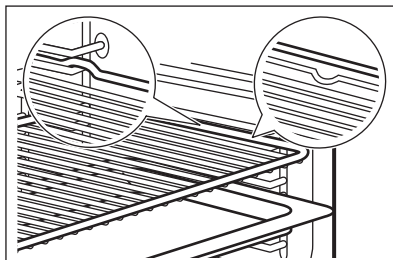
9.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



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

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки духової шафи, .



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

Якщо ваша комбінована решітка має сходинок, 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 деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

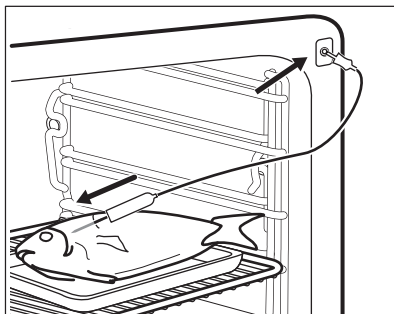
- °C — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
 - °F - температура всередині продукту.
- Рекомендації:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Не використовуйте для рідких страв.
 - Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування з: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

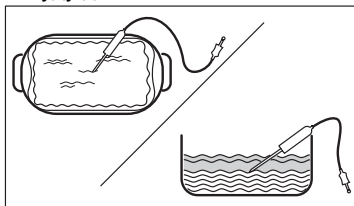
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Виберіть функцію нагрівання з меню «Функції» або страву з меню «Страви».
2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.
3. Натисніть: OK.
4. Натисніть: START.
5. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі «Опис виробу». На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.
7. ^ — 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. Натисніть: OK.
10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте,

чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

- 11. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагрівання.
- 12. Витягніть штекер термошупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - рекомендовані аксесуари

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

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

10.3 Теплозберігаючий Вентилятор

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
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	140	2	15–25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15–25

10.4 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 та 4	1)2)
Нежирний бісквіт				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 та 4	3)
Яблучний пиріг				
	160	55 - 65	2	3)4)
	180	55 - 65	1	3)4)
	160	55 - 65	2 та 4	3)
Пісочні хлібобулочні вироби				

	°C			
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 та 4	1)
Тост				
	макс.	1 - 2	5	3)5)6)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Розігрійте прилад до досягнення встановленої температури, використовуючи налаштування Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте Поперед. прогрівання / Швидко і Еко. Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Налаштування», «Підменю: параметри».
- 3) Використовуйте Комбінована решітка.
- 4) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 5) Розігрійте прилад протягом 5 хв, використовуючи налаштування Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте Поперед. прогрівання / Швидко і Еко. Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Налаштування», «Підменю: параметри».
- 6) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

10.5 Інформація для дослідницьких установ

Використовуйте функцію: ProSteam, рів.: Повна пара.

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

Встановіть температуру на 100 °C.

				
Броколі 1) 2)	2/3 Паровий комплект перфорований	0.3	3	8 - 9
Броколі 1) 2)	2/3 Паровий комплект перфорований	макс.	3	10 - 11

				
Горошок, заморожений ²⁾	2 x 2/3 Паровий комплект перфорований	2 × 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.

1) Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. Щоденне користування, Установка, Підменю: Налаштування.

2) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Додаткові рецепти з використанням пари

				°C	
Комбінована страва на парі (2 порції) ¹⁾	ProSteam, рівень: Повна пара	Перфорований Gastronorm 1/2 (картопля та броколі) і неперфорований (лосось)	2 (лосось) 4 (броколі й картопля)	100	40 (картопля) 18–20 (лосось) 10–12 (броколі)
Карамельний пудинг (6 порцій)	ProSteam, рівень: Висока вологість	Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці	2	90	35 - 45
Заварний крем	ProSteam, рівень: Повна пара	Gastronorm 1/2 неперфорований	2	85	35 - 45
	Випікання хлібу, тип їжі: Хліб				40 - 50
Білий хліб	ProSteam, рів.: Низька вологість ³⁾	Деко для випічки ²⁾	2	180	40 - 50
Курка ⁴⁾	ProSteam, рівень: Низька вологість	Комбінована решітка	2	200	60 - 70

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

2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки всередині духової шафи.

