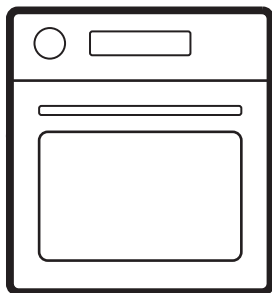




Electrolux



electrolux.com/register



EOB8S39H
KOBBS39H

ČESKY

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	7
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. TIPY A RADY.....	11

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	16
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	16
10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	17

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte přiložený návod. Výrobce nenes odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Dě-

ti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácímu použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdříve jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Postupujte podle pokynů k instalaci, které jsou k dispozici na našich webových stránkách.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče se ujistěte, že je vodorovný a dvířka se otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Spotřebič musí být uzemněn. Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé výpary z potravinářských ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otevřených dvířkách udržujte jiskry a otevřený oheň v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Ke konzervování používejte pouze schválené sklenice a nádoby.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nedávejte nádobí nebo předměty přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nedávejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku trouby.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po vaření nenechávejte v přístroji vlhké nádobí a jídlo.
 - Buďte opatrní při odstraňování nebo instalaci příslušenství.
- Změna barvy smaltu nebo nerezové oceli nemá vliv na výkon spotřebiče.
- Pro vlhké doryt použijte hlubokou formu, protože ovocné šťávy mohou způsobit trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Pokud je spotřebič nainstalován za nábytkovou deskou, nezavírejte desku během používání nebo dokud se spotřebič zcela neochladí, aby se předešlo poškození teplem a vlhkostí.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifikacemi.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že je spotřebič studený, abyste zabránili rozbití skla. Jsou-li skleněné panely dveří poškozené, požádejte autorizované servisní středisko o výměnu.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní.
- Po každém použití spotřebič, jeho vnitřní prostor a příslušenství očistěte a osušte, aby nedocházelo ke kondenzaci páry, korozi a poškození povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršťení, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- K čištění spotřebiče a příslušenství použijte hadřík z mikrovlákna, teplou vodu a neutrální čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní prostředky, podložky, rozpouštědla, ostré nebo kovové předměty.
- Při používání spreje do trouby dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu.

Vaření v páře

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k uvolnění páry.
 - Po vaření v páře opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

2.5 Likvidace

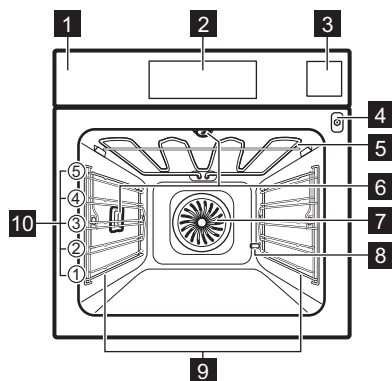
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Nádržka na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Vyjímatelná zasouvací mřížka
- 10** Polohy mřížky

3.2 Ovládací panel

①	Zapnout / Vypnout – stisknutím a podržením spotřebiče zapnete a vypnete.
≡	Nabídka – uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.

☆	Oblíbené – zobrazí oblíbená nastavení.
💡	Spínač osvětlení – slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
⏩	Rychlé zahřátí – funkci můžete zapnout a vypnout.

3.3 Displej

Displej je dotykový a zobrazuje různé zprávy. Když se zobrazí okno se zprávou, pokračujte stisknutím displeje.

OK	K potvrzení volby/nastavení.
🕒	Slouží k nastavení Časovač.
START Spuštění funkce.	
STOP Zastavení funkce.	
⏪	K návratu o jednu úroveň v nabídce.
↶	K vrácení posledního úkonu.
🔧	Nastavení teploty Pečicí sonda.
🔌	K zapnutí a vypnutí funkcí.
🔒	Spotřebič je uzamčen.
✕	Ke zrušení nastavení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 První přehřívání a čištění

Před prvním použitím prázdný spotřebič přehřejte. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Místnost vyvětrejte.

1. Vyjměte všechno příslušenství a drážky na rošty.

2. Nastavte každou funkci na maximální teplotu a nechte spotřebič pracovat po stanovenou dobu: 1 h, 15 min, 15 min. Viz Denní používání.
3. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.

4. Očistěte hadříkem z mikrovlákna, teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Příslušenství a podpěry roštů vložte zpět do spotřebiče.

4.2 Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte tlačítko **OK**.

4.3 Tvrdost vody

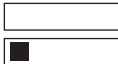
Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody. Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Nepoužívejte tekoucí vodu.
2. Protřepte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.

3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 - měkká	
2 - středně tvrdá	
3 - tvrdá	
4 - velmi tvrdá	

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Funkce vaření

STANDARDNÍ

Seznam funkcí se může lišit v závislosti na verzi softwaru.

	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, zatažení
	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	Pizza: Příprava pizzy
	AirFry Plus: Pára a fritování horkým vzduchem pro křupavá, šťavnatá a zdravější jídla.
	Spodní ohřev: Pečení koláčů

SPECIALITY

	Zavařování: Zavařování zeleniny a ovoce
--	--

	Sušení: Sušení ovoce a hub nakrájených na plátky
	Ohřev talířů: Předehřívání talířů
	Rozmrazování: Rozmrazování
	Gratinované pokrmy: Příprava zapékaných jídel, pečení dozlátova
	Nízkoteplotní pečení: Příprava křehké pečene
	Uchovat teplé: Udržení teploty jídla
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel

PÁRA

	Steamify: Vaření v páře, dušení, šetné pražení, pečení moučných jídel, pečení masa
	Regenerace: Ohřívání zbytků v páře (110–130 °C – vlhký ohřev, 130–200 °C – křupavější ohřev)
	Pečení chleba: Chléb, pečivo
	Kynutí těsta: Kynutí kynutého těsta



Vaření v páře: Zelenina, přílohy, ryby



Vysoká vlhkost: Krémy, koláče s náplní, paštiky terrine, ryby



Nízká vlhkost: Maso, drůbež, jídla z trouby, dušená/zapékaná jídla

5.2 Nastavení funkcí vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte  na displeji pro výběr funkce vaření a stiskněte OK.
3. Stiskněte hodnotu teploty na displeji pro změnu nastavení a stiskněte OK.
4. Stiskněte START.
5. Pro vypnutí funkce vaření stiskněte STOP.

