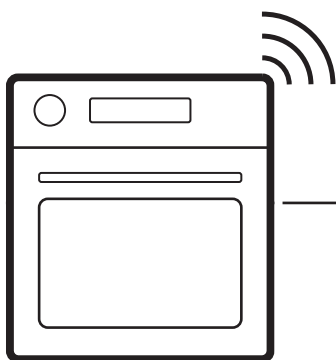




Electrolux



electrolux.com/register



EOA9S3DC
EOA9S3DCT
KOAAS3DCT

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ორთქლის ღუმელი

RO Manual de utilizare | Cuptor cu abur

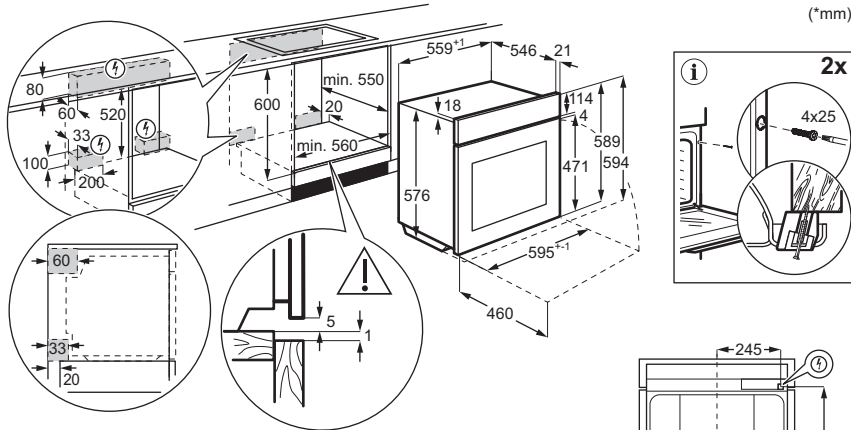
RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф с функцией пара

UK Інструкція | Парова духовка

3
20
34
50

მონტაჟი / INSTALAREA / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ

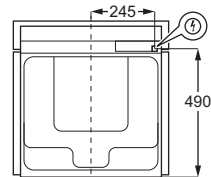
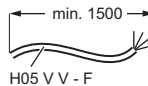
(*mm)



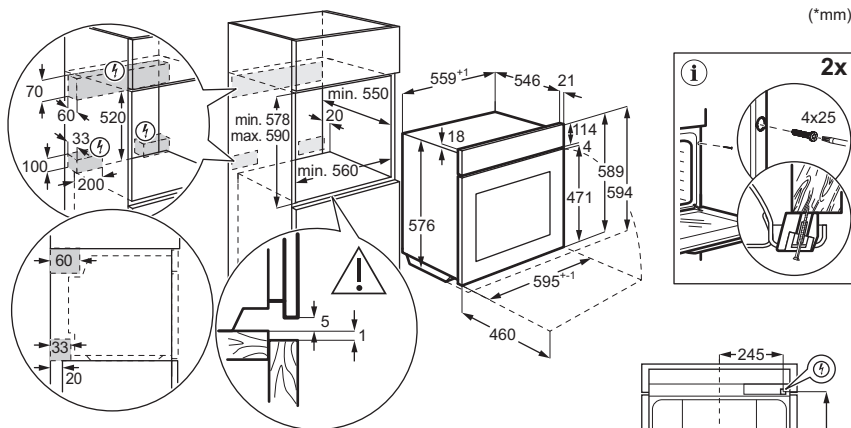
YouTube

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

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



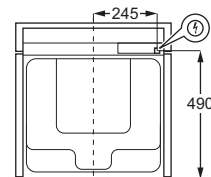
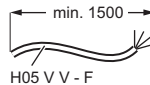
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	8
4. პირველად გამოყენებამდე.....	8
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	9

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 13
7. მოვლა და დასუფთავება.....	15
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	17
9. ენერგოეფექტურობა.....	18
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	19

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

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

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

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

ორთქლზე მომზადება

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

2.5 განკარგვა

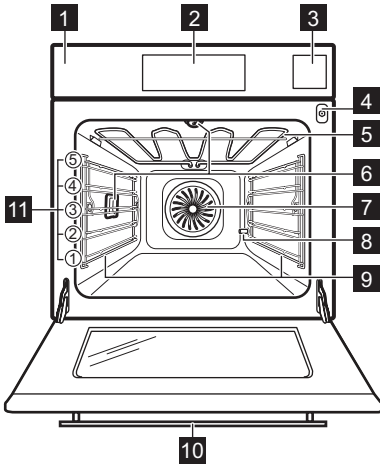
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დახუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



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

11 თაროს პოზიციები

3.2 კონტროლის პანელი

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

დისპლეის ინდიკატორები

ⓘ	შეეხეთ ზანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
🏠	ძირითად ფუნქციებსა და პარამეტრებზე წვდომისთვის.
📺	სპეციალური მომზადების პროგრამების მქონე კერძებიქვემოთაზე წვდომისთვის.
❤️	მიმდინარე პარამეტრების შესანახად შემდეგში: რჩეულები.
🔌	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
🔒	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
🕒	დაყოვნებული დაწყება ფუნქცია გააქტიურებულია.
📶	Wi-Fi კავშირი ჩართულია.
📶	დისტანციური მუშაობა ჩართულია.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
 - იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.
1. აპის გადმოსაწერად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე ან პირდაპირ

აპლიკაციების მაღაზიიდან ჩამოტვირთეთ.

2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
3. ჩართეთ ღუმელი.
4. შედით მენიუმში და აირჩიეთ: პარამეტრები / კავშირები.
5. დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

8 ქართული ენ

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

	2.4 გჰც WLAN : 2400 - 2483.5 მჰც
სიხშირე	5 გჰც WLAN : 5150 - 5725 მჰც
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 მჰც
მაქსიმალური სიმძლავრე	2.4 გჰც WLAN : EIRP < 20 dBm (100 მვტ)
	5 გჰც WLAN : EIRP < 23 dBm (200 მვტ)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 მვტ)
პროტოკოლი	2.4 გჰც WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 გჰც WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : დაბალი ენერგია (LE)

შეზღუდვები და მოთხოვნები BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR,-სა და UK(NI)-ში: ეს მოწყობილობა მხოლოდ შიდა გამოყენებისთვისაა.

❗ როდესაც მოწყობილობა დაკავშირებულია აპლიკაციასთან, მან შეიძლება მიიღოს მნიშვნელოვანი პროგრამული განახლებები. ამ განახლებებმა შეიძლება უზრუნველყოს ახალი ფუნქციები, გააუმჯობესოს არსებული ფუნქციები და სიმბოლოები, მოაგვაროს პოტენციური პრობლემები და გააუმჯობესოს საერთო პროგრამული შესრულება. განახლების შემდეგ, შეუძლებელია წინა პროგრამული ვერსიის აღდგენა.

4.2 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს,

რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქი DS8).

4.3 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცხელებით ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

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

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 კამერა

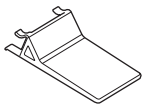
მოწყობილობა აღჭურვილია კარის სახელურში განთავსებული ინტეგრირებული კამერით და მისი ხედვის არე შემოიფარგლება ღუმელის ღრუთი. ის საშუალებას გაძლევთ, აპლიკაციის საშუალებით აკონტროლოთ მომზადების პროგრესი, დაგეხმარებათ

საკვების ამოცნობაში, გთავაზობთ რეკომენდაციებსა და მომზადების სახელმძღვანელოებს და ხელს უწყობს დამჭერების რისკის შემცირებას.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: კამერა.
2. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს:
 - მონიტორინგი - საშუალებას გაძლევთ დაარეგულიროთ სიგნის

ინტენსივობა მოხრაკვის კონკრეტული დონის მისაღწევად და გაცნობით სასურველი შედეგის მიღწევის შესახებ. ეს ფუნქცია ხელს უშლის ზედმეტად მეწვას და უზრუნველყოფს ვიზუალურ ხარისხს.

- კერძის ამოცნობა - იყენებს ხელოვნურ ინტელექტს ღუმელში მოთავსებული კერძის ტიპის აღმოსაჩენად და ინტენტიფიცირებისთვის. ის ავტომატურად იყენებს ყველაზე შესაფერის მომზადების პარამეტრებს, როგორიცაა ტემპერატურა, დრო და ტენიანობა, კერძის სპეციფიკური მოთხოვნების შესაბამისად.



თუ ოთახის განათება არეკვლის მიზეზია, გამოსახულების ხარისხის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ კამერის დამცავი. მის

დასამონტაჟებლად, კამერის ფარი კარის მინასა და სახელურს შორის ცენტრალურ პოზიციაში მოათავსეთ. დარწმუნდით, რომ გრძელი კაუჭები მინის ზედაპირზეა მოთავსებული. მოკლე კაუჭები სახელურის უკანა მხარეს მიაბაგრეთ.

საუკეთესო შედეგის მისაღწევად, გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ კამერის ლინზა და კარის მინა სუფთა და დაუბრკოლებელია.

ეს ფუნქციები ხელმისაწვდომია მხოლოდ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა დაკავშირებულია: Wi-Fi. აირჩიეთ: პარამეტრები / კავშირები / Wi-Fi-სთან დაკავშირება.

5.2 საჭმლის მომზადების

ფუნქციები

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

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია.
2. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დაიწყეთ მზადება და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე.

5.3 ორთქლზე მომზადების

ფუნქციები

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

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

- დააყენეთ ტემპერატურა - ორთქლის დონე ავტომატურად დარეგულირდება.
- დააყენეთ ორთქლის დონე - ნაჩვენებია იქნება შესაფერისი ტემპერატურა.

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ დემინერალიზებული ან გამომხდილი წყალი. არ ჩაასხათ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის ავზში.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ ორთქლზე მომზადების ფუნქცია.
2. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დააყენეთ ტემპერატურა და ორთქლის დონე, თუ ხელმისაწვდომია.
4. დაიწყეთ მზადება და მიჰყევით ინსტრუქციებს ეკრანზე.

