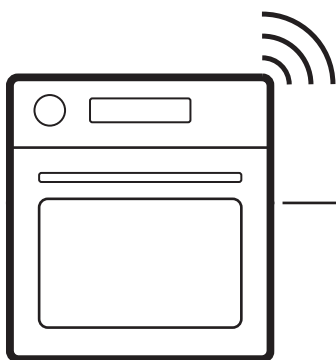




Electrolux



electrolux.com/register



COB8S39WZ
EOB8S29WH
EOB8S39WX
EOB8S39WZ
KOBBS29WT
KOBBS39WH
KOBBS39WX

ქართული

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

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 15
7. მოვლა და დასუფთავება.....	17
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	19
9. ენერგოეფექტურობა.....	20
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	22

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

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

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

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

ორთქლზე მომზადება

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

2.5 განკარგვა

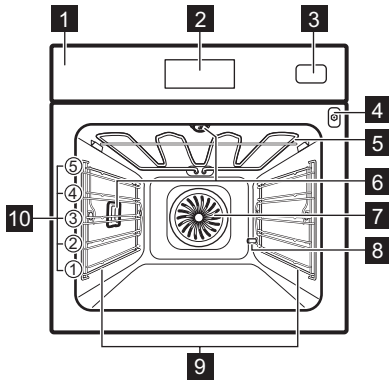
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზიანების რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



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

3.2 კონტროლის პანელი

- ① **ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)** - შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
- ≡ **Menu (მენიუ)** - ჩამოთვლილია მოწყობილობის ვარიანტები და პარამეტრების ფუნქციები.

★ **Favourites (რჩეულები)** - ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.

☼ **განათების ჩამრთველი** - ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.

🔥 **Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)** - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად.

3.3 დისპლეი

ეკრანი სენსორულია და აჩვენებს სხვადასხვა შეტყობინებას. როდესაც შეტყობინების ფანჯარა გამოჩნდება, გასაგრძელებლად დააჭირეთ ეკრანს.

OK არჩევანს / პარამეტრის დასადასტურებლად.

⌚ Timer (ტაიმერი)-ის დასაყენებლად.

START ფუნქციის ასამოქმედებლად.

STOP ფუნქციის გამოსართავად.

< მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.

↺ ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.

🔍 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ის ტემპერატურის დასაყენებლად.

☑️ პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.

🔒 მოწყობილობა ჩაკეტილია.

✖️ პარამეტრის გაუქმება.

📶 Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

📱 Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.

- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომზადებლის სახელმძღვანელოს

უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.

2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
3. ჩართეთ ლუმელი.
4. დააჭირეთ  აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) /Connections (კავშირები) .
5.  - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

① უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, დისტანციური მუშაობა ავტომატურად ითიშება 24 სთ-ში. გაიმეორეთ კონფიგურაცია საჭიროების შემთხვევაში.

სიხშირე	2.4 გჰც WLAN
	2400 - 2483.5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50

4.2 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

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

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

4.3 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო

სუნი და კვამლი გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში:  1 სთ,  15 წთ,  15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.
3. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
4. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. მოათავსეთ აქსესუარები და თაროს დამჭერები მოწყობილობაში.

4.4 Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

1. ჩართეთ ლუმელი.
2. დააჭირეთ: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)-ს.
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ OK

4.5 Water Hardness (წყლის სიხისტე)

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

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

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

თქვენ შეგიძლიათ წყლის სიხისტის დონის შეცვლა მენიუში: Settings

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
1 - რბილი	

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

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

STANDARD (სტანდარტი)

ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

	Grill (გრილზე შეწვა): შეწვა, გრილზე მომზადება
	Turbo Grilling (ტურბო მომზადება გრილზე): ზორცის შეწვა, მობრაწვა
	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება): თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამომშრება
	Frozen Foods (გაყინული საკვები): კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება): ტრადიციული ცხობა
	Pizza Function (პიცის ფუნქცია): პიცის გამოცხობა
	AirFry Plus: აერთიანებს ორთქლსა და ჰაერზე შეწვას ზრამუნა, წვნიანი და ჯანსაღი კერძებისთვის.
	Bottom Heat (ქვედა წვა): ნამცხვრების ცხობა

SPECIALS (სპეციალური)

	Preserving (შენახვა): ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება
	Dehydrating (დეჰიდრატაცია): დაჭრილი ხილის, სოკოს გაშრობა
	Plate Warming (ფირფიტის გათბობა): თეფშების წინასწარ გაცხელება
	Defrost (გაღლობა): გაღლობა

	Au Gratin (გრატინი): გრატენების გამოცხობა, დაბრაწვა
	Slow Cooking (ნელი მომზადება): რბილი შემწვარი ზორცის მომზადება
	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება): საჭმლის თბილად შენახვა
	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი კენტილატორით): ცხობა

STEAM (ორთქლი)

	Steamify (ორთქლის წარმოქმნა): ორთქლით მომზადება, ჩაშუშვა, ნახში სინრაშუნის მიცემა, გამოცხობა, შებრაწვა
	Steam Regenerating (ორთქლის რეგენერაცია): ნარჩენი საკვების ხელახლა გაცხელება ორთქლის მეშვეობით (110-130°C – ნოტიო/წვნიანი გაცხელება, 130-200°C – უფრო ზრამუნა გაცხელება)
	Bread Baking (პურის ცხობა): პური, პურის ხვეულები
	Dough Proving (ცომის მომზადება): საფუვრიანი ცომის აფუება
	Full Steam (სრული ორთქლი): ბოსტნეული, გარნირი, თევზი
	Humidity High (მაღალი ტენიანობა): მოხარშული კრემები, ფლანები, ტერინები, თევზი
	Humidity Low (დაბალი ტენიანობა): ზორცი, შინაური ფრინველი, ღუმლის კერძები, კასეროლები

5.2 მომზადების ფუნქციების დაყენება

- ჩართეთ ღუმელი.
- დააჭირეთ ეკრანზე რომ აირჩიოთ მომზადების ფუნქცია და დააჭირეთ OK

3. პარამეტრის შესაცვლელად დააჭირეთ ეკრანზე ტემპერატურის მნიშვნელობას და დააჭირეთ OK

4. დააჭირეთ START .

5. სამზარეულოს ფუნქციის

გამორთვისთვის დააჭირეთ STOP .

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

5.3 Timer (ტაიმერი)

1. დააჭირეთ ☹

2. დროის დაყენება.

3. დააჭირეთ • • • თუ გსურთ აირჩიოთ End Action (მოქმედების დასრულება).

4. დააჭირეთ OK გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

End Action (მოქმედების დასრულება)



Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) -

უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.



Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) -

უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაჩენდება გაჩერდება.



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



Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) - საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.



Uptimer (მუშაობის ტაიმერი) - მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ.

ზოგიერთი საათის ფუნქცია შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი გარკვეული სამზარეულოს ფუნქციებისთვის.

საჭმლის მომზადების დროის გასაზანგრძლივებლად დააჭირეთ +1min - ს.

5.4 Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) - ორთქლზე მომზადების ფუნქციები

1. ჩართეთ ღუმელი.

2. დააჭირეთ ☹. დააყენეთ ორთქლზე მომზადების ფუნქცია და დააჭირეთ OK .

3. დააყენეთ ტემპერატურა და დააჭირეთ OK.

4. გახსენით წყლის ავზი.

5. „შეავსეთ წყლის უჯრა ცივი წყლით მაქსიმალურ ნიშნულამდე (დაახლოებით 950 მლ) და დაზურეთ იგი.

6. დააჭირეთ START . საჭიროების შემთხვევაში შეავსეთ წყლის ავზი.

7. გამორთეთ მოწყობილობა.

8. კირქვული ნარჩენის დაგროვების თავიდან ასაცილებლად დაცალეთ წყლის ავზი ორთქლით საჭმლის მომზადების შემდეგ, ყოველ ჯერზე.

აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Tank emptying (ავზის დაცლა) და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

9. მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ღუმლის მიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

5.5 Menu (მენიუ)

მენიუში შესასვლელად დააჭირეთ ≡

Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.						
Cleaning (წმენდა)	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.						
Favourites (რჩეულები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.						
Options (ოპციები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.						
Settings (პარამეტრები)	<table> <tr> <td>Connections (კავშირები)</td><td>მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.</td></tr> <tr> <td>Setup (აწყობა)</td><td>მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.</td></tr> <tr> <td>Service (სერვისი)</td><td>აჩვენებს პროგრამის ვერსიას და კონფიგურაციას.</td></tr> </table>	Connections (კავშირები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.	Setup (აწყობა)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.	Service (სერვისი)	აჩვენებს პროგრამის ვერსიას და კონფიგურაციას.
Connections (კავშირები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.						
Setup (აწყობა)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.						
Service (სერვისი)	აჩვენებს პროგრამის ვერსიას და კონფიგურაციას.						

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: **Cleaning**
(წმენდა)

Drying (გაშრობა)	პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობისათვის.
Tank emptying (ავზის დაცლა)	ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცედურა.
Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	მსუბუქი დასუფთავება.
Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)	საგულდაგულო დასუფთავება.
Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმომქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცედურა.

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: **Options**
(ოპციები)

Light (სინათლე)	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.
Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)	ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია მომზადების მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)	ჩართავს და გამორთავს შეხსენებას.
Digital Clock Style (ციფრული საათის სტილი)	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: **Settings**
(პარამეტრები)

Connections (კავშირები)

Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi.
Remote Operation (დისტანციური მუშაობა)	დისტანციური მუშაობის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
Auto Remote Operation (ავტომატური დისტანციური მუშაობა)	START (დაწყება)-ზე დაჭერის შემდეგ დისტანციური ოპერაციის ავტომატურად დასაწყებად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
Network (ქსელი)	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi.
Forget Network (ქსელის დავიწყება)	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

Setup (აწყობა)

Language (ენა)	აყენებს მოწყობილობის ენას.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
Key Tones (ღილაკის ტონები)	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ტონების დადგენა შეუძლებელია ①.
Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
Water Hardness (წყლის სიხისტე)	აყენებს წყლის სიხისტეს.
Time of Day (დღის მანძილზე დრო)	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

Service (სერვისი)

Demo Mode (დემო- რეჟიმი)	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
Software Version (პროგრამუ ლი ვერსია)	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
Reset All Settings (ყველა პარამეტრის განულება)	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

5.6 Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

მომზადება დახმარებით გთავაზობთ პარამეტრებს სხვადასხვა კერძისთვის, როგორიცაა ტემპერატურა, მომზადების ფუნქცია და დრო. საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრები მომზადების დროს.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ $\equiv$ და აირჩიეთ Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით).
3. აირჩიეთ საკვების ტიპი და კერძი და მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ ნაბიჯებს. ზოგიერთი კერძის მომზადება ასევე შეგიძლიათ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)-ით.
4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში და დააჭირეთ START.

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

5.7 Favourites (რჩეულები) ☆

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი ისეთი 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა, როგორიცაა მომზადების ფუნქცია და მომზადების დრო.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი.
3. დააჭირეთ $\equiv$.
4. აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები) / მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
5. დააჭირეთ + რათა Favourites (რჩეულები)-ის სიაში დაამატოთ პარამეტრი.

6. დააჭირეთ OK.

↵ - დააჭირეთ პარამეტრის გადასაყენებლად.

⊗ - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

5.8 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია.
3. ☆ Child Lock - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

5.9 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ $\equiv$.
3. აირჩიეთ Options (ოპციები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).
4. დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.
5. გამორთეთ მოწყობილობა.

მიწვდით: Timer (ტიმერი), Wi-Fi და ნათურა ხელმისაწვდომი იქნება. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით. ამ ფუნქციის გამოსართავად გაიმეორეთ ზემოთ მითითებული ნაბიჯები.

5.10 აქსესუარები

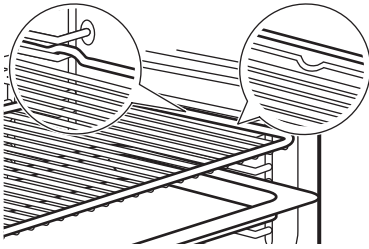


აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად

მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ეხება ღუმელის შიგნით. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და

დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

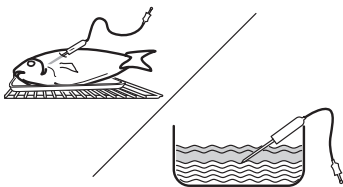
თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

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

5.11 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C-ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
 -  - კერძის სენსორის ტემპერატურა.
1. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
 2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ზორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცნობი ფორმის ძირს არ ეხება.



3. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა. ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
4.  - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
5. ●●● - დააჭირეთ სასურველი ოფციის დასაყენებლად:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
 - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი მეწყვეტს მუშაობას.
6. აირჩიეთ ვარიანტი და რამდენჯერმე დააჭირეთ ღOK მთავარ ეკრანზე რომ გადახვიდეთ.
7. დააჭირეთ START
8. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. იხილეთ : Settings (პარამეტრები).
9. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
10. გამორთეთ მოწყობილობა.
11. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

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

6.2 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით)

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

	°C		
ტბილი ხვეულები, 16 ნაწილი	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაწილი	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაწილი	160	2	25 - 35

	°C		
მაფინები, 12 ნაწილი	180	2	20 - 30
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაწილი	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაწილი	140	2	15 - 25
ტარტალები, 8 ნაწილი	180	2	15 - 25

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

შემდეგი ფუნქციის ტესტირება Full Steam (სრული ორთქლი)

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
მაქს.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
ბარდა, გაყინული				
2 x 1,5	2 და 4	100	-	5) 3) 6)

1) გამოიყენეთ 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.

2)

3) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.

4) გამოიყენეთ პერფორირებული კონტეინერი IEC 60350-1 სტანდარტის შესაბამისად.

5) გამოიყენეთ 2 x 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.

6) სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85°C-ს არ მიაღწევს.

ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეცეპტები

		°C		
კომბინირებული კერძის ორთქლით მომზადება (2 პორცია)				
	1 და 4	100	40 1)	2) 3) 4)

		°C		
კარამელის პუდინგი (6 პორცია)				
	2	90	35 - 45	5)
მოხარშული კრემი კვერცხით				
	2	85	35 - 45	6)
თეთრი პური				
	2	180	40 - 50	7)
ჭაბაძი				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 წთ კარტოფილისთვის; 8 - 10 წთ ორაგულისთვის; 10 - 12 წთ ბროკოლისთვის
- 2) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (პერფორირებული) კარტოფილისთვის და ბროკოლისთვის, და 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (არაპერფორირებული) ორაგულისთვის.
- 3) განათავსეთ ორაგული 2 დონეზე, ნოლო კარტოფილი და ბროკოლი 4 დონეზე.
- 4) მოათავსეთ ინგრედიენტები ღუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 5) მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხაურაზე.
- 6) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, არაპერფორირებული.
- 7) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმლის უკანა მხარისკენ.
- 8) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 9) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

6.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

	°C			
პატარა ნამცვრები, 20 თითო ლანგარზე				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 დ ა 4	1)2)3)

	°C			
უცნიმო ბისკვიტი				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 დ ა 3	2)5)
ვაშლის ღვეზელი				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
გახეხილი პური				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. არ გამოიყენოთ Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება).
- 3) უნივერსალური ტაფა მეოთხე თაროზე გამოიყენეთ.
- 4) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 5) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 6) 2 საცხობი ფორმა დიაგნალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განათავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 7) მიზეზით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

დამატებითი რეცეპტები

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

- 1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი.
- 3) ინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. არ გამოიყენოთ: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება).