Během některých funkcí vaření se při teplotě vyšší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

5.3 Časovač

1. Stiskněte .
2. Nastavte čas.
3. Stiskněte ● ● ● pokud chcete vybrat Ukončit akci.
4. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Ukončit akci



Zvukový signál – nastavte odpočítávání. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.



Zvukový signál a ukončení pečení – nastavte odpočítávání. Když časovač skončí, zazní signál a vaření se zastaví.



Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva.



Odložený start – k odložení startu nebo konce přípravy jídla.



Časovač – slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min.

Některé funkce hodin nemusí být k dispozici u určitých funkcí vaření.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

5.4 Steamify – Funkce pečení v páře

1. Zapněte spotřebič.

2. Stiskněte tlačítko . Nastavte funkci vaření v páře a stiskněte tlačítko OK.
 3. Nastavte teplotu a stiskněte tlačítko OK.
 4. Otevřete nádrž na vodu.
 5. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml) a zavřete jej.
 6. Stiskněte tlačítko START. V případě potřeby doplňte nádržku na vodu.
 7. Vypněte spotřebič.
 8. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.
- Stiskněte tlačítko: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku a postupujte podle pokynů na displeji.
9. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

5.5 Nabídka

Stiskněte , abyste vstoupili do nabídky.

Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.	
Čištění	Zobrazí čistící programy.	
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.	
Funkce	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.	
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.

Diální nabídka pro: Čištění

Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.	
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku na vodu po použití parních funkcí.	
Čištění párou	Lehké čištění.	
Čištění párou plus	Důkladné čištění.	

Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Dílicí nabídka pro: Funkce

Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí vaření.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Dílicí nabídka pro: Nastavení

Nastavení

Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout pro  .
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

Obsluha

Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	Obnoví tovární nastavení.

5.6 Podporované Vaření

Pomocná funkce při vaření navrhuje nastavení pro různá jídla, jako je teplota, funkce vaření a čas. V případě potřeby můžete během vaření změnit nastavení.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko  a vyberte  Podporované Vaření.

3. Vyberte typ jídla a pokrm a postupujte podle pokynů na obrazovce. U některých pokrmů můžete také vařit s Pečicí sonda. U některých pokrmů můžete také vařit s Automatická váha.
4. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

5.7 Oblíbené ☆

Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte upřednostňované nastavení.
3. Stiskněte .
4. Zvolte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
6. Stiskněte OK.

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

5.8 Blokování tlačítek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte funkci vaření.
3. ☆,  - stiskněte současně a podržte pro zapnutí a vypnutí funkce.

5.9 Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.
4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.
5. Vypněte spotřebič.

Přístup k: Časovač a lampy je k dispozici. Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí. Funkci vypnete zopakováním výše uvedeného postupu.

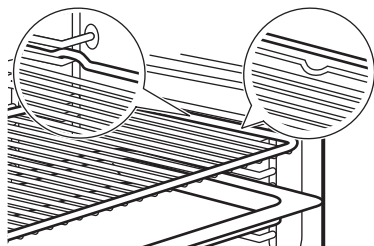
5.10 Příslušenství



Dostupné příslušenství v závislosti na modelu. Naskenujte QR kód a zkontrolujte, jak používat příslušenství dodané s vaším spotřebičem. Volitelné příslušenství si můžete objednat samostatně.

Ohledně dalších informací se obraťte na prodejce.

Vložte příslušenství (drátěnou polici / táč) mezi vodící lišty držáku police. Ujistěte se, že se police dotýká zadní stěny vnitřního prostoru trouby. Malé prohloubení v horní části zvyšuje bezpečnost a chrání před převrácením. Okraj kolem police zabraňuje sklouznutí nádoby z police.



Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

Pokud má tvarovaný rošt sklon, umístěte jej směrem k přední části vnitřku trouby.

Pokud je na příslušenství nápis, ujistěte se, že je otočeno směrem k vám.

Pokud má váš plech zkosení, umístěte ho směrem k zadní části vnitřku trouby.

5.11 Pečicí sonda

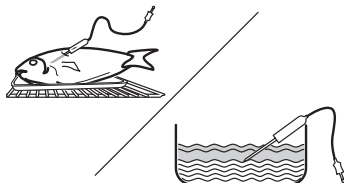
Měří teplotu uvnitř pokrmu.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C - teplota trouby. Měla by být nejméně o 25°C vyšší než teplota pečicí sondy.
- - teplota pečicí sondy.

1. Nastavte funkci ohřevu a teplotu trouby.

2. Zasuňte špičku teplotní sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. U dušených/zapékaných jídel umístěte špičku pečicí sondy přesně do středu, stabilně do pevné ingredience. Ujistěte se, že se špička nedotýká dna nádoby na pečení.



3. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku. Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.
4. - stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
5. ● ● ● - stisknutím nastavte upřednostňovanou možnost:
- Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.
6. Zvolte funkci a opakovaným stiskem OK přejděte na hlavní obrazovku.
7. Stiskněte START.
8. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu. Viz: Nastavení.
9. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
10. Vypněte spotřebič.
11. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

6. TIPY A RADY

6.1 Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad. Jestliže nemůžete

najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Funkce vaření
°C	Teplota
	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

6.2 Vlhký horkovzduch

Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.

	°C		
Sladké pečivo, 16 ks	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 ks	180	2	20 - 30
Makronky, 24 ks	160	2	25 - 35
Muffin, 12 ks	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 ks	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 ks	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 ks	180	2	15 - 25

6.3 Informace pro zkušebny

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

Testy pro funkci: Vaření v páře

		°C		
Brokolice				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Hrášek, mražený				

		°C		
2 x 1,5	2 a 4	100	-	5) 3) 6)

1) Použijte 2/3 Gastronorm setu, perforovaný.

2)

3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se zkosením směrem k zadní části vnitřku trouby.