5.4 SousVide

ეს პროგრამა არის მომზადების ტექნიკა, სადაც საკვები ვაკუუმ-დალუქულ ჭურჭელშია მოთავსებული გაჯერებულ ორთქლში, მუდმივ ტემპერატურაზე. თხევადი სახის საკვების მოსამზადებლად, მაგალითად, დესერტებისა და სოუსების მოხარშვა ასევე მოსახერხებელია ჰერმეტიკულ დაწურულ ქილებშიც.

საკვების მოსამზადებლად დაგჭირდებათ სუ-ვიდთან თავსებადი პარკები და ვაკუუმ-მეფუთვის მოწყობილობა.

1. მოამზადეთ ინგრედიენტები ვაკუუმ-დალუქულ ჭურჭელში და მოათავსეთ ისინი ცხაურაზე.
2. შედით მენიუში და აირჩიეთ: ფუნქციები.
3. დააჭირეთ SousVide.

4. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს. დააყენეთ ტემპერატურა და მომზადების დრო.
5. დაიწყეთ მზადება და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
6. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ნარჩენმა წყალმა შეიძლება კონდენსაცია მოახდინოს ღუმელის შიდა სივრცეში და ვაკუუმ-დალუქულ კონტეინერებში.
7. როდესაც მოწყობილობა ცივია, ღუმელის შიდა სივრციდან წყალი ღრუბლის დანმარებით მოაცილეთ. გაამშრალეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი. ფრთხილად ამოიღეთ საკვები მოწყობილობიდან.

5.5 წინასწარი გაცხელების ვარიანტების

მოწყობილობას აქვს რამდენიმე წინასწარი გაცხელების ფუნქცია, რათა უზრუნველყოს ოპტიმალური მომზადების შედეგი.

- სტანდარტი - მარტივი წინასწარი გაცხელება სიჩქარისა და ენერგიის ოპტიმიზაციის გარეშე.
- ჭკვიანი - ხელს უწყობს ენერგიის მოხმარების ოპტიმიზაციას ღუმელის გაცხელების დროს სწრაფი-თან შედარებით.
- სწრაფი - უფრო სწრაფი წინასწარი გაცხელება ოდნავ მაღალი ენერგიის მოხმარებით.

5.6 რჩეულები

შეგიძლიათ შეინახოთ თქვენი საყვარელი კერძები. ეს საშუალებას აძლევს ღუმელს ავტომატურად ამოიღოს ისინი მომავალი გამოყენებისას. კამერა ამოიღობს კერძს და შემოგთავაზებთ შენახულ პროგრამას. პარამეტრის შესანახად, აირჩიეთ სასურველი ვარიანტი და დააჭირეთ.

5.7 ტაიმერი

დააყენეთ მომზადების დრო. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ და დააყენეთ დრო.

შეგიძლიათ დააყენოთ დაგვიანებული დაწყება ან მიუთითოთ მომზადების დასრულების დრო დაჭერით.

მოქმედების დასრულება

ხმოვანი სიგნალი - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.

ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება - უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელება გაჩერდება.

მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება - როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

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

დაყოვნებული დაწყება

შეგიძლიათ გადაწიოთ მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დრო.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
2. დააჭირეთ: დაყოვნებული დაწყება-ს.
3. ჩამოსქროლეთ დაწყების სასურველი დროის დასაყენებლად და დაადასტუროთ.

5.8 ბავშვისთვის დაბლოკვა

ეს ფუნქცია ალკვეთს მოწყობილობის შემთხვევით მუშაობას.

1. გახსნიეთ პარამეტრების მენიუ, რომელიც მდებარეობს ეკრანის ზედა მარჯვენა კუთხეში.
2. აირჩიეთ: ბავშვისთვის დაბლოკვა.
3. დაადასტუროთ პარამეტრი მის გასაქტიურებლად.

ბლოკი ჩართული რჩება მის შეცვლამდე. დროებით განბლოკვისთვის, შეეხეთ ეკრანს და თანმიმდევრულად შეიყვანეთ რიცხვები ყველაზე დაბალიდან ყველაზე მაღალამდე.

თუ არანაირი ქმედება არ ხდება 30 წმ-ის განმავლობაში, ბავშვისთვის დაბლოკვა ავტომატურად ხელახლა გააქტიურდება.

სრულად გამორთვისთვის, დაბრუნდით პარამეტრების მენიუში და ხელახლა აირჩიეთ ბავშვისთვის დაბლოკვა.

5.9 კერძები ¶¶

მომზადება დახმარებით გათვალისწინებული სხვადასხვა კერძის პარამეტრებს, მათ შორის ეტაპობრივ ინსტრუქციებს, ტემპერატურას და მომზადების დროს. საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრები მომზადების დროს. შეგიძლიათ აირჩიოთ თქვენთვის სასურველი მომზადების მეთოდი, დაამატოთ საკვების სენსორი ან გამოიყენოთ კამერა. თითოეული ვარიანტის ხელმისაწვდომობა დამოკიდებულია არჩეულ კერძზე.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ ¶¶.
2. აირჩიეთ საკვების ტიპი და კერძი და მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ ნაბიჯებს.

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

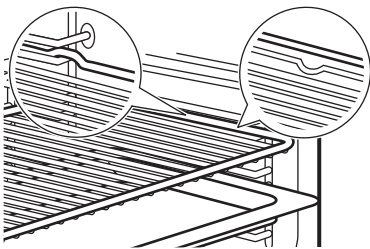
5.10 აქსესუარები



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

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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ლუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

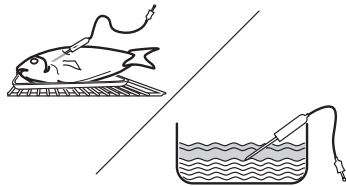
თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

5.11 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ლუმელის ტემპერატურა. ის უნდა იყოს მინიმუმ 25°C-ით მაღალი საკვების სენსორის ტემპერატურაზე.
- R - კერძის სენსორის ტემპერატურა.

1. აირჩიეთ მომზადების ფუნქცია მენიუდან: ფუნქციები ან კერძი მენიუდან: კერძები.
2. დააყენეთ ლუმელის ტემპერატურა და მომზადების დრო, თუ საჭიროა.
3. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ზორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში, საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცნობი ფორმის ძირს არ ეხება.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

5. დაადასტურეთ მომზადების დასაწყებად.

ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

6. როცა საკვები დაყენებული ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება

სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაანაგრძელივით საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

7.  - დააჭირეთ მომზადების ფუნქციის გამოსართავად.

8. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

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

6.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

	°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაწილი	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	180	2	15 - 25

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

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

გამოიყენეთ ფუნქცია: დაორთქვლა, დონე: სრული ორთქლი.

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

ბარდა, გაყინული				
2 x 1,5	2 და 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) გამოიყენეთ 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: წინასწარ შეთბობა / სტანდარტი. არ გამოიყენოთ: წინასწარ შეთბობა / სწრაფი და ჰკვიანი.
- 3) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.
- 4) გამოიყენეთ 2 x 2/3 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, პერფორირებული.
- 5) სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85°C-ს არ მიაღწევს.

ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეგულაციები

კომბინირებული კერძის ორთქლით მომზადება (2 პორცია)				

1) 2 და 4 100 40 2) 3) 4) 5)

კარამელის პუდინგი (6 პორცია)

6) 2 90 35 - 45 7)

მოხარშული კრემი კვერცხით

1) 2 85 35 - 45 8)

თეთრი პური

10) 2 180 40 - 50 9)

ქათამი

11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) დაყენების დონე: სრული ორთქლი.
- 2) 40 წთ კარტოფილისთვის; 18 - 20 წთ ორაგულისთვის; 10 - 12 წთ ბროკოლისთვის
- 3) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (პერფორირებული) კარტოფილისთვის და ბროკოლისთვის, და 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ტაფა, (არაპერფორირებული) ორაგულისთვის.
- 4) განათავსეთ ორაგული 2 დონეზე, ხოლო კარტოფილი და ბროკოლი 4 დონეზე.
- 5) მოათავსეთ ინგრედიენტები ღუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 6) დაყენების დონე: მაღალი ტენიანობა.
- 7) მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხურაზე.
- 8) გამოიყენეთ 1/2 Gastronorm-ის ორთქლის ნაკრები, არაპერფორირებული.
- 9) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.
- 10) დაყენების დონე: დაბალი ტენიანობა. გამოიყენეთ დაორთქვლა ფუნქცია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ პურის ცხობა ფუნქცია არ არის ხელმისაწვდომი.
- 11) დაყენების დონე: დაბალი ტენიანობა.
- 12) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო.
- 13) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

6.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 და 4	1) 2)
უცნიმო ბისკვიტი				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 და 4	4)
ვაშლის ღვზეული				

	°C			
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 დ ა 4	3)
პატარა პური				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 დ ა 4	1)
ბეზე				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
გახუზული პური				

	°C			
	მაქს.	1 - 2	5	3)7)8)
1) საცხობი ლანგარი გამოიყენეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ. 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: წინასწარ შეთბობა / სტანდარტი. არ გამოიყენოთ: წინასწარ შეთბობა / სწრაფი და ჭკვიანი. 3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო. 4) გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი ქვემოთ. საცხობი ლანგარი განათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ. 5) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა. 6) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი. 7) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 5 წთ-ის განმავლობაში წინასწარ შეთბობა / სტანდარტი პარამეტრის გამოყენებით. არ გამოიყენოთ: წინასწარ შეთბობა / სწრაფი და ჭკვიანი 8) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.				

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

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

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.

5. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

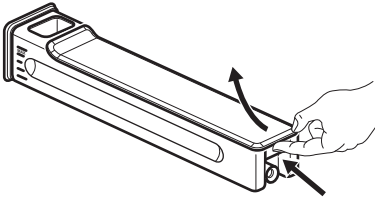
ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

7.3 ტექნიკური მომსახურება

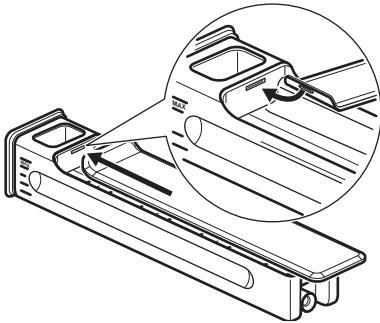
ორთქლით წმენდა	ეს პროგრამა ასუფთავებს მოწყობილობას, როდესაც ის ოდნავ დასვრილია. ორთქლი არბილებს ცხიმსა და ნარჩენებს, რაც ამარტივებს გასუფთავებას.
ნაღებისგან გაწმენდა	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნაღებისგან გასაწმენდად.
გაშრობა	კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობის პროცესი.
გავლება	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცესი.

7.4 წყლის ავზის გაწმენდა

1. ამოიღეთ წყლის ავზი მოწყობილობიდან.
2. მოხსენით წყლის ავზის თავსახური. ასწიეთ საფარი უკანა შვერილის შესაბამისად.



3. წყლის ავზის ნაწილები წყლითა და საპნით გარეცხეთ. ნუ გამოიყენებთ აბრაზიულ დრუბლებს და ნუ გაწმენდთ წყლის ავზს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
4. ახლიდან ააწყვეთ წყლის ავზი.
5. ააწყვეთ თავსახური. ჯერ მოათავსეთ წინა ჩამკეტი და შემდეგ მიაწეკით ავზის კორპუსის მიმართულებით.



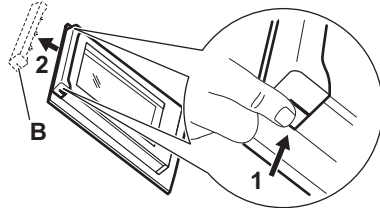
6. ჩასვით წყლის ავზი.
7. წყლის ავზს მიაწეკით მოწყობილობის მიმართულებით იქამდე, სანამ ჩაიკეტება.

7.5 კარის მინების მოხსნა და გასუფთავება

კამერის მოდული კარის სახელურშია მოთავსებული. დიდი სიფრთხილით მოეკიდეთ კამერის კარისა და ღუმელის კამერის მაკაცშირებელ კაბელს, რათა არ მოაყლოთ კარში ან დააზიანოთ. ფრთხილად გაწმინდეთ კამერის ლინზა რბილი ქსოვილით.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

2. გააღეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე).
3. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



4. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
5. ასწიეთ თითოეული მინის პანელი ზედა კიდიდან და ამოიღეთ ისინი. ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.
6. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

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

7.6 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

ზედა სანათი

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

გვერდითა ნათურა

1. ნათურაზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრანისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.

4. გამოცვალეთ ნათურა.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრანებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

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

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- ბავშვისთვის დაბლოკვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.
- დემო რეჟიმი გააქტიურებულია - დეაქტივაციის კოდი: 2468.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცნობა ტენიანი ვენტლიატორით - ჩართულია.

მოწყობილობა არ იკავებს წყლის ავზს ჩასმის შემდეგ. - წყლის ავზის კორპუსზე ხელი ბოლომდე არ მიგიჭირათ. მთლიანად მოათავსეთ წყლის ავზი მოწყობილობაში.

წყლის ავზიდან წყალი გადმოდის. - წყლის ავზის თავსახური არასწორად დააყენეთ.

წყლის ავზი რთული გასაწმენდია. - გაწმენდის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ სახურავი მოხსნილია.

მინადულის მოცილების შემდეგ ლანგარზე წყალი აღარ არის. - წყლის ავზი

მაქსიმალურ დონემდე არ აგვისიათ. შემოწმეთ, წყლის ავზის კორპუსში არის თუ არა ნადების მოსაცილებელი საშუალება / წყალი.

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ჭუჭყიანი წყალი. - ლანგარი თაროს არასწორ პოზიციაზეა. ლუმელის ძირიდან ნარჩენი წყალი და ნადების მომცილებელი ნივთიერება მოაშორეთ. შემდეგში ლანგარის პირველი თაროს პოზიციაზე დადეთ.

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის წყალი. - წმენდის დაწყებამდე, თქვენ მოწყობილობაში ძალიან დიდი ოდენობის საწმენდი საშუალება მოათავსეთ. შემდეგ ჯერზე საწმენდი საშუალების ფენა თანაბრად გადაანაწილეთ კორპუსის კედლებზე.

წმენდის შესრულება

არაღმავალყოფილებულია. - თქვენ წმენდა დაიწყეთ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა ძალიან ცხელი იყო. დააცადეთ მოწყობილობას, რომ გაგრილდეს. გაწმინდეთ ახლიდან.

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

უკაბელო ქსელის სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემა (მხოლოდ შერჩეული მოდელები). - შემოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შემოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.

დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეცვლილია როუტერის კონფიგურაცია (მხოლოდ შერჩეული მოდელები). - ხელახლა დააკონფიგურირეთ მოწყობილობა და მობილური მოწყობილობა.

უკაბელო ქსელის სიგნალი სუსტია (მხოლოდ შერჩეული მოდელები). -

გადაიტანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა (მხოლოდ შერჩეული მოდელები). - გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

კამერა საკვებს სათანადოდ არ აფიქსირებს. - დარწმუნდით, რომ კამერის ლინზა და კარის მინა სუფთაა და კერძი მოათავსეთ მესამე (რეკომენდებულ), მეორე ან პირველ თაროზე.

კერძის ამოცნობა არ იწყება. - პარამეტრების მენიუში ჩართეთ კამერის ყველა პარამეტრი.

F111 — საკვები პროდუქტების სენსორი არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში. სრულად ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.

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

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

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

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

F131 — ორთქლის გამოყოფის სენსორის ტემპერატურა ძალიან მაღალია. ¹⁾ გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაგრილებას. კვლავ ჩართეთ მოწყობილობა.

F144 — სენსორი წყლის ავზი -ში ვერ ზომავს წყლის დონეს. ¹⁾ დააცარიელეთ წყლის ავზი და შეავსეთ ხელახლა.

F254 — კამერა არ არის მოწყობილობასთან დაკავშირებული. ¹⁾ გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

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

9. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.99 კვტს/ციკლი

ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	70 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	EOA9S3DC 38.5 კგ EOA9S3DCT 38.5 კგ KOAAS3DCT 38.5 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები:
EN IEC 60350-1.

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

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

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

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 ოპტიმიზაციის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასაღებების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ

3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.

- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის.
- ცხობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს, რათა ფუნქცია არ შეწყდეს და ღუმელი ოპტიმალურ პირობებში მუშაობდეს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- როდესაც შესაძლებელია, გამორთეთ Wi-Fi. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნის გასაქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-245 °C
 - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	20
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	22
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	24
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	24
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	25

6. SFATURI UTILE.....	28
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	30
8. DEPANARE.....	32
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	33
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	34

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.

- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit

înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Nu instalați aparatul în spațele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spațe de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea

drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorați priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecar și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smalțului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigare adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

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

Gătire la abur

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

2.5 Eliminare

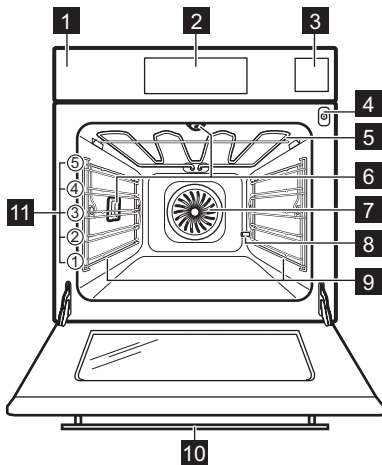
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



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

10 Camera din mâner

11 Poziții raft

3.2 Panou de comandă

Afișajul este complet interactiv și derulabil. Acesta este împărțit în secțiuni clar definite care oferă acces la diverse funcții de gătit și preparate. De asemenea, arată starea curentă de funcționare. Puteți glisa pe ecran pentru a naviga la stânga sau la dreapta.

Indicatorii afișajului

⌚	Apăsați lung pentru a porni și opri aparatul.
🏠	Pentru a accesa funcțiile și setările cheie.
🍴	Pentru a accesa submeniul Preparate cu programe de gătit dedicate.
❤️	Pentru a salva setările curente din: Favorite
🔍	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
🔒	Aparatul este blocat.
🕒	Pornire întârziată este activată.
📶	Wi-Fi conexiunea este pornită.
📶	Operațiuni distanță se aprinde.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
 - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Scanați codul QR de pe coperta față a manualului de utilizare pentru a descărca aplicația sau descărcați-o direct din magazinul de aplicații.
 2. Urmăriți instrucțiunile de instalare a aplicației.
 3. Porniți aparatul.

4. Accesați meniul și selectați: Parametri/ Conexiuni.

5. Apăsați pentru a porni sau opri: Wi-Fi. Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.

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

	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
Frecvența	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Putere maximă	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Energie redusă (LE)

Restricții și cerințe în BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, și UK(NI): Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în interior.

❶ Când aparatul este conectat la aplicație, acesta poate primi actualizări importante de software. Aceste actualizări pot introduce noi funcții, pot rafina funcțiile și pictogramele existente, pot rezolva potențiale probleme și pot îmbunătăți performanța generală a software-ului. După actualizare, nu este posibilă restaurarea versiunii anterioare de software.

4.2 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software gratuit și

open source. Electrolux recunoaște contribuțiile comunităților de software deschis și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensource-repository.com> (dosar DS8).