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

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

7.2 თაროს დამჭერების

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

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

7.3 Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი და შიდა კარის შიდა რბილი ქსოვილით, თბილი წყლით და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. წყლის ავზი შეავსეთ მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.
5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა).

- ორთქლით წმენდა - მსუბუქი დასუფთავება. ხანგრძლივობა: 30 წთ
- Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით) - სტანდარტული დასუფთავება. შეასრურეთ კორპუსის სარეცხი საშუალება. ხანგრძლივობა: 75 წთ

6. დააჭირეთ START . მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.

7. სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.

8. გამორთეთ მოწყობილობა.

9. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.

10. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ ღუმელის ინტერიერის გამშრებას.

ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

7.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემსხენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით).

7.5 Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)

გამოიყენეთ ის ორთქლის სისტემიდან მინადულის მოსაცილებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. დარწმუნდით, რომ წყლის ავზი ცარიელია. იზილეთ მოვლა და დასუფთავება, Tank emptying (ავზის დაცლა).
პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა:
დაახლოებით 100 წთ
4. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Descaling (ნადებისგან გაწმენდა).
5. მოათავსეთ გრილის-/შესაწვავი ტაფა პირველი თაროს პოზიციაზე.

6. ჩაასხით 250 მლ ნადების მოსაშორებელი საშუალება წყლის ავზში.
7. წყლის ავზის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ 700 მლ წყლით იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმა ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.
8. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.

მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა:
დაახლოებით 35 წთ

9. წყლის ავზი შეავსეთ 950 მლ წყლით, სანამ არ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე არ აისახება შეტყობინება.
10. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ გრილის/ შესაწვავი ტაფა.
11. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
12. გაწმინდეთ ლუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.
13. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

ნადების ნარჩენების მოწყობილობის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნების შემთხვევაში, ეკრანზე პროცედურის გამეორების მოთხოვნა გამოჩნდება.

7.6 მინადულის მოცილების შესენება

მოწყობილობაში გათვალისწინებულია ორი შესენება ნადების მოცილების შესახებ. ნადების მოცილების შესახებ შესენების დეაქტივაცია შეუძლებელია.

- დაბალმიანი შესენება — გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას.
- მჟღერი შესენება — გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას. თუ მინადულს არ მოაცილებთ მოწყობილობას, როცა ჩართულია მჟღერი შესენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

7.7 Rinsing (გავლება)

გამოიყენეთ ის, რომ გაწმინდოთ ორთქლის სისტემა ორთქლის ფუნქციების ხშირი გამოყენების შემდეგ.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.

4. წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Rinsing (გავლება).

ხანგრძლივობა: დაახლოებით 30 წთ

6. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.

7. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

7.8 Drying (გაშრობა)

გამოიყენეთ იგი ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Drying (გაშრობა).
4. მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

7.9 შრობის შემახსენებელი

ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ მოწყობილობის გასაშრობად.

დააჭირეთ ღილაკს „ღიან“, რომ გააშროთ მოწყობილობა.

7.10 Tank emptying (ავზის დაცლა)

გამოიყენეთ იგი საკვების ორთქლის ფუნქციების გამოყენებით მომზადების შემდეგ, წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოსაშორებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
4. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Tank emptying (ავზის დაცლა).

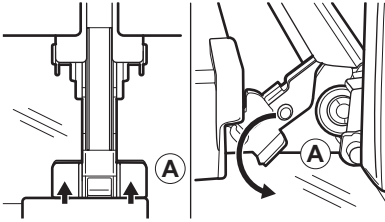
ხანგრძლივობა: 6 წთ

5. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

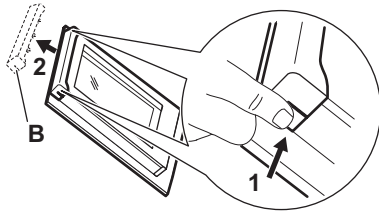
ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

7.11 კარის მოხსნა და მონტაჟი

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



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



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

განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

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

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

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

7.12 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაციებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

ზედა სანათი

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

გვერდითა ნათურა

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

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალები მოცემულია ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ნილვადია,

როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის ტექნიკური მანუსიათებლების ფირფიტა.

თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი

მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- საათი არ არის დაყენებული.
- სააკეტვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.
- Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.
- დემო რეჟიმი გააქტიურებულია - დეაქტივაციის კოდი: 2468.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

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

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

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

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

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს

განთავსებული მიკროტალღური

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება Electrolux

მოდელის
იდენტიფიკაცია

COB8S39WZ 944032102
EOB8S29WH 944032236
EOB8S39WX 944032095,
944032241
EOB8S39WZ 944032101
KOBBS29WT 944032238
KOBBS39WH 944032237
KOBBS39WX 944032100,
944032240

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

ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტლირებული რეჟიმი	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	70 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	COB8S39WZ 35.5 კგ
	EOB8S29WH 34.5 კგ
	EOB8S39WX 35.5 კგ
	EOB8S39WZ 35.5 კგ
	KOBBS29WT 35.0 კგ
	KOBBS39WH 36.5 კგ
	KOBBS39WX 35.5 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

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

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გაქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი

მის პოზიციაში კარგადაა

ფიქსირებული.

- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, გამოიყენეთ ვენტელატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესაწარმუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის.
- Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტელატორით) (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. მომზადების დროს ლუმენის კარი დაკეტილი უნდა იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და ლუმენი ოპტიმალურ პირობებში მუშაობდეს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- როდესაც შესაძლებელია, გამორთეთ Wi-Fi. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნით გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება, როდესაც ნათურა ანთია ან  ფუნქციისას.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-230 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	22
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	24
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	26
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	27
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	28

6. SFATURI UTILE.....	31
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	33
8. DEPARARE.....	36
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	36
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	37

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse

sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe

care este instalată aplicația.

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Nu instalați aparatul în spațiile unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spațe de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecă și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați acest aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele alimentare pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scântele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigare adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în

timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.

- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Oprii și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscare cavităte pentru aparatul, cavitatea acestuia și accesoriu după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tampoane, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

Gătire la abur

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului când funcția este activată. Aburul poate fi eliberat.
 - Deschideți cu atenție ușa aparatului după gătirea cu abur.

2.5 Eliminare

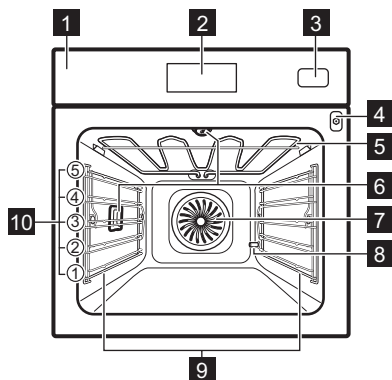
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișajul
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Panou de comandă

ⓘ **Pornit/Oprit**- Apăsați lung pentru a porni și opri aparatul.

≡ **Meniu** - afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.

☆ **Favorite** - afișează setările favorite.

💡 **Comutator lumină** - pentru a porni și a opri lumina.

⏏ **Încalzire rapidă** - pentru a porni și opri funcția.

3.3 Afișajul

Ecranul este tactil și afișează diverse mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

OK Pentru a confirma o selecție / setare.

🕒 Pentru a seta Cronometru.

START Pentru a porni funcția.

STOP Pentru a opri funcția.

< Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.

↶ Pentru a anula ultima comandă.

🔧 Pentru a seta temperatura Senzor de gătire.

🔘 Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

🔒 Aparatul este blocat.

✕ Pentru a anula setarea.

