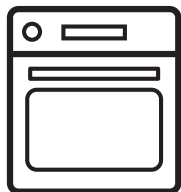




Electrolux



electrolux.com/register



EOF8H39H

KOFBH39H

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

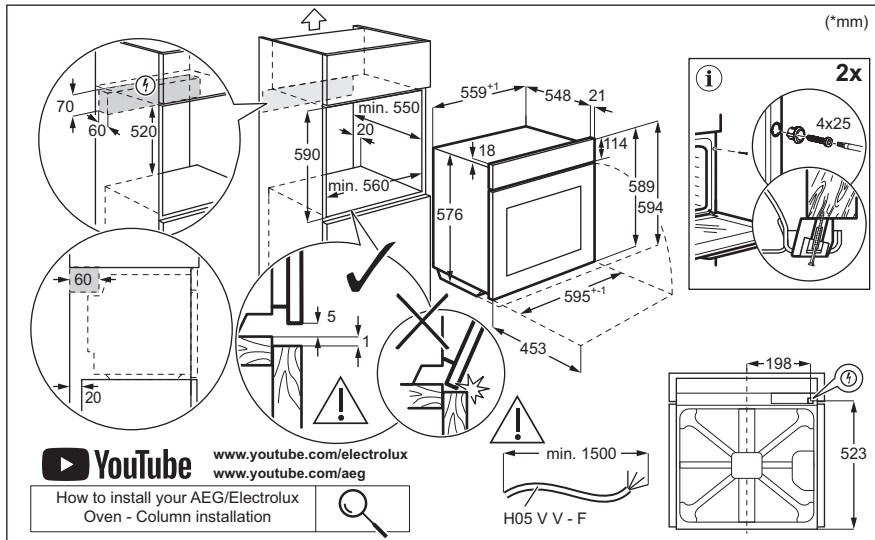
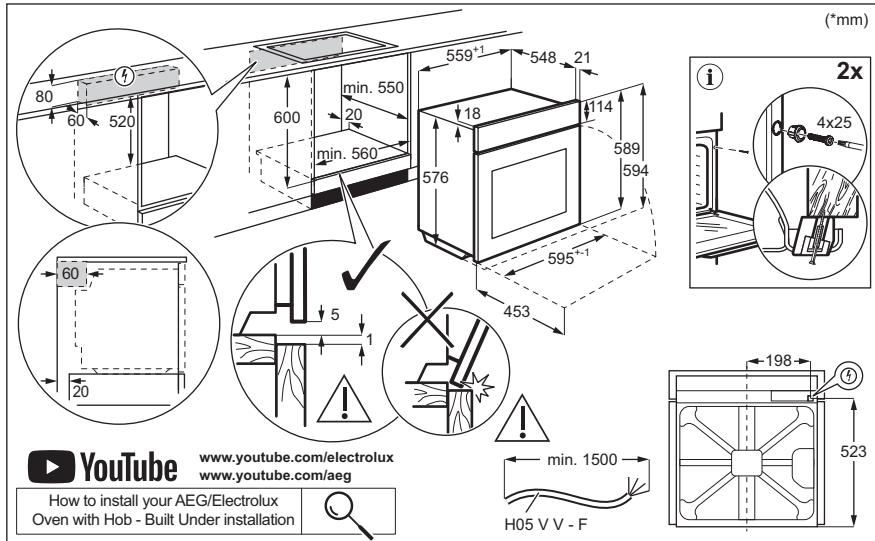
3

RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф

25



მონტაჟი / MONTAZH



კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.electrolux.com/support

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	5
3. პროდუქტის აღწერა.....	8
4. კონტროლის პანელი.....	9
5. პირველად გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
7. დამატებითი ფუნქციები.....	13
8. საათის ფუნქციები.....	14
9. აქსესუარების გამოყენება.....	16
10. მინიშნებები და რჩევები.....	16
11. მოვლა და დასუფთავება.....	19
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	21
13. ენერგოეფექტურობა.....	22
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	24

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი 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 უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების 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.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების 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 შესაღებად.
- 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 ინსტრუქციები

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.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის

ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.

- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

კაბელის კვეთის შესაჩებ ინფორმაციას გაეცანით რეიტინგის დაფაზე. დაფაზე ასევე შეგიძლიათ მიიღოთ შემდეგი ინფორმაცია:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი,

ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი ნულოვანი კაბელები.

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალეხადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალეხად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.

- არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
- მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
- ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაწქრის ან უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა, კარი მძიმეა.
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ

გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.

- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- 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.

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.7 განკარგვა

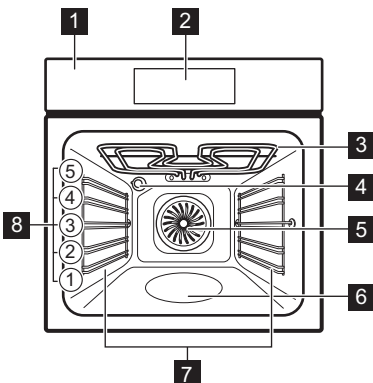
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. პროდუქტის აღწერა

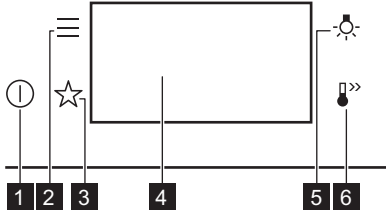
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 ეკრანი
- 3 გამათბობელი ელემენტი
- 4 ნათურა
- 5 ვენტილატორი
- 6 კამერის რელიეფური ნაწილი - წყლის გამწმენდი კონტეინერი
- 7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 8 თაროების პოზიციები

4. კონტროლის პანელი

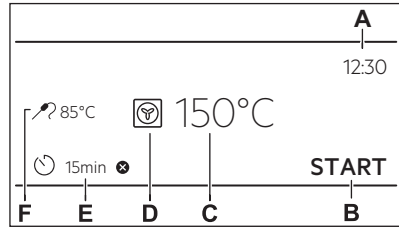
4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)	შეენთე ხანგრძლივად იჭამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
2	Menu (მენიუ)	ჩამოთვლილია მოწყობილობის ოფციონები და პარამეტრების ფუნქციები.
3	Favourites (რჩეული ები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
4	დისპლეი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
5	განათების ჩართვა ელის	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
6	Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)-ით.

4.2 ეკრანი

ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.



- A. Time of Day (დღის მანძილზე დრო)
- B. START (დაწყება) / STOP (გაჩერება)
- C. Temperature (ტემპერატურა)
- D. გაცხელების ფუნქციები
- E. Timer (ტაიმერი)
- F. Food Sensor (საკვების პროდუქტების სენსორი) (მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის)

ეკრანის ინდიკატორები

OK	არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.
<	მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.
↺	ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.
☑	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
🔔	აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილების ფუნქცია.
🔔 STOP	აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილებისა და საჭმლის მომზადების შეჩერების ფუნქცია.
🔔	აქტიურდება მხოლოდ ამომხტარი შეტყობინება.
🕒	Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
✕	პარამეტრის გაუქმება.

5. პირველად გამოყენებამდე

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება.

თქვენ უნდა დააყენოთ: Language (ენა), Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე), Key Tones (ღილაკის ტონები), Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე), Time of Day (დღის მანძილზე დრო).

5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

პირველ გამოყენებამდე და საკვებთან პირველ კონტაქტამდე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შესაძლოა არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გამოუშვას. განიავეთ ოთახი წინასწარი გაცხელების პროცესში.

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 გაცხელების ფუნქციები

STANDARD (სტანდარტი)



Grill (გრილზე შეწვა)

საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.



Turbo Grilling (ტურბო მომზადება გრილზე)

თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.



True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)

ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან კონტაქტური ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადაანაწილებს.



Frozen Foods (გაყინული საკვები)

იდეალურია მზა საჭმელებისთვის (მაგ., კარტოფილი ფრი, კროკეტები ან სპრინგ-როლები).