4.3 Preîncălzirea și curățarea inițială

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

1. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
2. Intrați în meniu și selectați funcția de gătit.
3. Ecranul afișează un mesaj pop-up pentru a începe procesul de preîncălzire.
4. Confirmați pentru a începe și urmați instrucțiunile de pe ecran.
5. Opiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Curățați interiorul cuptorului cu o cârpă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

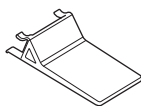
5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Camera

Aparatul este echipat cu o cameră integrată amplasată în mânerul ușii, iar câmpul său vizual este limitat la cavitatea cuptorului. Vă permite să monitorizați progresul gătitului prin intermediul aplicației, ajută la recunoașterea alimentelor, oferă recomandări și ghiduri de gătit și ajută la reducerea riscului de arsuri.

1. Accesați meniul și selectați: Camera
 2. Afișajul indică setările disponibile:
- Monitorizează rumenirea - permite ajustarea intensității căldurii pentru a atinge un nivel specific de rumenire și avertizează când se atinge rezultatul dorit. Această caracteristică ajută la prevenirea gătitului excesiv și asigură o calitate vizuală constantă.
 - Recunoaștere alimente - utilizează AI pentru a detecta și identifica tipul de mâncare plasat în interiorul cuptorului. Aplică automat cele mai potrivite setări de gătit, cum

ar fi temperatura, timpul și umiditatea, pentru a se potrivi cerințelor specifice ale alimentelor.



Folosiți capacul camerei pentru a îmbunătăți calitatea imaginii dacă iluminatul din cameră provoacă reflexii. Pentru a o instala, așezați protecția camerei între geamul ușii și mâner, într-o poziție centrală. Asigurați-vă că cârligele mai lungi sunt așezate pe suprafața de sticlă. Montați cârligele mai scurte pe partea din spate a mânerului.

Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că obiectivul camerei și geamul ușii sunt curate și neobstrucționate înainte de utilizare.

Aceste caracteristici sunt disponibile numai atunci când aparatul este conectat la: Wi-Fi. Selectați: Parametri / Conexiuni / Conectare la Wi-Fi.

5.2 Funcții de gătit

Funcții standard de încălzire pentru nevoile tipice de coacere, inclusiv simbolul funcției de încălzire de sus și jos,  grill  și multe altele. Vă puteți pregăti mâncărurile într-o manieră tradițională. Pentru mai multe informații, consultați descrierea de pe afișaj.

1. Introduceți meniul și selectați funcția de gătit.
2. Afișajul indică setările disponibile.
3. Începeți să gătiți și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

5.3 Funcții de gătit cu abur

Aceste funcții vă permit să utilizați căldura și aburul pentru a păstra preparatele crocante și suculente. Folosiți-le pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Există două moduri de a prepara alimente folosind funcțiile cu abur: prin setarea temperaturii sau prin setarea nivelului aburului.

- Setati temperatura - Nivelul de abur va fi reglat automat.
- Setati nivelul de abur - Se va afișa temperatura adecvată.

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă demineralizată sau distilată. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

1. Intrați în meniul și selectați funcția de gătit cu abur.
2. Afișajul indică setările disponibile.
3. Setati temperatura și nivelul aburului, dacă este disponibil.
4. Începeți gătitul și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

5.4 SousVide

Acest program este o tehnică de gătit în care alimentele dintr-un recipient sigilat în vid sunt plasate într-o atmosferă de abur saturat, menținută la o temperatură constantă. Pentru o modalitate mai sustenabilă de a găti alimente lichide, de exemplu deserturile și sosurile, pot fi găsite și în borcane de conserva sigilate.

Pentru a prepara mâncarea, veți avea nevoie de pungi compatibile cu sous vide și de un aparat de vidat.

1. Pregătiți ingredientele într-un recipient sigilat în vid și așezați-l pe raftul de sarmă.
2. Accesați meniul și selectați Funcții.
3. Apăsati  SousVide.
4. Afișajul indică setările disponibile. Setati temperatura și timpul de gătire.
5. Începeți să gătiți și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului și în recipientele sigilate în vid.
7. Când aparatul este rece, îndepărtați apa de pe fundul interiorului cuptorului cu un burete. Ștergeți interiorul cuptorului cu o lavetă moale.

Există pericolul de arsuri. Aveți grijă când scoateți alimentele din aparat.

5.5 Opțiunilor de preîncălzire

Aparatul include mai multe opțiuni de preîncălzire pentru a asigura rezultate optime de gătit.

- Standard - preîncălzire de bază fără optimizare a vitezei sau energiei.
- Inteligentă - ajută la optimizarea consumului de energie în timpul încălzirii cuptorului în comparație cu Rapid.
- Rapid - preîncălzire mai rapidă cu un consum de energie puțin mai mare.

5.6 Favorite

Puteți salva felurile dvs. de mâncare preferate. Acest lucru permite cuptorului să le rețină automat la utilizarea viitoare. Camera va detecta felul de mâncare și va sugera programul salvat.

Pentru a salva o setare, selectați opțiunea preferată și apăsați .

5.7 Temporizator

Setati durata de gătire. Maximul este 23 h 59 min.

1. Alegeți funcția de gătire și setati temperatura.

2. Apăsati  și setati ora.

Puteți seta o pornire întârziată sau puteți specifica ora de finalizare a gătirii apăsând .

Acțiune de finalizare

Sonor alarmă - pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

Sonor alarmă și terminare gătire - pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

Doar mesaj de informare - când timpul s-a scurs apare un mesaj pe afișaj.

Este posibil ca unele funcții ale ceasului să nu fie disponibile cu anumite funcții de gătit. Apăsați +5min pentru a extinde durata gătitului.

Pornire întârziată

Puteți amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

1. Alegeți funcția de gătire și reglați setările.
2. Apăsați Pornire întârziată.
3. Derulați pentru a seta ora de start dorită și confirmați.

5.8 Blocare acces copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

1. Deschideți meniul de opțiuni situat în partea dreaptă sus a ecranului: .
2. Selectați: Blocare acces copii .
3. Confirmați setarea pentru a o activa.

Blocarea rămâne activă până la modificarea acesteia.

Pentru a debloca temporar, atingeți ecranul și introduceți numerele în ordine crescătoare.

Dacă nu există nicio interacțiune timp de 30 sec, funcția Blocare acces copii se va reactiva automat.

Pentru a dezactiva complet, reveniți la meniul de opțiuni și selectați din nou Blocare acces copii.

5.9 Preparate

Gătitul asistat sugerează setări pentru diferite feluri de mâncare, inclusiv instrucțiuni pas cu pas, temperatură și timp de gătire. Puteți modifica setările în timpul gătirii, dacă este necesar. Puteți alege metoda de gătit preferată, puteți adăuga senzorul de alimente sau puteți utiliza camera. Disponibilitatea fiecărei opțiuni depinde de preparatul selectat.

1. Accesați meniul și selectați .

2. Alegeți un tip de mâncare și un fel de mâncare și urmați pașii de pe ecran.

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

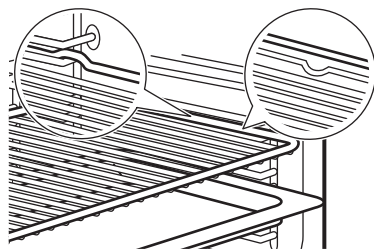
5.10 Accesorii



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

Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

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



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

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

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

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

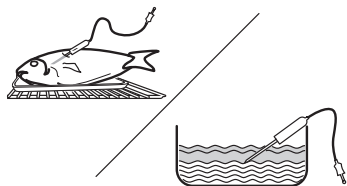
5.11 Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:

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

1. Selectați o funcție de încălzire din meniu: Funcții sau un fel de mâncare din meniu: Preparate.
2. Setati temperatura cuptorului și timpul de gătire, dacă este necesar.
3. Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Pentru caserole, așezați vârful senzorului alimentar exact în centru, stabilizat într-un ingredient solid. Asigurați-vă că vârful nu atinge fundul vasului de copt.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului.
5. Confirmați pentru a începe gătit. Afișajul indică simbolul și temperatura curentă a senzorului de gătire.
6. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
7. - apăsați pentru a opri funcția de gătit.
8. Deconectați senzorul de alimente și scoateți vasul din aparat.

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară. Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Simboluri utilizate în tabele:

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

6.2 Aer cald umed

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

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

6.3 Informații pentru instituttele de testare

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

Utilizați funcția: Abur, nivel: Gătire cu abur.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maxim	3	100	10 - 11	1) 2) 3)

		°C		
Mazăre, congelată				
2 x 1,5	2 și 4	100	-	4) 3) 5)
1) Utilizați 2/3 din setul de abur Gastronorm, perforat. 2) Preîncălziți aparatul până la atingerea temperaturii setate utilizând setarea: Preîncălzire / Standard. Nu utilizați: Preîncălzire / Rapid și Inteligentă. 3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului. 4) Utilizați 2 x 2/3 din setul de abur Gastronorm, perforat. 5) Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.				

Rețete suplimentare pregătite cu abur

		°C		
Mâncare combinată la abur (2 porții)				
 1)	2 și 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Budincă de caramel (6 porții)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Royale				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pâine alba				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)
Pui				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)
1) Nivel setat: Gătire cu abur. 2) 40 min pentru cartofi; 18 - 20 min pentru somon; 10 - 12 min pentru broccoli 3) Folosiți o tavă de abur Gastronorm 1/2 (perforată) pentru cartofi și broccoli și o tavă de abur Gastronorm 1/2 (neperforată) pentru somon. 4) Puneți somonul la nivelul 2, cartofi și broccoli la nivelul 4. 5) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie gătite în același timp. Puteți pregăti două porții în același timp. 6) Nivel setat: Umiditate ridicată. 7) Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă. 8) Utilizați setul de abur Gastronorm 1/2, neperforat. 9) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului. 10) Nivel setat: Umiditate scăzută. Utilizați funcția Abur numai dacă funcția Coacere pâine nu este disponibilă. 11) Nivel setat: Umiditate scăzută. 12) Utilizare Raft sârmă. 13) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.				