3) Використовуйте ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.

4) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з

мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

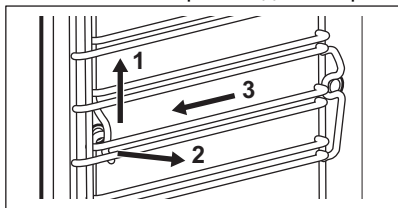
Аксесуари

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

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
- Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
- Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

11.3 Чищення парою

Ця програма використовується для очищення злегка забрудненого приладу. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення. Ця програма споживає менше електроенергії.

- Натисніть: Програми обслуговування / Чищення парою або Чищення парою плюс.

Режим	Опис
Чищення парою	Легке очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. Тривалість: 30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. Тривалість: 75 хв

- Натисніть: START. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

11.5 Видалення накипу

Ця програма видаляє вапняний наліт і запобігає його накопиченню в паровій системі. Це забезпечує належну роботу функції пари та підвищує якість води у вашому приладі.

- Натисніть: Програми обслуговування / Видалення накипу.
- Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення роботи функції вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

4. Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.6 Нагадування про видалення накипу

Прилад робить два нагадування про видалення накипу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накип із приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накип із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.7 Полоскання

Використовуйте цю функцію для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

1. Натисніть: Програми обслуговування / Полоскання.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.
4. Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.8 Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Перед початком процесу сушіння необхідно видалити надлишок води на дні камери.

1. Натисніть: Програми обслуговування / Сушіння.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Після завершення сушіння лунає звуковий сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть ТАК, щоб просушити прилад.

11.10 Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з функцією нагрівання з паром для видалення залишку води з резервуара для води.

1. Натисніть: Програми обслуговування / Спорожнення резервуару.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.11 Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти для очищення. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



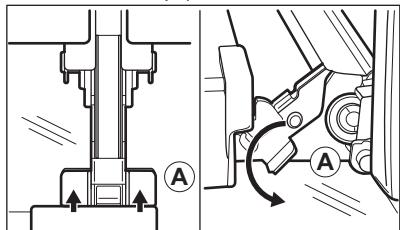
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

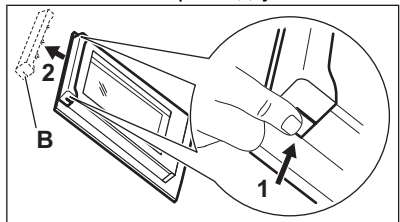
УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

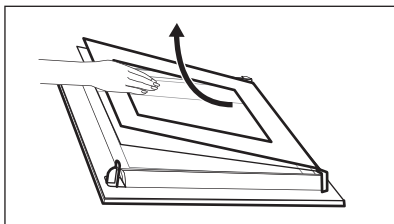
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох задніх дверцят.



4. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення при відкритті (приблизно під кутом: 70°).
5. Тримавши дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навскоси вгору.
6. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
7. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
9. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



10. Очистіть 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. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

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

11.12 Заміна лампи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

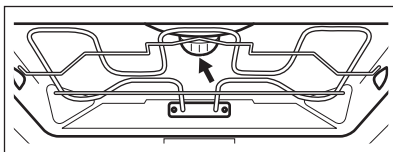
Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
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 відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300°C.
5. Установіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полицок.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника. Дверцята зачинено неправильно. Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
i Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоб налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, див. Перед першим використанням, «Бездротове підключення».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Код помилки

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

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. 1)	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F239 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний. 1) 2)	Вимкніть і увімкніть прилад.

- 1)** Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.
- 2)** Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 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 духова 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.		

14.2 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.

14.3 Поради щодо енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення

готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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

При вимкненні приладу на дисплеї з'являється позначка залишкового тепло або значення температури.

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

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На

дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

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

Теплозберігаючий Вентилятор

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

Коли ви використовуєте цю функцію, лампа автоматично вимикається через 30 секунд. Ви можете знову увімкнути лампу, але ця дія зменшить очікувану економію енергії.

Wi-Fi

За можливості вимкніть Wi-Fi, щоб заощадити електроенергію.

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