📶 Wi-Fi conexiunea este pornită.

📺 Operații de la distanță se aprinde.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic aveți nevoie de:

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

Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.

① Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Licențele software

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

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

4.3 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de a-l folosi prima dată. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Aerisiți încăperea.

1. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
2. Setati fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1h,  15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
3. Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească.
4. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Puneți accesoriile și suporturile pentru rafturi înapoi în aparat.

4.4 Timpul

1. Porniți aparatul.
2. Apăsăți: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsăți OK.

4.5 Duritate apa

Trebuie să setați nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent. Pentru a vedea nivelul durității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu utilizați apă curentă.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.
3. După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
4. Stabilește nivelul de duritate al apei: Meniu / Setari / Configurare / Duritate apa.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setari / Configurare / Duritate apa.

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
1 - moale	
2 - duritate moderată	

Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
3 - duritate crescută	
4 - foarte dură	

5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Funcții culinare

STANDARD

Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

	Grill: Pâine prăjită, grătar
	Gatire intensiva: Frigerea cărnii, rumenire
	Aer cald cu ventilatie: Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	Preparate congelate: Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	Incalzire sus si jos: Coacere tradițională
	Funcție Pizza: Coacere pizza
	AirFry Plus: Combină gătirea cu abur și prăjirea cu aer pentru preparate crocante, suculente și mai sănătoase.
	Incalzire jos: Coacere prăjiture

SPECIALE

	Conservare: Conservarea legumelor și fructelor
	Dezhidratare: Uscarea fructelor feliate, ciupercilor
	Incalzire farfurii: Preîncălzirea preparatelor
	Decongelare: Decongelare
	Au Gratin: Gratinare, rumenire
	Gatire la temp. scazuta: Prepararea fripturii fragede
	Mentine cald: Menținerea la cald a alimentelor

Aer cald umed: Coacere

ABUR

	Steamify: Gătirea cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere, frigere
	Regenerare cu abur: Reîncălzirea resturilor cu abur (110-130°C - reîncălzire umedă, 130-200°C - reîncălzire mai crocantă)
	Coacere paine: Pâine, chifle
	Dospire aluatului: Creșterea aluatului cu drojdie
	Gatire cu abur: Legume, garnituri, pește
	Umiditate ridicata: Crema custard, tarte, terrene, pește
	Umiditate scazuta: Carne, pasăre, meniu la cuptor, tocănițe

5.2 Setarea funcțiilor de gătit

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați de pe afișaj pentru a selecta funcția de gătit și apăsați OK
3. Apăsați valoarea temperaturii de pe afișaj pentru a modifica setarea și apăsați OK
4. Apăsați START.
5. Pentru a opri funcția de gătit, apăsați STOP

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

5.3 Cronometru

1. Apăsați .
2. Setarea timpului.

3. Apăsați ● ● ● dacă doriți să selectați Acțiune de finalizare.
4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Acțiune de finalizare

	Sonor alarma - pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Sonor alarma și terminare gătire - pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.
	Doar mesaj de informare - când timpul s-a scurs apare un mesaj pe afișaj.
	Pornire întârziată - pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătitului.
	Cronometru numărătoare directă - pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h59min.

Este posibil ca unele funcții ale ceasului să nu fie disponibile cu anumite funcții de gătit. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

5.4 Steamify-Funcții de gătire cu abur

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați . Setati funcția de gătire la abur și apăsați OK
3. Setati temperatura și apăsați OK
4. Deschide robinetul de apă.
5. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) și apoi închideți-l.
6. Apăsați START . Reumpleți rezervorul de apă, dacă este necesar.
7. Opriți aparatul.
8. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.

Selectați: Meniu / Curatare / Golirea rezervorului și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

9. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

5.5 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Gătire asistata	Listează programele automate.	
Curatare	Listează programele de curățare.	
Favorite	Listează setările favorite.	
Optiuni	Pentru a seta configurația aparatului.	
Setari	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curatare

Uscare cavitatare	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.	
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din rezervorul de apă după utilizarea funcțiilor cu abur.	
Curatare cu abur	Curățare ușoară.	
Curatare cu abur plus	Curățare profundă.	
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.	
Clătire	Procedura pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.	

Submeniu pentru: Optiuni

Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.	
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.	
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.	
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.	
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.	

Submeniu pentru: Setari

Conexiuni

Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva operațiunile de la distanță. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactivează rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

Configurare

Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apa	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

5.6 Gatire asistata

Gătirea asistată sugerează setări pentru diferite preparate, cum ar fi temperatura, funcția de gătire și timpul. Puteți modifica setările în timpul gătirii, dacă este necesar.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați  și selectați  Gatire asistata .
3. Alegeți un tip de mâncare și un fel de mâncare și urmați pașii de pe ecran. Pentru unele dintre felurile de mâncare puteți găti și cu Senzor de gătire Pentru
4. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START .

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

5.7 Favorite ☆

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

1. Porniți aparatul.
2. Selectați setarea preferată.
3. Apăsați 
4. Selectează Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.

↶ - apăsați pentru a regla setările.

⊗ - apăsați pentru a anula setarea.

5.8 Funcția blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Setati o funcție de gătit.
3. ☆, 🔒 - apăsați simultan și țineți apăsat pentru a activa și dezactiva funcția.

5.9 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați 
3. Selectați Optiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.
5. Opriți aparatul.

Acces la: Cronometru, Wi-Fi și lampa este disponibilă. Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică. Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

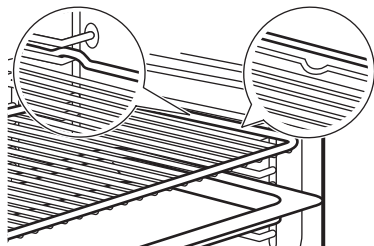
5.10 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pen-

tru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tava) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă raftul de sârmă are un pas, poziționați-l spre partea din față a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

5.11 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

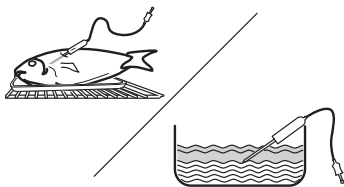
Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura cuptorului. Ar trebui să fie cu cel puțin 25°C mai mare decât temperatura senzorului alimentară.

- ? - temperatura senzorului de gătire.

1. Setati o funcție de gătire și temperatura cuptorului.
2. Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Pentru caserole, așezați

vârful senzorului alimentară exact în centru, stabilizat într-un ingredient solid. Asigurați-vă că vârful nu atinge fundul vasului de copt.



3. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului. Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
4. ? - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
5. • • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
 - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătirea se oprește.
6. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat OK pentru a accesa ecranul principal.
7. Apăsați START.
8. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol. Consultați Setări.
9. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
10. Opriți aparatul.
11. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredien-

telor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară. Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
°C	Temperatură
	Greutate (kg)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

6.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.
Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.