6.4 Informații pentru institutele de testare

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

	°C			
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 și 4	1) 2)
Pandișpan fără grăsimi				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 și 4	4)
Plăcintă cu mere				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)

	°C			
	160	55 - 65	2 și 4	3)
Biscuit sfărâmișos				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 și 4	1)
Bezele				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Pâine prăjită				

	°C			
	ma-xim	1 - 2	5	3)7)8)
1) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă. 2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată folosind setarea: Preîncălzire/Standard Nu utilizați:Preîncălzire /Rapid șiIntelligentă. 3) UtilizareRaft sârmă. 4) Folosiți raftul de sârmă și tava de copt de mai jos. Așezați tava de gătit cu panta spre ușă. 5) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga. 6) Utilizați hârtie de copt. 7) Preîncălziți aparatul timp de 5min folosind setarea:Preîncălzire /Standard Nu utilizați:Preîncălzire / Rapid șiIntelligentă 8) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.				

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

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

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

- Verificați dacă aparatul s-a răcit.
- Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
- Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.
- Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

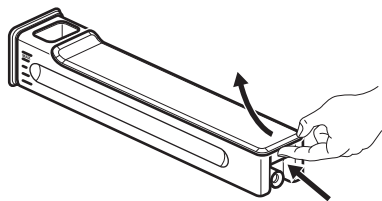
Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

7.3 Întreținere

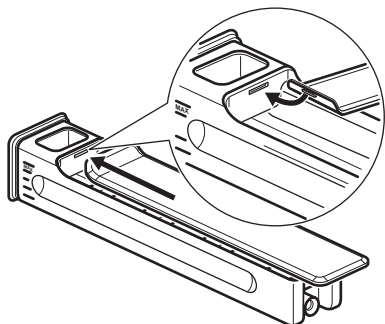
Curățare cu abur	Acest program curăță aparatul atunci când este puțin murdar. Aburul înmoaie grăsimea sau reziduurile, facilitând curățarea.
Detartrare	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Uscare	Proces pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Clătire	Proces pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

7.4 Curățarea rezervorului de apă

- Scoateți rezervorul de apă din aparat.
- Scoateți capacul rezervorului de apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.



3. Spălați piesele rezervorului de apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați rezervorul de apă într-o mașină de spălat vase.
4. Reasamblați rezervorul de apă.
5. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul rezervorului.

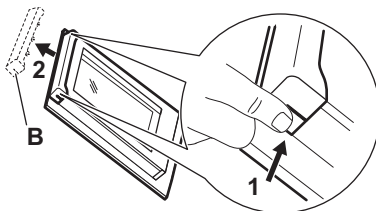


6. Introduceți rezervorul de apă.
7. Împingeți rezervorul de apă spre aparat până când se blochează.

7.5 Scoaterea și curățarea geamurilor ușii

Modulul camerei se află în mânerul ușii. Proceedați cu atenție pentru a nu deteriora sau strivi cablul camerei care conectează ușa de cavitatea cuptorului. Curățați lentilele camerei cu blândețe folosind o lavetă moale.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
3. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



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

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.

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

7.6 Înlocuirea becului

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

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

Becul de sus

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

Lampă laterală

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

8. DEPANARE

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

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

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

Aparatul nu se încălzește.

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

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

Lampa este stinsă. - Aer cald umed - este activat.

Aparatul nu reține rezervorul de apă după ce l-ați introdus. - Nu ați apăsat complet corpul rezervorului de apă. Introduceți complet rezervorul de apă în aparat.

Iese apă din rezervorul de apă. - Nu ați montat corect capacul rezervorului de apă.

Rezervorul de apă este dificil de curățat. - Asigurați-vă că ați scos capacul înainte de a începe curățarea.

Nu există apă în tavă după detartrare. - Rezervorul de apă nu a fost umplut până la nivelul maxim. Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul rezervorului de apă.

După detartrare, pe fundul cavității este apă murdară. - Tava este pe o poziție greșită pe raftul cuptorului. Colectează apa rămasă și soluția de decalcifiere de pe fundul aparatului. Data viitoare, puneți tava pe primul nivel al raftului.

Este prea multă apă pe fundul cavității după curățare. - Ați pus prea mult detergent în aparat înainte de a începe curățarea. Data viitoare, întinde uniform un strat subțire de detergent pe pereții cavității.

Performanța de curățare nu este satisfăcătoare. - Ați început curățarea când aparatul era prea fierbinte. Așteptați ca aparatul să se răcească. Reia curățarea.

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

Probleme cu semnalul rețelei wireless (numai la anumite modele). - Verificați dacă dispozitivul mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.

Router nou instalat sau configurația routerului modificată (numai la anumite modele). - Configurați din nou aparatul și dispozitivul mobil.

Semnalul rețelei wireless este slab (doar la anumite modele). - Mutați routerul cât mai aproape de aparat.

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

Camera nu detectează corect alimentele. - Asigurați-vă că lentila camerei și geamul ușii sunt curate și așezați alimentele pe a treia (recomandată), a doua sau prima poziție a raftului.

Recunoașterea alimentelor nu pornește. - Activați toate opțiunile camerei din meniul de setări.

F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză. Introduceți Senzor de gătire corect în priză.

F240 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect. Curăța suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.

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

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

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

F131 - temperatura senzorului generatorului de abur este prea ridicată. ¹⁾ Oprește aparatul

și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.

F144 - senzorul din Rezervorul de apă nu poate măsura nivelul apei. ¹⁾ Golește Rezervorul de apă și umple-l la loc.

F254 - camera nu este conectată la aparat. ¹⁾ Oprește și pornește aparatul.

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

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOA9S3DC	944032239
	EOA9S3DCT	944032233
	KOAAS3DCT	944032234
Index de eficiență energetică	61.9	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcătură standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOA9S3DC	38.5 kg
	EOA9S3DCT	38.5 kg
	KOAAS3DCT	38.5 kg

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

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

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

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

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

9.3 Sfaturi pentru optimizare

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

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

Пенру а опера о фунție де гăтїт май мульт
тїмп, сетăтї тїмпул де гăтїре.

– 12.5 h: 30-115 °C

– 8.5 h: 120-195 °C

– 5.5 h: 200-245 °C

– 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul .
Пенру а рецила амбалăе, ацестеа требуїе
пуде їн контейнереle corespunzătoare. Ажуаțї
ла proteggerea mediului їнconjurător și а сăнă-
тățїї umane reciclând deșeurile де апарате

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele
marcate cu simbolul  їмпреună cu deșeurile
menajere. Returnați produsul la unitatea
locală де reciclare sau contactați adminis-
trația locală.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	34
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	39
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
.....	39
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	40
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	44

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	46
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	47
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
.....	49
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	50

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 соответ-

- ствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором и мобильными устройствами, на которых установлено специальное приложение.
 - Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
 - **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
 - Включите устройство защиты от детей, при его наличии.

- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном 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 перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термостойкие (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 горячих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

- не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
- не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
- соблюдайте осторожность при снятии или 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.

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

Приготовление на пару

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

2.5 Утилизация

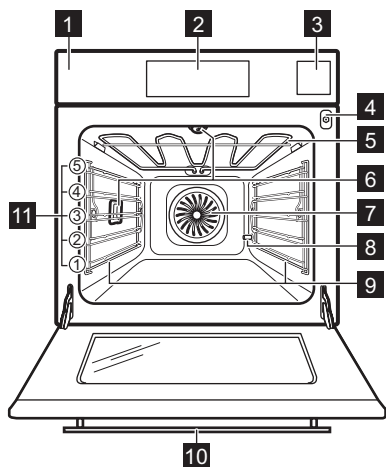
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

- 11 Положения противня

3.2 Панель управления

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

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
	Доступ к основным функциям и настройкам.
	Доступ к подменю Блюда со специальными программами приготовления.
	Сохранение текущих настроек в: Любимые программы.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Удаленное управление включено.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, сканируйте QR-код на последней странице обложки руководства пользователя или загрузите его напрямую из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке приложения.

3. Включите прибор.
4. Войдите в меню и выберите: Настройки / Подключения.
5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

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

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	5 ГГц WLAN : 5150 - 5725 МГц
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	5 ГГц WLAN : EIRP < 23 дБм (200 мВт)
	Bluetooth : EIRP < 12 дБм (16 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax 5 ГГц WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax Bluetooth : Низкое энергопотребление (LE)

Ограничения и требования в BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, и UK(NI): Этот прибор предназначен для использования только в помещении.

❗ Когда устройство подключено к приложению, оно может получать важные обновления программного обеспечения. Эти обновления могут вводить новые функции, улучшать существующие функции и значки, устранять потенциальные проблемы и повышать общую производительность программного обеспечения. После обновления восстановить предыдущую версию программного обеспечения невозможно.

4.2 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на

основе ПО с открытым исходным кодом. Electrolux признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка DS8).

4.3 Первый предварительный нагрев и очистка

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

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Войдите в меню и выберите режим приготовления.
3. На дисплее появится всплывающее сообщение о запуске предварительного нагрева.
4. Подтвердите запуск и следуйте указаниям на дисплее.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. Очистите камеру духового микрофибровой салфеткой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

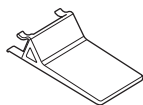
5.1 Камера

Прибор оснащен встроенной камерой, расположенной в ручке дверцы. Поле обзора ограничено камерой духового шкафа. Камера позволяет отслеживать процесс приготовления через приложение, помогает распознавать продукты, предоставляет рекомендации и инструкции по приготовлению, а также снижает риск получения ожогов.

1. Войдите в меню и выберите: Камера.
2. На дисплее отобразятся доступные настройки:

- Контроль подрумянивания — позволяет регулировать интенсивность нагрева для достижения определенного уровня подрумянивания и сигнализирует о достижении желаемого результата. Эта функция помогает предотвратить пережаривание и обеспечивает приятный внешний вид.
- Распознавание продуктов — использует искусственный интеллект для обнаружения и идентификации типа продуктов в духовом шкафу. Эта функция автоматически выбирает наиболее подходящие настройки приготовления, включая температуру, время и влажность, в со-

ответствии с конкретными требованиями продукта.