4) Použijte perforovanou nádobu dle IEC 60350-1.

5) Použijte 2 x 2/3 Gastronorm setu, perforovaný.

6) Vařte, dokud teplota v nejméně chladném místě nedosáhne 85 °C.

Další recepty na vaření v páře

		°C		
Kombinovaný pokrm připravovaný v páře (2 porce)				

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

Karamelový pudink (6 porcí)

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

Vaječný krém

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

Bílý chléb

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

Kuře

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

1) 40 min brambory; 8 - 10 min losos; 10 - 12 min brokolice

2) Použijte pánev 1/2 Gastronorm setu (perforovaný) pro brambory a brokolici a pánev 1/2 Gastronorm setu, (neperforovaný) pro lososa.

3) Lososa umístěte na 2. úroveň, brambory a brokolici na 4. úroveň.

4) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby tak, aby bylo vše uvařeno současně. Můžete připravit dvě porce najednou.

5) Kulaté keramické zapékací nádoby na rošt

6) Použijte 1/2 Gastronorm setu, plný - neperforovaný.

7) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

8) Použijte Tvarovaný rošt.

9) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

6.4 Informace pro zkušebny

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláče (20 kousků na plech)				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 a 4	1)2)3)
Piškotový koláč bez tuku				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 a 3	2)5)
Jablečný koláč				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Topinka				

	°C			
	230	1 - 5	4	2)4)7)
1) Umístíte plech na pečení se sklonem ke dvířkům. 2) Předehřívajte prázdný spotřebič. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí. 3) Použijte univerzální plech pro čtvrtou polohu roštu. 4) Použijte Tvarovaný rošt. 5) Použijte tvarovaný rošt a plech na pečení. Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům. 6) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Práva musí být umístěna více vpředu než levá. 7) Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.				

Další recepty

		°C		
Pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)
1) Umístíte plech na pečení se sklonem ke dvířkům. 2) Použijte pečicí papír. 3) Předehřívajte prázdný spotřebič. Nepoužívejte: Rychlé zahřátí.				

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Poznámky k čištění

- Použijte čisticí roztok na kovové povrchy.
- Na odolné skvrny použijte speciální čistič trouby.
- K odstranění usazenin vodního kamene použijte tekutý odvápnovač doporučený výrobcem.
- Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut.
- Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

7.2 Vyjmutí drážek na rošty

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.
5. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické pojezdy, musí zarážky směřovat dopředu.

7.3 Čištění párou

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte všechno příslušenství a vyjímátné drážky na rošty.
3. Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zásobník na vodu naplňte po maximální výšku hladiny, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění.
 - Čištění párou – lehké čištění. Doba trvání: 30 min
 - Čištění párou plus – normální čištění. Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Doba trvání: 75 min

6. Stiskněte tlačítko **START**. Postupujte podle pokynů na displeji.
- Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
7. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.
8. Vypněte spotřebič.
9. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte jeho vnitřek pomocí měkkého hadříku.
10. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

7.4 Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Čištění párou plus.

7.5 Odstraňování vod. kamene

Použijte jej k odstraňování vod. kamene z parního systému.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. Viz také Čištění a údržba, Vyprázdnění zásobníku.
Trvání první části: přibližně 100 min
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Odstraňování vod. kamene.
5. Vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
6. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstraňování vod. kamene.
7. Zbývajícím objemem zásobníku na vodu doplňte 700 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
8. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Trvání druhé části: přibližně 35 min
9. Zásobník na vodu dolijte 950 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
10. Po dokončení funkce hluboký pekáč / plech vyjměte.
11. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
12. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
13. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

Pokud ve spotřebiči zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

7.6 Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

7.7 Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkcí páry.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
4. Zásobník na vodu naplňte vodou po maximální výšku hladiny, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.

Doba trvání: přibližně 30 min

6. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
7. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

7.8 Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vyberte: Nabídka / Čištění / Sušení.
4. Řiďte se pokyny na displeji.

7.9 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

7.10 Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměňte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku.

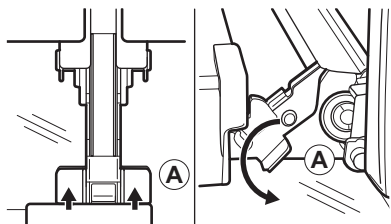
Doba trvání: 6 min

5. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
6. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

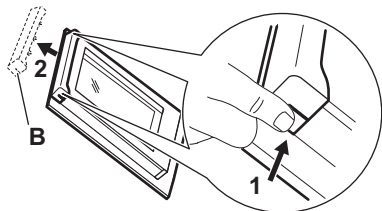
Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

7.11 Vyjmutí a instalace dvířek

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Částečně zavřete dvířka, dokud se nezastaví, a poté je nadzdvihněte z pantů. Dávejte pozor, dvířka jsou těžká.
5. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
6. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



7. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
8. Zvedněte každý skleněný panel za horní okraj a vyjměte jej z drážky. Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.
9. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

7.12 Výměna žárovky

Odpojte spotřebič od sítě a počkejte, až vychladne.

K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. Proveďte výměnu žárovky.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Vyměňte žárovku.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na naše kontaktní centrum nebo svého prodejce. Podrobnosti obsluhy jsou uvedeny na typovém štítku umístěném na předním rámu. Je vidět, když otevřete dvířka. Neodstraňujte typový štítek.

Pokud se na displeji zobrazuje chybový kód, který není uveden níže, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovních pojistek. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte naše kontaktní centrum nebo autorizované servisní středisko.

Spotřebič nelze zapnout ani používat – spotřebič není připojený k elektrické síti nebo je připojený nesprávně.

Spotřebič se neohřívá.

- Hodiny nejsou nastavené.
- Je zapnuto Zámek.
- Automatické vypnutí je aktivováno.
- Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
- Demo režim je aktivován - deaktivací kód: 2468.

Osvětlení nefunguje. - Žárovka je spálená. Vyměňte žárovku.

❗ Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

F102 – dvířka nejsou zcela zavřená nebo je rozbítý zámek dveří. Zavřete dvířka. Spotřebič vypněte a zapněte.