	°C		
Rulouri dulci, 16 buc	180	2	25 - 35
Ruladă	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 buc	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 buc	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 buc	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 buc	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 buc	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 buc	180	2	15 - 25

6.3 Informații pentru institutele de testare

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Teste pentru funcția: Gatire cu abur

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maxim	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Mazăre, congelată				

		°C		
2 x 1,5	2 și 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Utilizați 2/3 din setul de abur Gastronorm, perforat.
2)
3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.
4) Utilizați un recipient perforat conform IEC 60350-1.
5) Utilizați 2 x 2/3 din setul de abur Gastronorm, perforat.
6) Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

Rețete suplimentare pregătite cu abur

		°C		
Mâncare combinată la abur (2 porții)				

	1 și 4	100	40 1)	2) 3) 4)
---	--------	-----	-------	----------

Budincă de caramel (6 porții)

	2	90	35 - 45	5)
---	---	----	---------	----

Cremă custard cu ouă

	2	85	35 - 45	6)
---	---	----	---------	----

Pâine albă

	2	180	40 - 50	7)
---	---	-----	---------	----

Pui

	2	200	60 - 70	8) 9)
--	---	-----	---------	-------

- 1) 40 min pentru cartofi; 8 - 10 min pentru somon; 10 - 12 min pentru broccoli
2) Folosiți o tavă de abur Gastronorm 1/2 (perforată) pentru cartofi și broccoli și o tavă de abur Gastronorm 1/2 (neperforată) pentru somon.
3) Puneți somonul la nivelul 2, cartofii și broccoli la nivelul 4.
4) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie gătite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp.
5) Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă.
6) Utilizați setul de abur Gastronorm 1/2, neperforat.
7) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
8) Utilizare Raft sârmă.
9) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

6.4 Informații pentru institutele de testare

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 și 4	1)2)3)
Pandișpan fără grăsimi				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 și 3	2)5)
Plăcintă cu mere				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Pâine prăjită				

	°C			
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 2) Preîncălziți aparatul gol. Nu utilizați. Incalzire rapida
- 3) Utilizați tava universală pe poziția a patra a raftului.
- 4) UtilizareRaft sârmă.
- 5) Folosiți raftul de sârmă și tava de copt de mai jos. Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 6) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.
- 7) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

Rețete suplimentare

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

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.
- 2) Utilizați hârtie de copt.
- 3) Preîncălziți aparatul gol. Nu utilizați. Incalzire rapida.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Folosiți un detergent special pentru cuptoare pentru pete încăpățănate.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

- 1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- 2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
- 3. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- 4. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.

- 5. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

7.3 Curatare cu abur

- 1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
- 2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
- 3. Curățați baza interiorului cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
- 4. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
- 5. Selectați: Meniu / Curatare.
 - Curățare cu abur - Curățare ușoară. Durată: 30 min

- Curatare cu abur plus - Curățare normală. Pulverizați un detergent în cavitate. Durata: 75min

6. Apăsati START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

7. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
8. Opriti aparatul.
9. După ce aparatul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.
10. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați până când interiorul cuptorului se usucă.

Atunci când funcția este activă, becul este stins.

7.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curatare cu abur plus.

7.5 Decalcifiere

Se utilizează pentru a decalcifica sistemul de producere a aburului.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateti toate accesoriile din cuptor.
3. Asigurați-vă că rezervorul de apă este gol. Consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea, Golirea rezervorului.
Durata primei părți: aproximativ 100 min
4. Selectează: Meniu / Curatare / Decalcifiere.
5. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
6. Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în rezervorul pentru apă.
7. Umpleți rezervorul de apă cu 700 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
8. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
Durata celei de-a doua părți: aproximativ 35 min
9. Umpleți rezervorul de apă cu 950 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.

10. La terminarea funcției, scoateți cratița adâncă.

11. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.

12. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

13. Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

Dacă rămân în aparat reziduuri de calcar după ce s-a finalizat decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

7.6 Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalcificați aparatul.
- Reamintire intensă - vă obligă să decalcificați aparatul. Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

7.7 Clatire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateti toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Umpleți sertarul pentru apă cu apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
5. Selectați: Meniu / Curatare / Clatire.
Durată: în jur de 30min
6. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
7. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

Atunci când funcția este activă, becul este stins.

7.8 Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateti toate accesoriile din cuptor.

3. Selectează: Meniu / Curatare / Uscare cavitate.
4. Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

7.9 Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsați DA pentru a usca aparatul.

7.10 Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătit cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din rezervorul de apă.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Selectați: Meniu / Curatare / Golirea rezervorului.

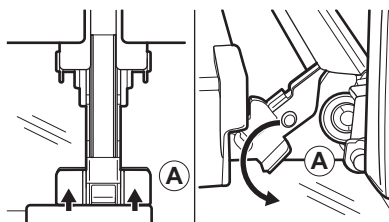
Durata: 6 min

5. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

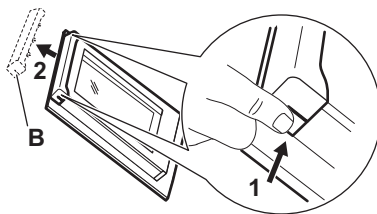
Atunci când funcția este activă, becul este stins.

7.11 Scoaterea și montarea ușii

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsați complet pârghiile de fixare **Ade** pe cele două balamale ale ușii.



4. Închideți ușor ușa până când se oprește, apoi ridicați-o de pe balamale. Aveți grijă, ușa e grea.
5. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
6. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



7. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
8. Ridicați fiecare panou de sticlă de marginea superioară și scoateți-l din ghidaj. Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.
9. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

7.12 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Nu poți activa sau opera aparatul. - Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Aparatul nu se încălzește.

- Ceasul nu este setat.
- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.
- Blocare acces copii este activat.
- Modul demo este activat – cod de dezactivare: 2468.

Lampa nu funcționează. - Lampa este arsă. Înlocuiți becul.

① Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

Probleme cu semnalul rețelei wireless. - Verificați dacă dispozitivul mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.

Router nou instalat sau configurația routerului modificată. - Configurați din nou aparatul și dispozitivul mobil.

Semnalul rețelei wireless este slab. - Mutați routerul cât mai aproape de aparat.

Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului. - Opriți cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele perturbă Wi-Fi semnalul.

F102 - ușa nu este închisă complet sau în-cuietoarea ușii este ruptă. Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.

F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză. Introdu Senzor de gatire corect în priză.

F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect. Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.

F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi. Verifică conexiunea la rețea. Consultați Înainte de prima utilizare, „Conexiune wireless”.

F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat. Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultați Înainte de prima utilizare, „Conexiune wireless”.

F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă. Oprește și pornește aparatul.

F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil. ¹⁾ Oprește și pornește aparatul.

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	Electrolux
------------------------	------------

Identificarea modelului	COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
-------------------------	---

Index de eficiență energetică	61.9
-------------------------------	------

¹⁾ În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încălzire standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încălzire standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S29WH	34.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS29WT	35.0 kg
	KOBBS39WH	36.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

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

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564, EN 63474.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.

9.3 Sfaturi pentru optimizare

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.

- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Oprii lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze în condiții optime. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.
- Când este posibil, opriți conexiunea Wi-Fi. Consultați secțiunea înainte de prima utilizare.
- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică când lampa este aprinsă sau cu funcția: .
- 12.5 h: 30-115 °C
- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-230 °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănă-

tății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	38
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	43
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	43
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	45
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	49

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	51
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	53
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	54
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	55

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых уста-

новлено специальные приложение.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещени-

ях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения

аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установ-

ка направляющих выполняется в обратном порядке.

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной 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.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность

беспрепятственного открывания дверцы.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при

ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.

- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и воспламеняемых испарений, выделяемых продуктами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не

касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для

отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности

трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.

- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Приготовление на пару

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

2.5 Утилизация

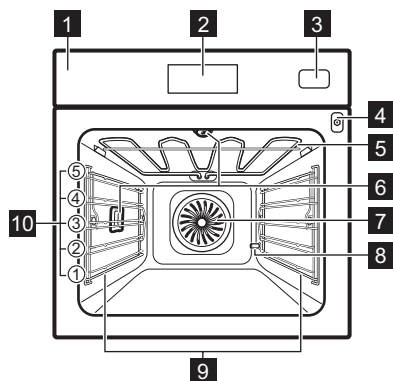
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

3.2 Панель управления

- ⓘ **Вкл / Выкл** — нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
- ≡ **Меню** — список параметров и функций настройки прибора.
- ☆ **Любимые программы** — список избранных настроек.



Выключатель лампы — включение и выключение лампы освещения.



Быстрый прогрев — включение и выключение функции.

3.3 Дисплей

На сенсорном дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.



ОК Подтверждение выбора / параметра настройки.



Установка Таймер.