Используйте экран камеры для повышения качества изображения, если из-за освещения в помещении возможны блики. Для установки поместите экран

камеры между стеклом дверцы и ручкой в центральном положении. Убедитесь, что более длинные крючки прилегают к поверхности стекла. Установите более короткие крючки на заднюю часть ручки.

Для достижения наилучших результатов убедитесь, что объектив камеры и стекло дверцы чистые и ничто не препятствует обзору перед использованием.

Эти функции доступны только при подключении устройства к Wi-Fi. Выберите: Настройки / Подключения / Подключиться к Wi-Fi.

5.2 Функции приготовления

Стандартные режимы приготовления для типовых потребностей выпечки, включая нагрев сверху и снизу , гриль , приготовление с вентилятором  и другие режимы. Вы можете приготовить блюда традиционным способом. Дополнительная информация приводится в описании на дисплее.

1. Войдите в меню и выберите режим приготовления.
2. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Начните приготовление и следуйте инструкциям на дисплее.

5.3 Функции приготовления на пару

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

Существует два способа приготовления продуктов с использованием функций обработки паром: установка температуры или установка уровня подачи пара.

- Установите температуру — уровень пара регулируется автоматически.

- Установите уровень пара — отображается подходящая температура.

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

1. Войдите в меню и выберите функцию приготовления на пару.
2. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Начните приготовление и следуйте инструкциям на дисплее.

5.4 SousVide

Эта программа представляет собой технологию приготовления, при которой продукты в герметичном контейнере помещаются в насыщенные паром условия и готовятся при поддержании постоянной температуры. Для удобства жидкие блюда, например десерты и соусы, также можно готовить в герметичных банках.

Для приготовления вам понадобятся пакеты, подходящие для технологии сувид, и вакууматор.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в герметичный контейнер. Поставьте контейнер на решетку.
2. Войдите в меню и выберите: Функции.
3. Нажмите  SousVide.
4. На дисплее отобразятся доступные настройки. Задайте температуру и время приготовления.
5. Начните приготовление и следуйте указаниям на дисплее.
6. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться в камере духового шкафа и поверхностях герметичных контейнеров.
7. Когда прибор остынет, удалите воду из нижней части камеры духового шкафа губкой. Вытрите камеру духового шкафа насухо мягкой тканью.

Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны, когда вынимаете продукты из прибора.

5.5 Опции предварительного нагрева

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

- Стандартная — основной предварительный нагрев без оптимизации скорости или энергопотребления.
- «Smart» — помогает оптимизировать энергопотребление во время прогрева духового шкафа по сравнению с Быстро.
- Быстро — более быстрый предварительный нагрев с несколько повышенным энергопотреблением.

5.6 Любимые программы

Вы можете сохранять настройки любимых блюд. Благодаря этому духовой шкаф автоматически распознает их при последующем приготовлении. Камера обнаруживает блюдо и предлагает сохраненную программу.

Чтобы сохранить настройки, выберите предпочитаемую опцию и нажмите .

5.7 Таймер

Установка времени приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин.

1. Выберите режим приготовления и задайте температуру.
2. Нажмите  и установите время.

Можно установить время отложенного запуска или задать время окончания приготовления, нажав на .

Завершить действие

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

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

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

Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок +5 мин.

Отложенный запуск

Вы можете отсрочить время начала и/или окончания приготовления.

1. Выберите режим приготовления и задайте настройки.
2. Нажмите: Отложенный запуск.
3. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и подтвердите.

5.8 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

1. Откройте меню опций в правой верхней части экрана: .
2. Выберите: Защита от детей .
3. Подтвердите настройку для ее активации.

Блокировка сохраняется до момента изменения.

Для временной разблокировки коснитесь экрана и последовательно введите цифры в восходящем порядке.

Если в течение 30 сек не выполняется никаких действий, автоматически включается Защита от детей.

Для полного выключения вернитесь в меню опций и снова выберите Защита от детей.

5.9 Блюда

Помощь в приготовлении предлагает настройки для различных блюд, включая пошаговые инструкции, температуру и время приготовления. При необходимости настройки можно изменить во время приготовления. Можно выбрать предпочитаемый метод приготовления, добавить термощуп или использовать камеру. Доступность каждой опции зависит от выбранного блюда.

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

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

5.10 Аксессуары

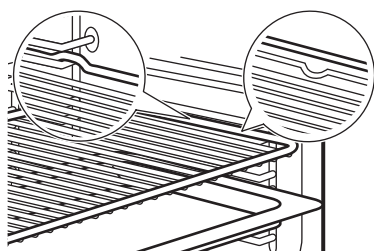


Доступные аксессуары зависят от модели.

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

Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информации 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.

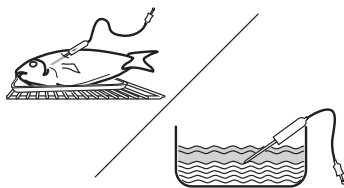
5.11 Термощуп

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.
- $\mathcal{R}$ — температура на термощупе.

1. Выберите режим приготовления в меню «Функции» или блюдо в меню «Блюда».
2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. 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.



4. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе «Описание прибора».
5. Подтвердите, чтобы начать процесс приготовления.

На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.

6. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
7. — нажмите, чтобы выключить функцию приготовления.
8. Выньте вилку термощупа из розетки 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
	Температура
	Масса (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 Влажная конвекция

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

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

	°C		
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.

Используйте функцию: Пар, уровень: Влажный пар.

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

- 1) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2/3, перфорированный.
- 2) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart».
- 3) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.
- 4) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 2 x 2/3, перфорированный.
- 5) 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)	2 и 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельный пудинг (6 порций)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Белковый крем				

		°C		
 8)	2	85	35 - 45	9)
Белый Хлеб				
	2	180	40 - 50	10)
 11)				
Курица				
 12)	2	200	60 - 70	13) 14)

- 1) Установите уровень Влажный пар.
- 2) 40 мин для картофеля; 18 - 20 мин для лосося; 10 - 12 мин для брокколи
- 3) Для приготовления картофеля и брокколи используйте набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (перфорированный), а для приготовления лосося — набор для приготовления для на пару Gastronorm 1/2 (неперфорированный).
- 4) Поместите лосося на уровень 2, картофель и брокколи на уровень 4.
- 5) Ставьте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты приготовились одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.
- 6) Установите уровень Интенсивный пар.
- 7) Круглые фарфоровые емкости на решетке.
- 8) Установите уровень: Влажный пар.
- 9) Используйте набор для приготовления на пару Gastronorm 1/2, неперфорированный.
- 10) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 11) Установите уровень Слабый пар. Используйте функцию Пар только в том случае, если функция Хлеб недоступна.
- 12) Используйте уровень Слабый пар.
- 13) Используйте Решетка.
- 14) 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			
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)

	°C			
	150	25 - 35	2 и 4	1)2)
Нежирный бисквит				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 и 4	4)
Яблочный пирог				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 и 4	3)
Песочное печенье				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 и 4	1)
Безе				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Тосты				
	макс.	1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 2) Разогрейте прибор до заданной температуры, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart».
- 3) Используйте Решетка.
- 4) Используйте решетку с эмалированным противнем под ней. Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 5) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 6) Используйте бумагу для выпечки.
- 7) Разогрейте прибор в течение 5 мин, используя настройку: Разогрев / Стандартная. Не используйте: Разогрев / Быстро и «Smart».
- 8) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

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

7.2 Снятие направляющих

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

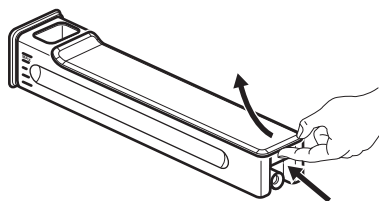
Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Техническое обслуживание

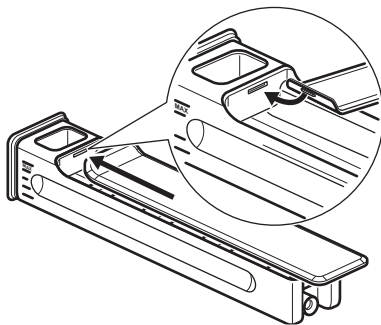
Очистка паром	Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки.
Очистка от накипи	Очистка контура парогенерации от известковых отложений.
Сушка	Процесс удаления воды, образовавшейся в результате скопления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

7.4 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.
2. Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.



3. Вымойте детали резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
4. Соберите резервуар для воды.
5. Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.

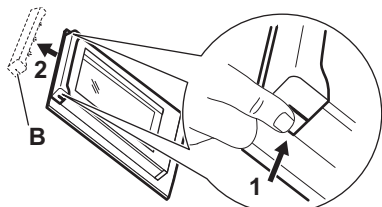


6. Вставьте резервуар для воды.
7. Задвиньте резервуар для воды в прибор до фиксации на месте со щелчком.

7.5 Снятие и очистка стеклянной дверцы

Модуль камеры встроен в дверную ручку. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы не повредить или не раздавить кабель камеры между дверцей и внутренней камерой духового шкафа. Аккуратно протрите объектив камеры мягкой салфеткой.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Откройте дверцу духового шкафа до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
3. Возьмитесь за отделку дверцы **В** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



4. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
5. Поднимайте стеклянные панели за верхний край и снимайте их с направляющих. Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.
6. 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.

7.6 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.

- Защита от детей включена.

- Включено автоматическое отключение.
- Деморежим включен — код отключения: 2468.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Резервуар для воды не фиксируется в устройстве. — Вы недостаточно нажали на корпус резервуара для воды. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.

Вода выливается из резервуара для воды. — Неправильно установлена крышка резервуара для воды.