F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky. Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně. Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykovém displeji nejsou nečistoty.

F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu. Spotřebič vypněte a zapněte.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

9.1 List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Index energetické účinnosti	61,9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.

9.2 Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

9.3 Tipy pro optimalizaci

- Během vaření udržujte dvířka zavřená a vyhněte se jejich častému otevírání
- Těsnění dvírek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.
- Používejte kovové nebo tmavé, nereflexní nádoby).
- Pokud to není nutné, předehevání přeskočte.
- Minimalizujte přestávky mezi pečením více pokrmů.

- Pokud je to možné, používejte funkce vaření s ventilátorem (pouze u vybraných modelů).
- Použijte zbytkové teplo, abyste udrželi jídlo teplé. Před koncem vaření snižte teplotu spotřebiče na minimum 3 - 10 min.
- V případě potřeby vypněte při pečení osvětlení.
- Vlhký horkovzduch (pouze vybrané modely) Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1. Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba pracovala co

nejúsporněji. Když používáte tuto funkci, osvětlení se vypne automaticky. U některých modelů to trvá 30 sek.

- Automatické vypnutí – Pokud je zapnutá funkce vaření a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne. Chcete-li funkci vaření používat déle, nastavte dobu přípravy. Automatické vypnutí nefunguje, když je lampa zapnutá nebo je spuštěna funkce:



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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	17
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	20
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	22
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
.....	23
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	23
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	27

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	29
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
.....	33
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	34

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или

эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном 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. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- 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.

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

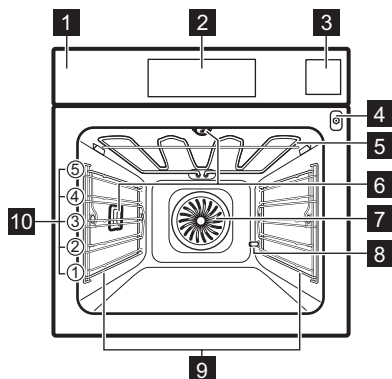
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удущья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

3.2 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.



Подтверждение выбора / параметра настройки.



Установка Таймер.

START Запуск функции.



Остановка функции.



Возврат на один уровень в меню.



Отмена последнего действия.



Установка температуры Термощуп.



Включение и выключение опций.



Прибор заблокирован.



Отмена настройки.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 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.

4.2 Установка Времени Суток

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

4.3 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, фла-ны, 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 действи.
4. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Завершить действи

	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 ОК.
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 избранных настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	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

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  .
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 $\equiv$ и выберите $\times$ Помощь в Приготовлении.
3. Выберите тип продукта и блюдо и выполните описанные на экране шаги. Некоторые блюда можно также готовить, используя Термощуп. Некоторые блюда можно также готовить, используя По весу.
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 $\equiv$.
 4. Выберите Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
 5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
 6. Нажмите OK.
- ↶ — 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 $\equiv$.
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

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

5.10 Аксессуары

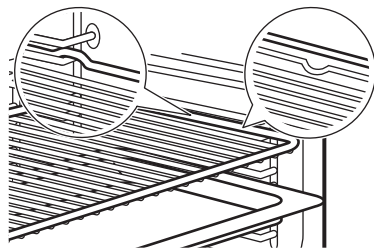


Доступные аксессуары зависят от модели.

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.

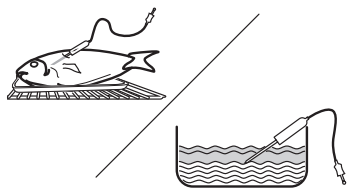
5.11 Термощуп

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

		°C		
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)				
	2	90	35 - 45	5)
Белковый крем				
	2	85	35 - 45	6)
Белый хлеб				
	2	180	40 - 50	7)

		°C		
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)
	150	30 - 40	2 и 4 1)2)3)
Нежирный бисквит			
	160	40 - 55	2 2)4)

	°C		
	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 накали 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.

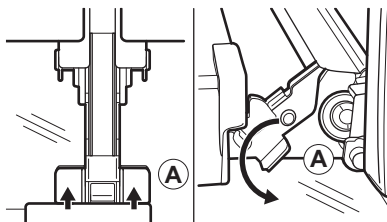
Длительность: 6 мин

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

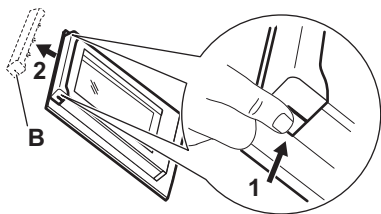
Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

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 °С.

Верхняя лампа

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

Боковая лампа

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

Прибор не выполняет нагрев.

- Не установлено время.
- Функция Блокир. кнопк 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.

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.

F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора. 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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	EOB8S39H	36.0 кг
	KOBBS39H	35.0 кг

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

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

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

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

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только 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.
- 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

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.

SLOVENSKY

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	34
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	36
3. OPIS VÝROBKU.....	38
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	39
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	39
6. RADY A TIPY.....	43

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	44
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	47
9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	47
10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	48

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložené pokyny. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psy-

chickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Spotrebič neinštalujte za ozdobné dvierka, aby ste predišli prehriatiu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných

stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne pro-

striedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Postupujte podľa pokynov na inštaláciu dostupných na našej webovej stránke.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred montážou spotrebiča sa uistite, že je vyrovnaný a že sa dvierka otvárajú bez zasekávania.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete hlavného napájacieho zdroja.
- Spotrebič musí byť uzemnený. Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.

- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenia, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokové.

- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu alebo horľavých výparov z jednotlivých surovín.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Keď sú dvierka otvorené, iskry a otvorený oheň uchovávajte ďalej od spotrebiča.
- Na zaváranie používajte iba schválené sklenené nádoby a poháre.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - riad ani iné predmety neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry;
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - po dovarení nenechávajte v spotrebiči tekuté pokrmy ani potraviny;
 - pri demontáži alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo nehrdzavejúcej ocele nemá vplyv na výkon spotrebiča.
- Na tekuté koláče použite hlbokú panvicu, pretože ovocné šťavy môžu spôsobiť trvalé škvrny.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Ak je spotrebič nainštalovaný za nábytkovým panelom, daný panel nezavárajte počas používania alebo dovtedy, kým spotrebič úplne nevychladne, aby nedošlo k poškodeniu v dôsledku ohrevu a vlhkosti.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie

iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred údržbou spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Uistite sa, že spotrebič je studený, aby ste predišli rozbitiu skla. Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, kontaktujte autorizované servisné stredisko so žiadosťou o ich výmenu.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne, pretože sú ťažké.
- Po každom použití spotrebič, jeho vnútro a príslušenstvo očistite a osušte, aby ste predišli kondenzácii pary, korózii a poškodeniu povrchu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrazenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Na čistenie spotrebiča a príslušenstva použite handričku z mikrovlákna, teplú vodu a neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne produkty, žinky, rozpúšťadlá, predmety s ostrými hranami ani kovové predmety.
- Pri používaní spreja na rúry dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Parné varenie

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Môže sa uvoľniť para.
 - Po varení nad parou opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

2.5 Likvidácia



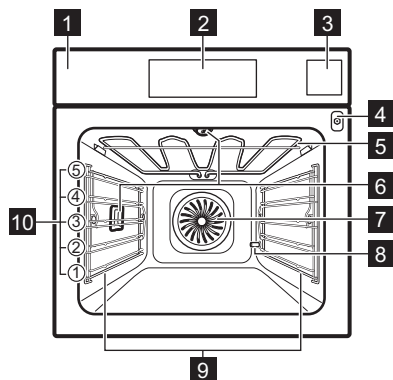
VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. OPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Držiak police, odnímateľný
- 10 Úrovne roštu v rúre

3.2 Ovládací panel



Zap/Vyp – stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.



Ponuka – zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia.



Obľúbené – zobrazuje zoznam obľúbených nastavení.



Spínač osvetlenia – slúži na zapnutie a vypnutie osvetlenia.



Rýchle zohrievanie – slúži na zapnutie a vypnutie funkcie.

3.3 Displej

Displej je dotykový a zobrazuje rôzne hlásenia. Keď sa zobrazí okno s hlásením, pokračujte stlačením displeja.



Potvrdenie výberu/nastavenia.



Nastavenie funkcie Časovač.

START Zapnutie funkcie.

STOP Zastavenie funkcie.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Nastavenie teploty Teplotná sonda.



Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.



Spotrebič je zablokovaný.



Ak chcete zrušiť nastavenia.

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Miestnosť dobre vyvetrajte.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo a zasúvacie lišty.
2. Každú funkciu nastavte na maximálnu teplotu a spotrebič nechajte zapnutý počas určenej doby trvania: 1 h, 15 min, 15 min. Pozrite si časť Každodenné používanie.
3. Spotrebič vypnite a nechajte ho vychladnúť.
4. Vyčistite mikrovlnkovou handričkou, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo a podpery roštov vráťte späť do spotrebiča.

4.2 Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte OK.

4.3 Tvrdosť vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Pou-

žite testovací papierik alebo kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

1. Testovací papierik vložte do vody z vodovodu približne na 1 sek. Nepoužívajte tečúcu vodu.
2. Testovací papierik otraste, aby sa odstránila zvyšná voda.
3. Počkajte 1 min a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.
4. Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka/Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Po uplynutí 1 min od testu skontrolujte tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody	Testovací papierik
1 – mäkká	
2 – stredne tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – veľmi tvrdá	

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Funkcie varenia

ŠTANDARDNÉ

Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie
	Teplotovzdušné Pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčky, americké zemiaky, jarné rolky
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie



Pizza: Pečenie pizze



AirFry Plus: Kombinované vyprážanie parou a vzduchom s cieľom pripraviť chrumkavé, šťavnaté a zdravšie jedlá.



Dolný ohrev: Pečenie koláčov

ŠPECIÁLNE



Zaváranie: Zaváranie zeleniny a ovocia



Sušenie: Sušenie krájaného ovocia, húb



Ohrev tanierov: Predhriatie tanierov

	Rozmrazovanie: Rozmrazovanie
	Gratinované jedlá: Pečenie gratinovaných pokrmov, zapiekanie
	Pomalé pečenie: Príprava jemného pečenia mäsa
	Uchovať teplé: Uchovávanie teploty jedla
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie

PARA

	Steamify: Parná príprava, dusenie, jemné zapiekanie, pečenie, opečenie
	Regenerácia: Zohrievanie zvyškov jedla nad parou (110 – 130 °C – vlhké zohrievanie, 130 – 200 °C – chrumkavejšie zohrievanie)
	Pečenie chleba: Chlieb, pečivo
	Kysnutie cesta: Kysnutie kysnutého cesta
	Vlhká para: Zelenina, prílohy, ryby
	Vlhkosť Vysoká: Náklady, obložené koláče, teriny, ryby
	Vlhkosť Nízka: Mäso, hydina, pečené jedlá, dusené jedlá

5.2 Nastavenie funkcií varenia

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačením na displeji vyberte funkciu varenia a stlačte OK.
3. Ak chcete zmeniť nastavenie, stlačte hodnotu teploty na displeji a stlačte OK.
4. Stlačte START.
5. Ak chcete vypnúť funkciu varenia, stlačte STOP.

Pri niektorých funkciách varenia sa osvetlenie môže automaticky vypnúť pri teplote nižšej ako 80 °C.

5.3 Časovač

1. Stlačte .
2. Nastavte čas.
3. Stlačte ● ● ●, ak chcete vybrať Kritéria skončenia.
4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Kritéria skončenia

	Zvukový signál – slúži na nastavenie odpočítavania času. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
	Zvukový signál a skončenie pečenia – slúži na nastavenie odpočítavania času. Keď časovač skončí, zaznie signál a varenie sa zastaví.
	Len pop-up správy – po uplynutí času sa na displeji sa zobrazí hlásenie.
	Odložený štart – slúži na odloženie začiatku alebo konca varenia.
	Časovač – slúži na zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min.