START Запуск функции.



STOP Остановка функции.



Возврат на один уровень в меню.



Отмена последнего действия.



Установка температуры Термощуп.



Включение и выключение опций.



Прибор заблокирован.



Отмена настройки.



Подключение к сети Wi-Fi выполнено.



Удаленное управление включено.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

1. Чтобы загрузить 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. Нажмите  Выберите: Настройки / Подключения.
5.  — сдвиньте или нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

 В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Лицензии на программное обеспечение

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

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

4.3 Первый предварительный нагрев и очистка

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

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение

указанного времени:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».

3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Установите аксессуары и направляющие для противней обратно в прибор.

4.4 Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

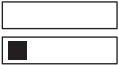
4.5 Жесткость воды

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

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не используйте проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

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

Изменить уровень жесткости воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Функции приготовления

СТАНДАРТНЫЕ

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



Гриль: Тосты, гриль



Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание



Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание



Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы



Традиционное приготовление: Традиционное выпекание



Пицца: Приготовление пиццы



AirFry Plus: Сочетание пара и аэрогриля для приготовления хрустящих, сочных и полезных блюд.



Нижний нагрев: Выпекание тортов

ОСОБЫЕ



Консервирование: Сохранение овощей и фруктов



Высушивание: Сушка нарезанных ломтиками фруктов, грибов



Подогрев Тарелок: Предварительный разогрев тарелок



Размораживание: Размораживание



Гратен: Приготовление запеканок, подрумянивание



Низкотемпературное приготовление: Приготовление нежного жаркого



Поддержание Тепла: Сохранение продуктов теплыми



Влажная конвекция: Выпечка

ПАР



Steamify: Приготовление на пару, тушение, щадящая корочка, выпекание, жарка



Регенерация: Разогрев остатков паром (110–130°C при подогреве во влажном состоянии, 130–200°C при подогреве с более хрустящей корочкой)



Хлеб: Хлеб, булочки



Подготовка теста: Расстойка дрожжевого теста



Влажный пар: Овощи, гарниры, рыба



Интенсивный пар: Заварные кремы, фланы, террины, рыба



Горячий пар (25%): Мясо, птица, запеченные блюда, запеканки

5.2 Настройка функций приготовления

1. Включите прибор.
2. Нажмите  на дисплее, чтобы выбрать функцию приготовления и нажмите **OK**.
3. Нажмите значение температуры на дисплее, чтобы изменить настройку, затем нажмите **OK**.
4. Нажмите **START**.
5. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите **STOP**.

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

5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Установите время.
3. Нажмите ● ● ●, если хотите выбрать **Завершить действие**.
4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Завершить действия

	Звуковой сигнал. — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
	Звуковой сигнал и отключение — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение.
	Отложенный запуск — отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
	Таймер прямого отсчета — отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин.

Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

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

5.4 Steamify — Функции приготовления на пару

1. Включите прибор.
 2. Нажмите . Установите функцию приготовления на пару и нажмите **OK**.
 3. Установите температуру и нажмите **OK**.
 4. Откройте резервуар для воды.
 5. Залейте холодную воду в выдвижной резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл) и закройте его.
 6. Нажмите **START**. При необходимости долейте воду в резервуар.
 7. Выключите прибор.
 8. Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.
- Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара и следуйте указаниям на дисплее.
9. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

5.5 Меню

Нажмите  для входа в меню.

Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Очистка	Список программ очистки.	
Любимые программы	Список избранныхстроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Сушка	Процедура высушивания конденсата, образовавшегося в результате применения функции пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Очистка контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

Подменю для: Опции

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только с некоторыми функциями приготовления.

Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Подключения

Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение удаленного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

Настройка

Выбрать Язык	Установка языка прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звук для ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

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

5.6 Помощь в Приготовлении

Функция помощи в приготовлении предлагает настройки для различных блюд, в частности температуру, функцию приготовления и время. При необходимости настройки можно изменить во время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Нажмите и выберите Помощь в Приготовлении.
3. Выберите тип продукта и блюдо и выполните описанные на экране шаги. Некоторые блюда можно также готовить, используя Термощуп.
4. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

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

5.7 Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как функция приготовления и время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите .
4. Выберите Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.

6. Нажмите ОК.

— нажмите, чтобы сбросить настройку.

— нажмите, чтобы отменить настройку.

5.8 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

1. Включите прибор.
2. Установите функцию приготовления.
3. ☆, — одновременно нажмите и удерживайте для включения и выключения функции.

5.9 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .

3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

Доступ: Таймер, Wi-Fi и лампа доступны. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке. Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

5.10 Аксессуары

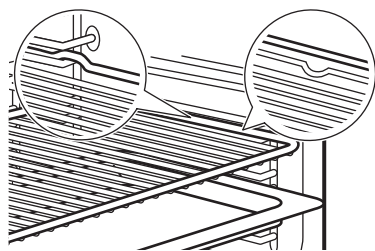


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно.

За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

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



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

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

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

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

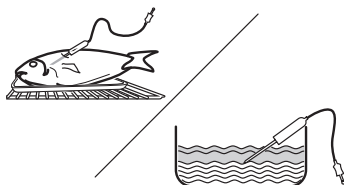
5.11 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафу. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.
- — температура на термощупе.

1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее отобразится текущая температура на термощупе.
4. — нажмите для установки температуры внутри продукта.
5. • • • — нажмите для выбора нужной опции:
 - Звуковой сигнал. — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
 - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
6. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для перехода на главный экран.
7. Нажмите **START**.
8. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Подробнее в разделе Настройки.

9. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

10. Выключите прибор.

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

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция

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

	°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	180	2	20 - 30

	°C		
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Информация для испытательных организаций

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

Испытания на работоспособность: Влажный пар

		°C		
Брокколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Горох, замороженный				
2 x 1.5	2 и 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2/3, перфорированный.
- 2)
- 3) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.
- 4) Используйте перфорированный контейнер согласно IEC 60350-1.
- 5) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2 x 2/3, перфорированный.
- 6) Готовьте до тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

		°C		
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции)				
	1 и 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Карамельный пудинг (6 порций)				

		°C			
	2	90	35 - 45	5)	
Белковый крем					
	2	85	35 - 45	6)	
Белый хлеб					
	2	180	40 - 50	7)	
Цыпленок					
	2	200	60 - 70	8) 9)	

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

6.4 Информация для испытательных организаций

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

	°C			
Маленькие торты (20 шт. на противне)				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	150	30 - 40	2 и 4	1)2)3)
Нежирный бисквит				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 и 3	2)5)
Яблочный пирог				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Тосты				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

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

Дополнительные рецепты

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

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Используйте бумагу для выпечки.
- 3) Предварительно разогрейте пустой прибор. Не используйте: Быстрый прогрев.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

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

7.2 Снятие направляющих

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

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

7.3 Очистка паром

1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
5. Выберите: Меню / Очистка.

- Очистка паром — легкая очистка. Длительность: 30 мин
- Очистка паром, плюс — нормальная очистка. Обработайте камеру очищающим спреем. Длительность: 75 мин

6. Нажмите START. Следуйте указаниям на дисплее.

По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

7. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
8. Выключите прибор.
9. После остывания прибора протрите камеру изнутри мягкой тканью.
10. Оставьте дверцу открытой, чтобы дать камере духового шкафа полностью высохнуть.

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

7.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

7.5 Удаление накипи

Используйте его для удаления накипи из системы обработки паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Убедитесь, что резервуар для воды пуст. См. Уход и очистка, Опустошение резервуара.
Продолжительность первого этапа: приблизительно 100 мин
4. Выберите: Меню / Очистка / Удаление накипи.
5. Установите глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
6. Налейте в резервуар для воды 250 мл средства для удаления накипи.
7. Наполните оставшуюся часть резервуара для воды 700 мл воды до появления звуковых сигналов или

соответствующего сообщения на дисплее.

8. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Продолжительность второго этапа: приблизительно 35 мин

9. Залейте в резервуар для воды 950 мл воды до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
10. По окончании работы функции извлеките глубокий эмалированный противень для гриля.
11. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
12. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.
13. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Если после удаления накипи в приборе останется некоторое количество известкового налета, на дисплее появится запрос на повторение процедуры.

7.6 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 настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

7.7 Ополаскивание

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

1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Уберите все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых

сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.

5. Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.

Длительность: около 30 мин

6. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
7. По окончании работы функции извлеките сотейник.

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

7.8 Сушка

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

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Выберите: Меню / Очистка / Сушка.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

7.9 Напоминание о сушке

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

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

7.10 Опустошение резервуара

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

1. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
2. Уберите все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара.

Длительность: 6 мин

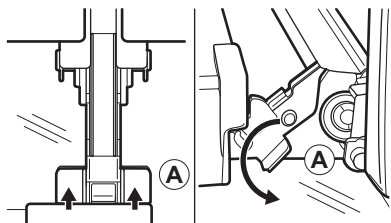
5. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
6. По окончании работы функции извлеките сотейник.

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

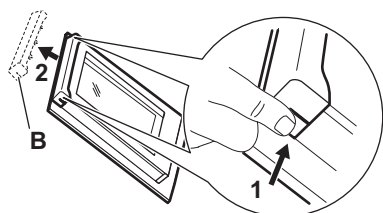
7.11 Снятие и установка дверцы

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.

3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.



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



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

стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

7.12 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Верхняя лампа

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

Боковая лампа

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Если на дисплее отображается код ошибки, не описанный ниже, выключите и включите предохранитель на домашнем рас-

пределительном щите для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

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

Прибор не выполняет нагрев.

- Не установлено время.
- Функция Блокир. кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

- Функция Защита детей включена.
- Деморежим включен — код отключения: 2468.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

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

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

Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация. — Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства.

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

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети. — Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микровол-

новую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволновые печи создают помехи для сигнала Wi-Fi.

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

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

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

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

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

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

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

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WN 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WN 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
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

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

Масса	COB8S39WZ	35,5 кг
	EOB8S29WH	34,5 кг
	EOB8S39WX	35,5 кг
	EOB8S39WZ	35,5 кг
	KOBBS29WT	35,0 кг
	KOBBS39WH	36,5 кг
	KOBBS39WX	35,5 кг

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

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

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2,0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

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

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

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.

- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- По возможности выключайте Wi-Fi. Подробнее в разделе Перед первым использованием.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключение не работает при включенном освещении или с функцией .

- 12,5 ч: 30-115 °C
- 8,5 ч: 120-195 °C
- 5,5 ч: 200-230 °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	56	6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	66
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	58	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	68
3. ОПИС ВИРОБУ.....	60	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	71
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	61	9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	72
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	62	10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	73

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.

- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення уражен-

ня електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **УВАГА!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних

стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

- Не використовуйте пароочиснувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверх-

ні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

електричними параметрами електроживлення від мережі.

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

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті випаровування від інгредієнтів страв.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.

- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, 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.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

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

інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

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

Приготування на парі

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

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

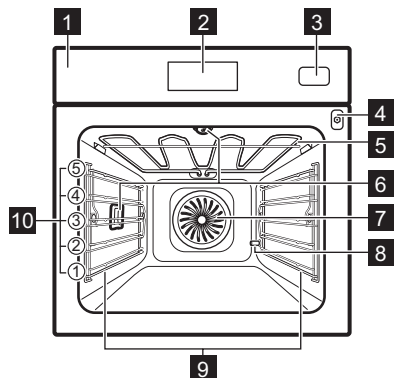
Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо термоцупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накопичу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Панель керування

- ⌚ **Вкл / Вимк.** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
- ≡ **Меню** — перелік опцій приладу та налаштувань функцій.
- ☆ **Улюблене** — перелік улюблених налаштувань.
- ☀ **Перемикач лампи** — увімкнення й вимкнення лампи.
- ⏩ **Швидкий Нагрів** — увімкнення й вимкнення функції.

3.3 Дисплей

На сенсорному дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

OK Підтвердження вибору/налаштування.

⌚ Налаштування функції Таймер.

START Запуск функції.

STOP Зупинка функції.

< Перехід на один рівень назад у меню.

	Скасування останньої дії.
	Встановлення температури Термошуп.
	Вимкнення та увімкнення опцій.
	Прилад заблоковано.

	Скасування налаштування.
	Wi-Fi підключення увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Бездротове підключення

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 інструкцій щодо встановлення застосунку.
 3. Увімкніть прилад.
 4. Натисніть  Виберіть: Налаштування / З'єднання.
 5.  – проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

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

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

4.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення в цьому продукті містить компоненти, створені на основі

вільного програмного забезпечення з відкритим кодом. Electrolux визнає внесок спільноти розробників вільного програмного забезпечення та робототехніки у проект розробки.

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, 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> (напка NIUS).

4.3 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

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

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дайте приладу попрацювати протягом визначеного періоду часу:  1год,  15хв,  15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
3. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
4. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Вставте аксесуари й опори полицок назад у прилад.

4.4 Час доби

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

4.5 Жорсткість води

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

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

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

Рівень твердості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

СТАНДАРТНА

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання
	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	заморожені продукти: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	Функція "Піца": Випікання піци
	AirFry Plus: Поеднує пару з аерогрилем для отримання хрустких, соковитих і корисних страв.
	Нижній нагрів: Випікання тортів

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

	Консервування: Консервування овочів і фруктів
--	--

	Сушіння: Сушіння нарізаних фруктів, грибів
	Підігрівання тарілок: Попереднє прогрівання тарілок
	Розморожування: Розморожування
	Страви у паніровці: Випікання запіканок, підрум'янювання
	Повільне готування: М'яке смаження
	Підтримання теплим: Підтримання страви теплою
	Волога конвекція: Випікання

ПАРА

	Steamify: Приготування на парі, тушкування, м'яке запікання до кірочки, випікання, смаження
	Регенерація парю: Розігрівання залишків їжі парюю (110–130°C — з вологою скоринкою, 130–200°C — з хрусткою скоринкою)
	Випікання хлібу: Хліб, булочки
	Вистоювання тіста: Розстоювання дріжджового тіста



Повна пара: Овочі, гарніри, риба



Висока вологість: Заварні креми, відкриті торти, терріни, риба



Низька вологість: М'ясо, птиця, страви для духової шафи, запіканка

5.2 Налаштування функцій приготування

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть  на дисплеї, щоб вибрати функцію приготування, потім натисніть OK.
3. Натисніть на значення температури на дисплеї, щоб змінити налаштування, потім натисніть OK.
4. Натисніть START.
5. Щоб вимкнути функцію приготування, натисніть STOP.

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

5.3 Таймер

1. Натисніть .
2. Встановіть час.
3. Натисніть ● ● ●, якщо вам треба вибрати Закінчення дії.
4. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Закінчення дії



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



STOP

Звуковий сигнал та зупинка приготування — установлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



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



Відкладений запуск — відкладання початку та/або завершення готування.



Таймер прямого відліку — відображення тривалості роботи приладу. Максимальне значення — 23 год 59 хв.

Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

5.4 Steamify — Функції приготування на парі

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть . Встановіть функцію приготування на парі й натисніть OK.
3. Встановіть температуру й натисніть OK.
4. Відкрийте резервуар для води.
5. Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл) і закрийте його.
6. Натисніть START. За потреби заповніть резервуар для води.
7. Вимкніть прилад.
8. Для запобігання утворенню вапняних відкладень спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.

Натисніть Меню / Очищення / Спорожнення резервуару та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

9. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

5.5 Меню

Натисніть  для входу в меню.

Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Спорожнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з резервуара для води після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Процедура для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

Підменю для: Опції

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

Підменю для: Налаштування

З'єднання

Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.

Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.
---------------	---

Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління.	Увімкнення й вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Звуки для ❶ не вимикаються.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

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

5.6 Допомога при готуванні

Функція «Допомога під час приготування» пропонує налаштування для різних страв, як-от температуру, функцію приготування та час. Ви можете змінити налаштування під час приготування, якщо це необхідно.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть  і виберіть  Допомога при готуванні.
3. Виберіть тип продукту та страву й дотримуйтеся інструкцій на екрані. Деякі страви також можна готувати, використовуючи Термощуп.
4. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START

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

5.7 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, зокрема функції приготування та час.

1. Увімкніть прилад.
 2. Оберіть бажане налаштування.
 3. Натисніть .
 4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
 5. Натисніть **+**, щоб додати налаштування до переліку: Улюблене.
 6. Натисніть **OK**.
-  — натисніть, щоб скинути налаштування.
-  — натисніть, щоб скасувати налаштування.

5.8 Блокування функцій

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію приготування.
3. ,  — одночасно натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

5.9 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

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

Доступ: Таймер, Wi-Fi та лампа доступні. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку. Щоб вимкнути цю функцію, повторіть зазначені вище кроки.

5.10 Аксесуари

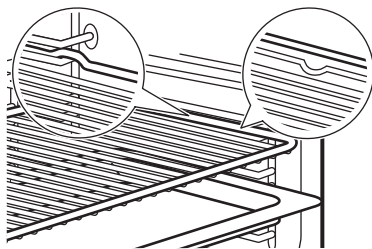


Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари

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

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних

рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



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

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

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

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

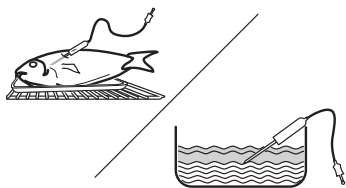
5.11 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

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

1. Установіть функцію приготування та температуру духової шафи.
2. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї відображається поточна температура на термощупі.
4. — натисніть, щоб встановити температуру датчика.
5. ● ● ● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.

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

6. Виберіть опцію та кілька разів натисніть ОК для переходу на головний екран.
7. Натисніть START.
8. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Докладніше в розділі Налаштування.
9. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.
10. Вимкніть прилад.
11. Витягніть штекер термощупа з гнізда та відстаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

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

6.2 Волога конвекція

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

Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.

	°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	180	2	15 - 25

6.3 Інформація для дослідницьких установ

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

Тестування функції: Повна пара

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

- 1) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2/3, перфорований.
- 2)
- 3) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.
- 4) Використовуйте перфорований контейнер відповідно до IEC 60350-1.
- 5) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2 × 2/3, перфорований.
- 6) Готуйте, доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

Додаткові рецепти з використанням пари

		°C		
Комбінована страва на парі (2 порції)				
	1 і 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Карамельний пудинг (6 порцій)				
	2	90	35 - 45	5)
Заварний крем				
	2	85	35 - 45	6)
Білий хліб				
	2	180	40 - 50	7)
Курка				

		°C		
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 хв для картоплі; 8 - 10 хв для лосося; 10 - 12 хв для броколі
- 2) Використовуйте ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (перфоровану для картоплі та броколі, і ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (неперфоровану) для лосося.
- 3) Помістіть лосося на рівень 2, картоплю та броколі на рівень 4.
- 4) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.
- 5) Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці.
- 6) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 1/2, неперфорований.
- 7) Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої стінки духової шафи.
- 8) Використовуйте Комбінована решітка.
- 9) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

6.4 Інформація для дослідницьких установ

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

	°C			
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 та 4	1)2)3)
Нежирний бісквіт				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 і 3	2)5)
Яблучний пиріг				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Тост				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Попередньо розігрійте порожній прилад. Не використовуйте Швидкий Нагрів.
- 3) Використовуйте універсальну форму на четвертому рівні.
- 4) Використовуйте Комбінована решітка.
- 5) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 6) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 7) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

Додаткові рецепти

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

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Використовуйте папір для випікання.
- 3) Попередньо розігрійте порожній прилад. Не використовуйте Швидкий Нагрів.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

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

7.2 Знімання опорних рейок

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

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

7.3 Чищення парою

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
 2. Вийміть усі аксесуари та знімні опорні рейки.
 3. Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
 4. Заповніть резервуар для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
 5. Виберіть: Меню / Очищення.
 - Чищення парою — легке очищення. Тривалість: 30 хв
 - Чищення парою плюс — звичайне очищення. Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. Тривалість: 75 хв
 6. Натисніть START. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.
- Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
7. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.
 8. Вимкніть прилад.

9. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою.
10. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки духові шафа висохне.

Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

7.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парову пліт.

7.5 Видалення накипу

Використовуйте це для видалення накипу з системи пари.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
 2. Вийміть усі аксесуари.
 3. Переконайтеся, що резервуар для води порожній. Див. Догляд та очищення, Спорожнення резервуару.
- Тривалість першої частини:** приблизно 100 хв
4. Виберіть: Меню / Очищення / Видалення накипу.
 5. Помістіть деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.
 6. Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в резервуар для води.
 7. Заповніть решту резервуара для води 700 мл води, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
 8. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.

Тривалість другої частини: приблизно 35 хв

9. Заповніть резервуар для води 950 мл води, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
10. Після завершення роботи функції вийміть деко для гриля/смаження.
11. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
12. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.
13. Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

Якщо після процедури видалення накипу в приладі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

7.6 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.

7.7 Полоскання

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

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
4. Наповніть резервуар для води водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
5. Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.

Тривалість: приблизно 30 хв

6. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
7. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

7.8 Сушіння

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

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Виберіть: Меню / Очищення / Сушіння.
4. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

7.9 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.

7.10 Спорожнення резервуару

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

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
4. Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару.

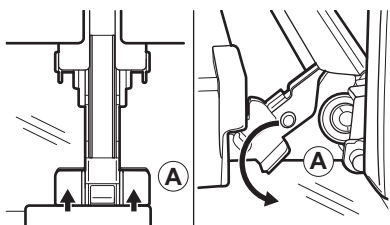
Тривалість: 6 хв

5. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
6. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

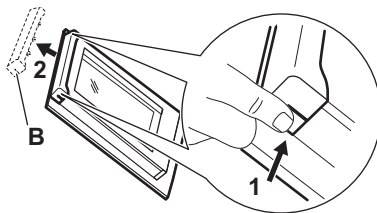
Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

7.11 Знімання та встановлення дверцят

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



4. Частково прикрийте дверцята до зупинки, а потім зніміть їх із завіс. Будьте обережні, дверцята важкі.
5. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою тканиною.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на їхньому верхньому краї з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
8. Підніміть кожну скляну панель за верхній край і зніміть її з напрямної. Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.
9. Очистьте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

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

7.12 Заміна лампи

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

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

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Зніміть металеве кільце й очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

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

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

Прилад не нагрівається.

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

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

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

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

маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духовая шафа	
Маса	COB8S39WZ	35,5 кг
	EOB8S29WH	34,5 кг
	EOB8S39WX	35,5 кг
	EOB8S39WZ	35,5 кг
	KOBBS29WT	35,0 кг
	KOBBS39WH	36,5 кг
	KOBBS39WX	35,5 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
--	--------

Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2,0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

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

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

9.3 Поради щодо оптимізації

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, щоб процедура не переривалася і прилад працював за оптимальних умов. Під час використанні цієї функції лампа вмикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- За можливості вимикайте Wi-Fi. Докладніше в розділі Перед першим використанням.

- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості.

Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим освітленням або із функцією .

- 12,5 год: 30–115 °C
- 8,5 год: 120–195 °C
- 5,5 год: 200–230 °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