	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება) / წყლით წმენდა საკვები პროდუქტის გაშვება და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. გაცხანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“, რომ მიიღოთ დამატებითი ინფორმაცია შემდეგზე: წყლით წმენდა.
	Pizza Function (პიზის ფუნქცია) იდეალურია პიზის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ სითბოს მოითხოვს ძირიდან.
	Bottom Heat (ქვედა წვა) აირჩიეთ ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ იმისთვის, რომ საკვები უფრო მეტად ძირზე შეიბრაწოს, საჭიროების შემთხვევაში. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი დონე.
	Bread Baking (პურის ცხობა) პურის ცხობა.
	Dough Proving (ცომის მომზადება) საფუვრიანი ცომის აფუების დაჩქარება. დაფარეთ ცომის ზედაპირი, რათა თავიდან აიცილოთ მისი გამომშრება.

 **ლუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობის განმავლობაში 80 °C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე სანაბი შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.**

SPECIALS (სპეციალური)

	Preserving (შენახვა) ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვებისას, კონსერვების ქილები მოათავსეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე, თბომდეგი საცობის ტიპის თავსახურებით ან იმავე ზომის ხრახნიანი თავსახურებით. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.
	Dehydrating (დეჰიდრატაცია) დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გაშრობა. ტენიანი ჰაერი რომ გამოვიდეს და ხილი უკეთ გამოშრეს, რეკომენდებულია პერიოდულად გააღოთ ლუმელის კარი გაშრობის პროცესში.
	Plate Warming (ფირფიტის გათბობა) თეფშების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.

	Defrost (გაღდება) საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღდება. გაღდობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.
	Au Gratin (გრატინი) ისეთი კერძებისთვის, როგორიცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატინი. გრატინის გამოცხობა და შებრაწვა.
	Slow Cooking (ნელი მომზადება) დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების პროცესი. შესანიშნავია დელიკატესების მოსამზადებლად (მაგალითად, ძროხის, ხბოს ან ცხვრის).
	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება) საკვები პროდუქტის თბილად შენახვა. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამოშრეს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნაჩრენი სიცხე. შესაძლებელია სიმზუფვალის სიმძლავრის შემცირება. მეტი ინფორმაციისთვის იხელმძღვანელოთ „ყოველდღიური მოხმარების“ თავით, ჩანაწერებით: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით).

6.2 შენიშვნები შემდეგზე: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ლუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ლუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაცვანით თავს „რჩევები და მითითებები“, Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით). ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაცვანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

- 1. ჩართეთ ლუმელი. ეკრანზე აისახება ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
- 2. დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს ქვემენიუში შესასვლელად.
- 3. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ OK.
- 4. დააყენეთ ტემპერატურა. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- 5. დააჭირეთ ღილაკს START .
- 6. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.
- 7. გამორთეთ მოწყობილობა.

6.4 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ღილაკს მენიუში შესასვლელად.

მენიუს საგანი	აღწერა
Assisted Cooking (მომზადება დანხმებით)	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.
Favourites (რჩეულები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
Options (ოპციები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.

მენიუს საგანი	აღწერა
Settings (პარამეტრები)	Setup (აწყობა) მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Service (სერვისი) აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Options (ოპციები)

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

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Settings (პარამეტრები)

Setup (აწყობა)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Language (ენა)	აყენებს მოწყობილობის ენას.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
Key Tones (ღილაკის ტონები)	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია შემდეგისთვის: ①.

ქვე-მენიუ	აღწერა
Buzzer Volume (ზმოვანი სიგნალის დონე)	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
Time of Day (დღის მანძილზე დრო)	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.
Service (სერვისი)	
ქვე-მენიუ	აღწერა
Demo Mode (დემო-რეჟიმი)	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
Software Version (პროგრამული ვერსია)	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
Reset All Settings (ყველა პარამეტრის განულება)	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

6.5 პარამეტრი: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით) ქვემენიუ შედგება დამატებითი

ფუნქციების ნაკრებისგან და პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემენიუში მოცემული თითოეული კერძისთვის მითითებულია შესაფერისი პარამეტრი. დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ Weight Automatic (ავტომატური აწონა).

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დააჭირეთ -ს. შეიყვანეთ Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით).
4. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში

და დააჭირეთ START -ს.
ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 Favourites (რჩეულები) ☆

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი ისეთი 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა, როგორიცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის მომზადების დრო ან წმენდის ფუნქცია.