Niektoré funkcie hodín nemusia byť dostupné pri určitých funkciách varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

5.4 Steamify– Funkcie prípravy jedla nad parou

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte . Nastavte funkciu varenia s parou a stlačte OK.
3. Nastavte teplotu a stlačte OK.
4. Otvorte nádržku na vodu.
5. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml) a zatvorte ju.
6. Stlačte tlačidlo START. V prípade potreby doplňte vodu do nádržky na vodu.
7. Vypnite spotrebič.
8. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kameňa, po každom pečení s parou vyprázdnite nádržku na vodu.

Vyberte: Ponuka/Čistenie/Prázdna nádržka na vodu a postupujte podľa pokynov na displeji.

9. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.

5.5 Ponuka

Stlačte a otvorte ponuku.

Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.

Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Čistenie

Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenзованej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup odstránenia zvyškovej vody z nádržky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

Podmenu pre: Voliteľné funkcie

Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.
Rýchle zahrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie varenia.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

Podponuka pre: Nastavenia

Nastavenie

Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónov pre ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.

Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

Servis

Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovuje továrenské nastavenia.

5.6 Sprievodca pečením

Asistované varenie navrhuje nastavenia pre rôzne pokrmy, ako sú teplota, funkcia varenia a čas. Nastavenia môžete počas varenia zmeniť, ak je to potrebné.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte  a vyberte  Sprievodca pečením.
3. Vyberte typ potraviny a jedlo a postupujte podľa krokov na obrazovke. Pri niektorých pokrmoch môžete tiež variť s Teplotná sonda. Pri niektorých pokrmoch môžete tiež variť s Automatická váha.
4. Jedlo vložte do spotrebiča a stlačte START.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

5.7 Obľúbené ☆

Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu varenia a dobu varenia.

1. Zapnite spotrebič.
 2. Vyberte preferované nastavenie.
 3. Stlačte .
 4. Vyberte: Obľúbené/Uložiť aktuálne nastavenia.
 5. Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené.
 6. Stlačte OK.
- ↶ – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.
- ✖ – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

5.8 Blokované ovládanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu varenia.

3. ☆, 🔌 – stlačte naraz a podržte na zapnutie a vypnutie funkcie.

5.9 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte .
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.
4. Stlačte písmená kódu v abecednom poradí.
5. Vypnite spotrebič.

Prístup k: Časovač a žiarovka je k dispozícii. Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmená kódu v abecednom poradí. Ak chcete túto funkciu vypnúť, zopakujte kroky vyššie.

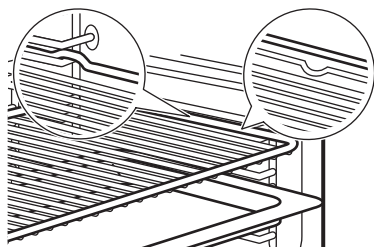
5.10 Príslušenstvo



Príslušenstvo dostupné v závislosti od modelu. Naskenujte QR kód a skontrolujte, ako sa používa príslušenstvo dodané so spotrebičom. Voliteľné príslušenstvo si môžete objednať samostatne. Viac

informácií vám poskytnie váš miestny dodávateľ.

Príslušenstvo (drôtená mriežka/plech) vložte medzi vodiace lišty držiakov. Uistite sa, že sa drôtená mriežka dotýka zadnej časti vnútra rúry. Malý zárez v hornej časti zvyšuje bezpečnosť a poskytuje ochranu proti prevráteniu. Okraj okolo mriežky zabraňuje zošmyknutiu riadu z roštu.



Ak má plech skosenie, umiestete ho smerom k zadnej strane vnútra rúry.

Ak má váš drôtený rošt nejaké vyvýšenie, umiestnite ho smerom k prednej časti vnútra rúry.

Ak je na príslušenstve nápis, uistite sa, že je otočený smerom k vám.

Ak používate plech s otvormi, položte pod neho plech/panvicu na zachytávanie kvapkajúcich tekutín.

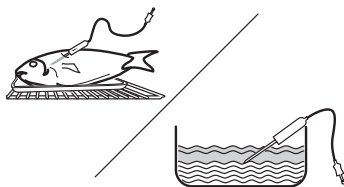
5.11 Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota rúry. Mala by byť aspoň 25°C vyššia ako teplota teplotnej sondy.
-  – teplota teplotnej sondy.

1. Nastavte funkciu varenia a teplotu rúry.
2. Hrot teplotnej sondy vložte do stredu najhrubšej časti mäsa alebo ryby. V prípade kastrolov umiestnite hrot teplotnej sondy presne do stredu, stabilizovanú v pevnej zložke. Uistite sa, že sa hrot nedotýka spodnej časti plechu na pečenie.



3. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.
4.  – stlačením nastavte teplotu vnútri pokrmu.
5. ● ● ● – stlačte, aby ste nastavili požadovanú voliteľnú funkciu:
 - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.
6. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovaným stláčaním OK prejdite na hlavnú obrazovku.
7. Stlačte START.
8. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu. Pozrite si časť: Nastavenia.
9. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

10. Vypnite spotrebič.

11. Zástrčku teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a pokrm vyberte zo spotrebiča.

6. RADY A TIPY

6.1 Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad. Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia varenia
°C	Teplota
	Hmotnosť (kg)
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

6.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.

	°C		
Sladké pečivo, 16 ks	180	2	25 - 35
Píškotová roláda	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 ks	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 ks	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 ks	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 ks	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 ks	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 ks	180	2	15 - 25

6.3 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhká para.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Hrášok, mrazený				
2 x 1,5	2 a 4	100	-	5) 3) 6)

1) Použite 2/3 Gastronorm parnú súpravu, perforovanú.

2)

3) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

4) Použite perforovanú nádobu podľa IEC 60350-1.

5) Použite 2 x 2/3 parnú súpravu Gastronorm, perforovanú.

6) Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

Dodatočné recepty na varenie v pare

		°C		
Naparovanie kombinovaného jedla (2 porcie)				
	1 a 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamelový puding (6 porcií)				
	2	90	35 - 45	5)
Vaječný nákyb				
	2	85	35 - 45	6)
Biely chlieb				
	2	180	40 - 50	7)

		°C			
Kurča					
	2	200	60 - 70	8) 9)	

- 1) 40 min na zemiaky; 8 - 10 min na lososa; 10 - 12 min na brokolicu
- 2) Použite 1/2 Gastronorm parnú nádobu (perforovanú) na zemiaky a brokolicu a 1/2 Gastronorm parnú nádobu (neperforovanú) na lososa.
- 3) Lososa položte na úroveň 2, zemiaky a brokolicu na úroveň 4.
- 4) Potravinu vložte do rúry jednu po druhej v správnom okamihu, aby sa všetky časti uvarili súčasne. Môžete pripraviť dve porcie naraz.
- 5) Okrúhle porcelánové nádoby na drôtenom rošte.
- 6) Použite 1/2 Gastronorm parnú súpravu, neperforovanú.
- 7) Plech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.
- 8) Použite Drôtený rošt.
- 9) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby zachytával kvapkajúci tuk.

6.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Malé koláčiky (20 ks/plech)				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 a 4	1)2)3)
Piškútový koláč bez tuku				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)

	°C			
	160	45 - 55	1 a 3	2)5)

Jablkový koláč

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

Hrianka

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

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Predhrejte prázdny spotrebič. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.
- 3) Použite univerzálny plech vo štvrtéj polohe roštu.
- 4) Použite Drôtený rošt.
- 5) Použite drôtený rošt a plech na pečenie pod ním. Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 6) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.
- 7) Podľa: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Dodatočné recepty

		°C		
Penové pusinky				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.
- 2) Použite papier na pečenie.
- 3) Predhrejte prázdny spotrebič. Nepoužívajte: Rýchle zohrievanie.

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Poznámky k čisteniu

- Na kovové povrchy použite prostriedok na čistenie.
- Na odolné škvrny použite špeciálny čistič rúry.
- Použite kvapalný odstraňovač vodného kameňa odporúčaný výrobcom na odstránenie zvyškov vápna.

- V spotrebiči nechovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút.
- Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

7.2 Vybratie zasúvacích lišt

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor a z predného závesu.

3. Odtiahnite predný koniec zasúvacích líšt od bočnej steny.
4. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.
5. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sú k dispozícii teleskopické lišty, ich západky musia smerovať dopredu.

7.3 Parné čistenie

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
3. Spodnú časť vnútra rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
4. Nádržku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
5. Vyberte: Ponuka/Čistenie.
 - Parné čistenie – ľahké čistenie. Doba trvania: 30 min
 - Parné čistenie plus – normálne čistenie. Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom. Doba trvania: 75 min
6. Stlačte tlačidlo START. Postupujte podľa pokynov na displeji.

Po skončení čistenia zaznie signál.

7. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Vypnite spotrebič.
9. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.
10. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým vnútro rúry nevyschne.

Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

7.4 Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

7.5 Odvápňovanie

Používa sa na odvápnenie parného systému.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.

3. Uistite sa, že je nádržka na vodu prázdna. Pozrite si časť Ošetrovanie a čistenie, Prázdna nádržka na vodu. **Doba trvania prvej časti:** približne 100 min

4. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Odvápňovanie.

5. Položte pekáč na prvú úroveň v rúre.

6. Do nádržky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.

7. Zvyšnú časť nádržky na vodu naplňte 700 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

8. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápňovania.

Doba trvania druhej časti: približne 35 min

9. Do nádržky na vodu nalejte 950 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

10. Po skončení funkcie vyberte pekáč.

11. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.

12. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou.

13. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.

Ak po odvápňovaní zostanú v spotrebiči ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

7.6 Pripomienka odvápnenia

Spotrebič zobrazí dve pripomienky na odvápňovanie. Pripomienka odvápňovania sa nedá vypnúť.

- Mierna pripomienka – odporúča odvápniť spotrebič.
- Blokovácia pripomienka – prikáže vykonať odvápnenie. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnete, parné funkcie sa zablokujú.

7.7 Oplachovanie

Služí na čistenie parného systému po častom používaní parných funkcií.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
4. Nádržku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie

zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

5. Zvoľte: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie.

Doba trvania: približne 30 min

6. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
7. Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

7.8 Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Sušenie.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji.

7.9 Prípomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie spotrebiča.

Stlačením tlačidla ÁNO vysušte spotrebič.

7.10 Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použite po varení s funkciou ohrevu parou na odstránenie zvyškovej vody z nádržky na vodu.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Hlboký pekáč zasuníte do prvej úrovne v rúre.
4. Zvoľte: Ponuka / Čistenie / Prázdna nádržka na vodu.

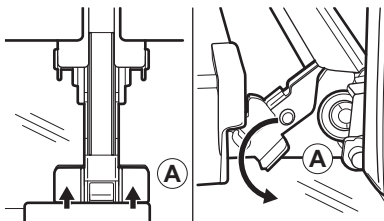
Doba trvania: 6 min

5. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
6. Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

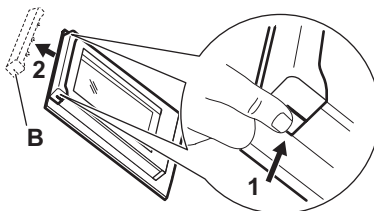
Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

7.11 Vybratie a inštalácia dvierok

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **A** na oboch pántoch dvierok.



4. Čiastočne zatvorte dvierka, kým sa nezastavia, a potom ich nadvihnite zo závesov. Dávajte pozor, dvierka sú ťažké.
5. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
6. Rám dvierok **B** podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



7. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
8. Každý sklenený panel nadvihnite za horný okraj a vyberte ho z vodiacich líšt. So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.
9. Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvoľte opačný postup.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

7.12 Výmena osvetlenia

Spotrebič odpojte od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.

Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.

3. Vymeňte žiarovku.
4. Kovový krúžok nasadíte späť na sklenený kryt a nasadíte ho.

Bočná žiarovka

1. Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
2. Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.