Резервуар для воды неудобно мыть. — Перед началом очистки убедитесь, что крышка снята.

После удаления накипи в поддоне нет воды. — Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.

После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода. — Выбран неправильный уровень для установки противня. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз установите противень на первый уровень.

Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки. — Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Неудовлетворительные результаты очистки. — Вы начали процедуру очистки, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки.

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

Проблема с сигналом беспроводной сети (только в ряде моделей). — Проверьте, подключено ли мобильное устройство к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.

Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация (только в ряде моделей). — Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства.

Слабый сигнал беспроводной сети (только в ряде моделей). — Переместите маршрутизатор как можно ближе к устройству.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают пере-

даче сигнала беспроводной сети (только в ряде моделей). — Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволновые печи создают помехи для сигнала Wi-Fi.

Камера неправильно распознает продукты. — Убедитесь, что объектив камеры и стекло дверцы чистые, и разместите продукты на третьем (рекомендуется), втором или первом уровне полки.

Распознавание продуктов не начинается. — Активируйте все опции камеры в меню настроек.

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

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

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

F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi. Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.

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

F131 — превышение температуры датчика парогенератора. ¹⁾ Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.

F144 — датчику Резервуар для воды не удается измерить уровень воды. ¹⁾ Вылейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.

F254 — камера не подключена к прибору. ¹⁾ Включите и выключите прибор.

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

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

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.99 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	EOA9S3DC	38,5 кг
	EOA9S3DCT	38,5 кг
	KOAAS3DCT	38,5 кг

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

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

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

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

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

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за 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 вентиллятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- По возможности выключайте Wi-Fi. Подробнее в разделе Перед первым использованием.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное

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

– 12,5 ч: 30–115 °C

– 8,5 ч: 120–195 °C

– 5,5 ч: 200–245 °C

– 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	50
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	52
3. ОПИС ВИРОБУ.....	55
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	55
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	56

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	59
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	62
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	63
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	65
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	66

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними,

сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо зна-

ходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіо-

натах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних еле-

ментів або поверхні внутрішньої камери приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори по-

лички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

- Не використовуйте пароочисувач 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 інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.

- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоків 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.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.

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.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.

- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Приготування на парі

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

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

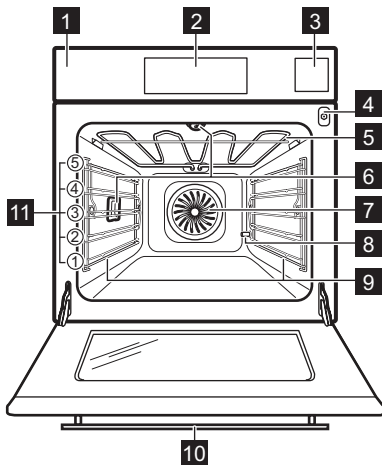
Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



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

10 Камера в ручці

11 Рівні полиць

3.2 Панель керування

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

Індикатори на дисплеї

	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Доступ до основних функцій і налаштувань.
	Доступ до підменю Посуд зі спеціальними програмами приготування.
	Зберігання поточних налаштувань в розділі «Улюблене».
	Вимкнення та увімкнення опцій.
	Прилад заблоковано.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.
	Підключення Wi-Fi увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Бездротове підключення

Для підключення приладу потрібні:

- бездротова мережа з виходом в інтернет;
 - мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити застосунок, скануйте QR-код на останній сторінці обкладинки посібника користувача або завантажте його безпосередньо з магазину застосунків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення застосунку.
 3. Увімкніть прилад.

4. Натисніть на меню та виберіть: Налаштування / З'єднання.

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

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

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

	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
Частота	5 ГГц WLAN : 5150 - 5725 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц

Максимальна потужність	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	5 ГГц WLAN : EIRP < 23 дБм (200 мВт)
	Bluetooth : EIRP < 12 дБм (16 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 ГГц WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Низьке енергоспоживання (HE)

Обмеження і вимоги у BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, та UK(NI): цей прилад призначений лише для використання в приміщенні.

❗ Коли прилад підключено до застосунку, він може отримувати важливі оновлення програмного забезпечення. Ці оновлення можуть надавати нові функції, удосконалювати наявні функції та значки, вирішувати потенційні проблеми й покращувати загальну продуктивність програмного забезпечення. Після оновлення повернутися до попередньої версії програмного забезпечення буде неможливо.

4.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення в цьому продукті містить компоненти, створені на основі вільного програмного забезпечення з відкритим кодом. Electrolux визнає внесок

спільноти розробників вільного програмного забезпечення та робототехніки у проект розробки.

Для отримання доступу до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також для перегляду повної інформації про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка DS8).

4.3 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

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

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Відкрийте меню й виберіть функцію приготування.
3. На дисплеї з'являється спливаюче повідомлення про початок процесу попереднього нагрівання.
4. Підтвердьте запуск і дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.
5. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
6. Очистьте внутрішню частину духової шафи мікрофібровою серветкою, змоченою в теплій воді з м'яким мийним засобом. Поверніть на місце аксесуари та опорні рейки.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

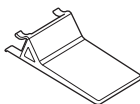
5.1 Камера

Прилад оснащений камерою, що вбудована в ручку дверцят. Її поле зору обмежене камерою духової шафи. Камера дозволяє контролювати процес приготування їжі за допомогою застосунка, допомагає розпізнавати продукти, надає рекомендації та інструкції з приготування їжі, а також зменшує ризик опіків.

1. Відкрийте меню й виберіть: Камера.
 2. На дисплеї відображаються можливі налаштування:
- Контроль зарум'янення — дозволяє регулювати інтенсивність нагрівання для досягнення певного рівня зарум'янення

та сповіщає про досягнення бажаного результату. Ця функція допомагає запобігти перегріванню і забезпечує стабільну візуальну якість.

- Розпізнавання продуктів — використовує штучний інтелект для виявлення та ідентифікації типу продуктів у духовій шафі. Функція автоматично застосовує найбільш прийнятні налаштування, зокрема температуру, час і вологість, відповідно до конкретних вимог продукту.



Використовуйте екран камери для покращення якості зображення, якщо через освітлення у вашій кім-

наті можливі відблиски. Для встановлення розмістіть екран камери між склом дверцят і ручкою в центральному положенні. Переконайтеся, що довші гачки розміщені на поверхні скла. Закріпіть коротші гачки на задній частині ручки.

Для досягнення найкращих результатів перед використанням переконайтеся, що об'єкти камери та скло дверцят чисті та не заблоковані.

Ці функції доступні тільки тоді, коли прилад підключений до Wi-Fi. Виберіть: Налаштування / З'єднання / Підключення до Wi-Fi.

5.2 Функції приготування

Стандартні функції приготування для типових потреб випікання, зокрема верхнє та нижнє нагрівання , гриль , приготування з використанням вентилятора  тощо. Ви можете готувати страви традиційним способом. Додаткові відомості наводяться в описі на дисплеї.

1. Відкрийте меню й виберіть функцію приготування.
2. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. Розпочніть приготування, виконуючи інструкції на дисплеї.

5.3 Функції приготування на парі



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

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

- Установіть температуру — рівень пари регулюється автоматично.
- Установіть рівень пари — буде показано відповідну температуру.

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

1. Відкрийте меню й виберіть функцію приготування на парі.
2. На дисплеї відображаються доступні налаштування.

3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Розпочніть приготування, виконуючи інструкції на дисплеї.

5.4 Сувід

Ця програма заснована на методі готування, коли продукти у вакуумному герметичному контейнері знаходяться у насиченому парю середовищі з постійною температурою. Для більшої зручності рідкі страви, як-от десерти й соуси, можна також готувати в герметичних банках для консервації.

Для готування вам знадобляться сумісні з технологією sous-vide пакети та вакууматор.

1. Підготуйте інгредієнти у вакуумному контейнері та покладіть їх на комбіновану решітку.
2. Відкрийте меню й виберіть: Функції.
3. Натисніть  Сувід.
4. На дисплеї відображаються доступні налаштування. Встановіть температуру та час готування.
5. Розпочніть приготування, виконуючи інструкції на дисплеї.
6. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи та у вакуумних контейнерах.
7. Коли прилад охолоне, за допомогою губки видаліть воду з дна всередині духової шафи. Висушіть внутрішню поверхню духової шафи м'якою ганчіркою.

Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, виймаючи страву з приладу.

5.5 Опції попереднього нагрівання



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

- Стандартна — базове попереднє нагрівання без оптимізації швидкості або енергоспоживання.
- Smart — допомагає оптимізувати використання енергії під час нагрівання духової шафи порівняно з Швидко.
- Швидко — пришвидшене попереднє нагрівання з підвищеним споживанням енергії.

5.6 Улюблене ♥

Ви можете зберегти улюблені страви. Завдяки цьому духову шафу автоматично розпізнаватиме їх в подальшому. Камера визначає страву та пропонує збережену програму.

Щоб зберегти налаштування, виберіть бажану опцію й натисніть ♥.

5.7 Таймер ⌚

Установіть час приготування. Максимальне значення — 23 год 59 хв.

1. Виберіть функцію приготування та встановіть температуру.

2. Натисніть ⌚ і встановіть час.

Ви можете налаштувати відкладений запуск або зазначити час завершення приготування, натиснувши ⌚.

Закінчення дії

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

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

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

Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +5 хв.

Відкладений запуск ⌚

Ви можете відтермінувати час початку та/або завершення приготування.

1. Виберіть функцію нагрівання та встановіть параметри.
2. Натисніть: Відкладений запуск.
3. Прокрутіть, щоб встановити потрібний час початку, і підтвердьте.

5.8 Захист від доступу дітей 🗑

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

1. Відкрийте меню опцій у верхньому правому куті екрана: ⚙.

2. Виберіть: Захист від доступу дітей 🗑.

3. Підтвердьте налаштування, щоб активувати його.

Блокування залишається до зміни параметра.

Для тимчасового розблокування торкніться екрана й введіть цифри послідовно в порядку зростання.