3. Vyčistíte sklenený kryt.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Namontujete kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
6. Namontujete ľavú zasúvaciu lištu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu. Podrobnosti o servise sú na typovom štítku umiestnenej na prednom ráme. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Neodstraňujte typový štítok.

Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený nižšie, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na naše kontaktné centrum alebo svojho predajcu.

Nemôžete aktivovať ani ovládať spotrebič.
– Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti alebo je pripojený nesprávne.

Spotrebič sa nezohrieva.

- Hodiny nie sú nastavené.
- Funkcia Blokovanie je aktivovaná.
- Aktivovalo sa automatické vypínanie.
- Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
- Demo režim je aktivovaný – kód na deaktiváciu: 2468.

Svetlo nefunguje. – Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku.

! Výpadok napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

F102 – dvierka nie sú úplne zatvorené alebo je pokazený zámok dvierok. Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič.

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá v zásuvke. Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne. Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu. Vypnite a zapnite spotrebič.

9. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

9.1 Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorevej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOB8S39H	36.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.

9.2 Інформаčné požiadavky podľa (EУ) ч. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Максимальный час potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkého výkonu	20 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

9.3 Tipy na optimalizáciu

- Počas varenia udržiajte dvierka zatvorené a vyhnite sa častému otváraníu.
- Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.
- Používajte kovové alebo tmavé, neodrážajúce riady.
- Preskočte predhriatie, pokiaľ nie je potrebné.
- Minimalizujte prestávky medzi pečením viacerých pokrmov.
- Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom (iba vybrané modely).
- Využite zvyškový ohrev na udržanie jedla v teple. Teplotu spotrebiča znížte na minimum 3 – 10 min pred koncom varenia.
- Vypnite lampu počas varenia, pokiaľ nie je potrebná.

- Vlhký horúci vzduch (iba vybrané modely) – táto funkcia sa použila na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EУ 65/2014 a EУ 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby rúra pracovala za optimálnych podmienok. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa automaticky vypne. Pri niektorých modeloch to trvá 30 sek.
- Automatické vypnutie – ak je funkcia varenia zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne. Ak chcete, aby funkcia varenia fungovala dlhšie, nastavte čas varenia. Automatické vypnutie sa nevzťahuje na situáciu, keď je lamp zapnutá alebo sa používa funkcia: 
 - 12,5h: 30 – 115 °C
 - 8,5h: 120-195 °C
 - 5,5h: 200 – 230 °C

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče ozna-

čené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	48
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	51
3. ОПИС ВИРОБУ.....	53
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	54
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	54

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	58
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	60
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	63
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	63
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	64

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно

ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не не-

се 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.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде

встановлено у відповідну конструкцію.

- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **УВАГА!** Прилад і його відкриті поверхні нагрівають під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, ко-

ли 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 середню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 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 закриті 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 вивірено 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від доступу 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, викрутки 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.

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, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Приготування на парі

- Пара може спричинити 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.

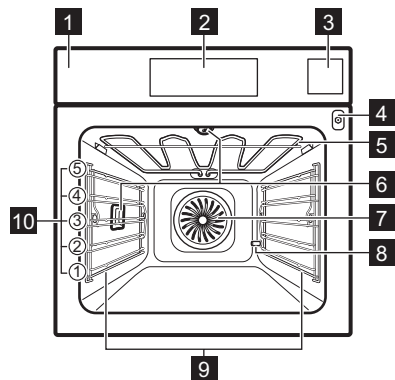
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регла-

менту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



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

3.2 Панель керування

①	Вкл / Виск. — 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.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 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: 1 год, 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 полиць назад у прилад.

4.2 Час доби

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

4.3 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 відрізнятись 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: Поєднує 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 парою: Розігрівання залишків їжі парою (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.



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	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 резервуару 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

Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління	Увімкнення й вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Звуки для  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. Деякі страви також можна готувати, використовуючи Зважувати автоматично.

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 **+**, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть **OK**.

↶ — натисніть, щоби скинути налаштування.

⊗ — натисніть, щоби 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, щоби 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 та лампа доступні. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в

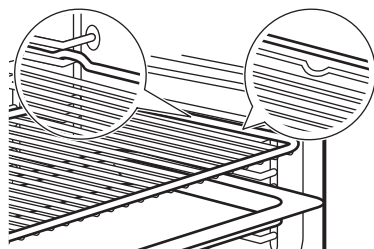
алфавітному порядку. Щоби вимкнути цю функцію, повторіть зазначені вище кроки.

5.10 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоби 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.

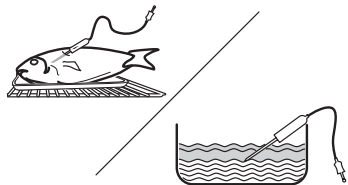
Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

5.11 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Необхідно встановити два значення температури:

- °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 термощуपा 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 OK 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 дістаньте 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
Рулети 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

	°C		
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		
Броколи				
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 x 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				

		°C		
	2	180	40 - 50	7)

Курка

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

1) 40 хв для картоплі; 8 - 10 хв для лосося; 10 - 12 хв для броколі

2) Використовуйте смінь для приготування на парі Gastronorm 1/2 (перфоровану для картоплі та броколі, і смінь 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 духовка висохне.

Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

7.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення паром плюс.

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 паром, 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.

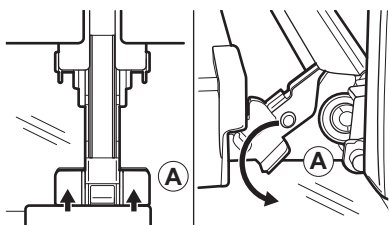
Тривалість: 6 хв

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

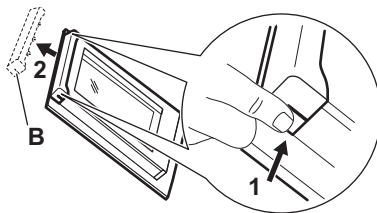
Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

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.

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

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. Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

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

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія

Місткість		70 л
Тип духової шафи		Вбудована духова шафа
Маса	EOB8S39H	36.0 кг
	KOBBS39H	35.0 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

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 використання цієї функції лампа вмикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вмикається 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.