За відсутності взаємодії протягом 30 сек Захист від доступу дітей вмикається знову автоматично.

Для повного вимкнення поверніться в меню опцій і виберіть Захист від доступу дітей знову.

5.9 Посуд 🍴

Допомога при готуванні пропонує налаштування для різних страв, включно з покроковими інструкціями, температурою та часом приготування. Ви можете змінити налаштування під час приготування, якщо це необхідно. Також можна вибрати улюблений метод приготування, додати термошуп або скористатися камерою. Доступність різних опцій залежить від вибраної страви.

1. Відкрийте меню й виберіть 🍴.

2. Виберіть тип продукту та страву й дотримуйтесь інструкцій на екрані.

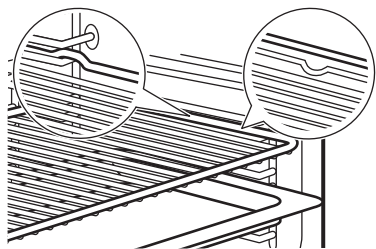
Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Час готування можна подовжити за потреби.

5.10 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

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



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

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

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

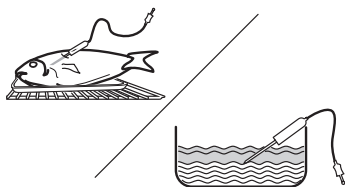
Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

5.11 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.
 - R — температура на термощупі.
1. Виберіть функцію приготування з меню «Функції» або страву з меню «Посуд».
 2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.

3. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі «Опис виробу».
 5. Підтвердьте, щоб розпочати приготування.
- На дисплеї з'являється символ і поточне значення температури на термощупі.
6. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Час готування можна подовжити за потреби.
 7. $\blacksquare$ — натисніть, щоб вимкнути функцію приготування.
 8. Від'єднайте штекер термощупа та відстаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
$^{\circ}\text{C}$	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
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.

Використовуйте функцію: Відпарювання, рівень: Повна пара.

		°C		
Броколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Горошок, заморожений				

		°C		
2 x 1,5	2 i 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2/3, перфорований.
- 2) Розітрітьте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Попереднє прогрівання / Стандартна. Не використовуйте: Попереднє прогрівання / Швидко та Smart.
- 3) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.
- 4) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 2 x 2/3, перфорований.
- 5) Готуйте, доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

Додаткові рецепти з використанням пари

		°C		
Комбінована страва на парі (2 порції)				
 1)	2 i 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Карамельний пудинг (6 порцій)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Заварний крем				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Білий хліб				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

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

- 1) Встановлений рівень: Повна пара.
- 2) 40 хв для картоплі; 18 - 20 хв для лосося; 10 - 12 хв для броколі
- 3) Використовуйте ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (перфоровану для картоплі та броколі, і ємність для приготування на парі Gastronorm 1/2 (неперфоровану) для лосося.
- 4) Помістіть лосося на рівень 2, картоплю та броколі на рівень 4.
- 5) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.
- 6) Встановлений рівень: Висока вологість.
- 7) Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці.
- 8) Використовуйте набір для приготування на парі Gastronorm 1/2, неперфорований.
- 9) Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої стінки духової шафи.
- 10) Встановлений рівень: Низька вологість. Використовуйте функцію Відпарювання лише за відсутності функції Випікання хлібу.
- 11) Встановлений рівень: Низька вологість.
- 12) Використовуйте Комбінована решітка.
- 13) 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			
	150	20 - 30	3 1) 2)
	170	20 - 30	3 1) 2)
	150	25 - 35	2 та 4 1) 2)
Нежирний бісквіт			
	160	45 - 60	2 3) 2)

	°C		
	160	45 - 60	2 3) 2)
	160	45 - 55	2 та 4 4)
Яблучний пиріг			
	160	55 - 65	2 3) 5)
	180	55 - 65	1 3) 5)
	160	55 - 65	2 та 4 3)
Пісочні хлібобулочні вироби			
	140	25 - 35	2 1)
	140	25 - 35	2 1)
	140	25 - 45	2 та 4 1)
Безе			
	100	60 - 180	3 1) 2) 6)
	100	60 - 180	3 1) 2) 6)
Тост			
	макс.	1 - 2	5 3) 7) 8)

- 1) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 2) Розігрійте прилад до заданої температури, використовуючи налаштування: Попереднє прогрівання / Стандартна. Не використовуйте: Попереднє прогрівання / Швидко і Smart.
- 3) Використовуйте Комбінована решітка.
- 4) Використовуйте комбіновану решітку та деко для випікання під нею. Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
- 5) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 6) Використовуйте папір для випікання.
- 7) Розігрійте прилад протягом 5 хв, використовуючи налаштування: Попереднє прогрівання / Стандартна. Не використовуйте: Попереднє прогрівання / Швидко і Smart.
- 8) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

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.

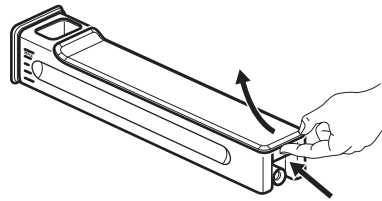
Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

7.3 Обслуговування

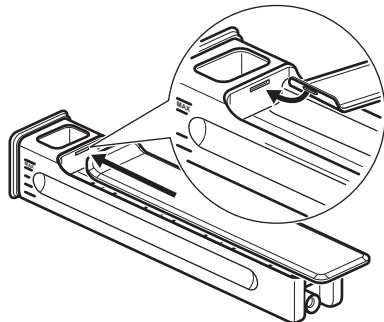
Очищення парою	Ця програма використовується для очищення злегка забрудненого приладу. Пара розмі'якує жир або залишки їжі, що полегшує очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Сушіння	Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що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

7.4 Очищення резервуару для води

1. Вийміть резервуар для води з приладу.
2. Зніміть кришку резервуара для води. Підніміть кришку відповідно до виступу на задній панелі.



3. Помийте частини резервуара для води водою з милом. Не використовуйте абразивні губки та не мийте резервуар для води у посудомийній машині.
4. Знову зберіть резервуар для води.
5. Помістіть назад кришку. Спочатку вставте передню засувку, а потім притисніть її до корпусу резервуара.



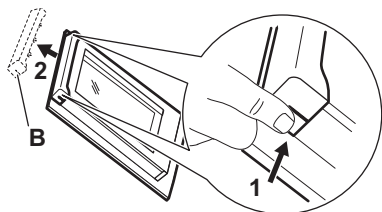
6. Вставте резервуар для води.
7. Штовхніть резервуар для води у напрямку до приладу, доки він не зафіксується.

7.5 Знімання й очищення скляних панелей дверцят

Модуль камери розташований в ручці дверцят. Будьте обережні, щоб не пошкодити чи не розчавити кабель камери, який з'єднує дверцят та камеру духової шафи. Обережно протріть об'єкти камери м'якою ганчіркою.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Відкрийте дверцят духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°).
3. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на їхньому верхньому краї з обох боків і

натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



- Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
- Підніміть кожну скляну панель за верхній край і зніміть її з напрямної. Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.
- 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.

7.6 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

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

Бічна лампа

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

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Якщо на дисплеї відображається код помилки, який не описано далі, вимкніть за допомогою 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.

- Захист від доступу дітей увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.
- Деморежим активовано — код деактивації: 2468.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Резервуар для води не тримається в приладі після вставлення. — Ви не до кінця натиснули на корпус резервуара для води. Повністю вставте резервуар для води в прилад.

Вода витікає з резервуара для води. — Ви неправильно встановили кришку резервуара для води.

Незручно мити резервуар для води. — Переконайтеся, що кришка знята перед початком очищення.

Після видалення накипу в піддоні немає води. — Резервуар для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу / вода в корпусі резервуара для води.

Після видалення накипу на дні камери приладу є брудна вода. — Деко знаходиться на неправильному рівні полицки. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановіть деко на рівні першої полиці.

Після очищення на дні камери шафи залишається багато води. — Ви додали за багато мийного засобу в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть мийний засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.

Результат очищення незадовільний. — Ви почали очищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення.

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

Проблеми з сигналом бездротової мережі (тільки на певних моделях). — Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.

Установлено новий маршрутизатор або змінено його конфігурацію (тільки на певних моделях). — Налаштуйте прилад і мобільний пристрій знову.

Слабкий сигнал бездротової мережі (тільки на певних моделях). — Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Бездротовому сигналу заважає мікрохвильова піч, що знаходиться поруч з

приладом (тільки на певних моделях).

— Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі заважають сигналу Wi-Fi.

Камера неправильно визначає продукт.

— Переконайтеся, що об'єкти камери та скло дверцят чисті, і розмістіть страву на третій (рекомендовано), другій або першій полиці.

Розпізнавання продукту не починається. — Активуйте всі опції камери в меню налаштувань.

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

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

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

F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi. Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. Перед першим використанням, Бездротове підключення.

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

F131 — температура датчика парогенератора занадто висока. ¹⁾ Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.

F144 — датчик у Резервуар для води не вимірює рівень води. ¹⁾ Спорожніть Резервуар для води і наповніть його знову.

F254 — камера не підключена до приладу. ¹⁾ Вимкніть і увімкніть прилад.

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

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

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOA9S3DC 944032239	EOA9S3DCT 944032233
	KOAAS3DCT 944032234	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.99 кВт•год/цикл	
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духовая шафа	
Маса	EOA9S3DC	38,5 кг
	EOA9S3DCT	38,5 кг
	KOAAS3DCT	38,5 кг

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

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

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2,0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

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

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

9.3 Поради щодо оптимізації

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, щоб процедура не переривалася і прилад працював за оптимальних умов. Під час використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- За можливості вимикайте Wi-Fi. Докладніше в розділі Перед першим використанніям.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості.
 - 12,5 год: 30–115 °C
 - 8,5 год: 120–195 °C
 - 5,5 год: 200–245 °C
 - 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