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

6. დააჭირეთ OK.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

7.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააყენეთ გაცხელების ფუნქციაზე.
3.  - ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

☆, 🕒 - ფუნქციის გამოსართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

7.3 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

1. ჩართეთ ლუმელი.
2. დააჭირეთ ღილაკს **≡**.
3. აირჩიეთ Options (ოპციები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).
4. დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.

როდესაც ეს ფუნქცია გააქტიურდება, გადადით შემდეგზე: Timer (ტაიმერი) და ნათურა ხელმისაწვდომია.

მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

7.4 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ.

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

დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო, თუკი გათბობის ფუნქციის გამოყენებას ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით გეგმავთ. იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: Light (სინათლე), დასრულების დრო.

7.5 გამაგრებული ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებული ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებული ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

ფუნქცია	აღწერა
Timer (ტაიმერი)	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. თქვენ შეგიძლიათ, დააყენოთ, რა მოხდეს, როდესაც დრო ამოიწურება — ამისთვის დააყენეთ სასურველი: End Action (მოქმედების დასრულება)-ით.

ფუნქცია	აღწერა
End Action (მოქმედების დასრულება)	Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) — განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიყვამ სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია. Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) — დროის ამოწურვის შემდეგ გაისმება სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია ითიშება. Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) — როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე ჩნდება შეტყობინება. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია.
Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
Time Extension (დროის გახანგრძლივება)	მომზადების დროის გახანგრძლივება.
Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)	მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმში არის 23 სთ 59 წთ. შეგიძლიათ, ჩართოთ და გამორთოთ ფუნქცია: ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.

8.2 პარამეტრი: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

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

8.3 პარამეტრი: Timer (ტაიმერი)

1. აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ლილავს ☹.
3. დროის დაყენება.

სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ლილავს ● ● ●.

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

როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ ჩანს მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია. საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ +1min - ს.

8.4 პარამეტრი: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)

1. დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ლილავს ☹.
3. დააყენეთ მომზადების დრო.
4. დააჭირეთ ლილავს ● ● ●.
5. დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ით.
6. აირჩიეთ დაწყების სასურველი დრო.
7. დააჭირეთ ლილავს OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

8.5 პარამეტრი: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)

1. დააჭირეთ ლილავს ☹.
2. დააჭირეთ ლილავს ● ● ●.
3. დააჭირეთ: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)-ით.
4. გაასრიალეთ ან დააჭირეთ ⏸-ს, რათა მუშაობის დრო მთავარი ეკრანზე გამოჩნდეს.
5. დააჭირეთ ლილავს OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

8.6 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

1. დააჭირეთ ღილაკს ☺.
2. ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.

3. დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.

დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაცნობთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები.

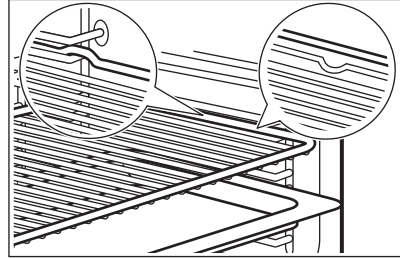


დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს

შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ენება და ფენები მიმართულია ქვემოთკენ.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

10. მინიშნებები და რჩევები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის

პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

ენერგიის დაზოგვის შესახებ რჩევების სანახავად, იხილეთ თავი "ენერგოეფექტურობა".

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)

10.2 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები.

ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 26სმ
- **საცხობი ფორმები** - კერამიკის, დიამეტრით 8სმ, სიმაღლით 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ

10.3 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	10 - 15
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	25 - 35
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	25 - 30
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	15 - 25
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	40 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	20 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	25 - 30
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	35 - 45

		°C		
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 30
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელეგლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	25 - 35
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	25 - 30

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	180	70 - 90
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	160	70 - 90

				°C	
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	170	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	160	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2 და 4	160	40 - 60
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45
პატარა პური	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45
გახუხული პური 1)	Grill (გრილზე შეწვა)	გისოსებიან ი თარო	4	მაქს.	1 - 5

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

11. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივი კარის შუასადები.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- მოწყობილობაში ან კარის მიწის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამუშავეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთის განმავლობაში. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ

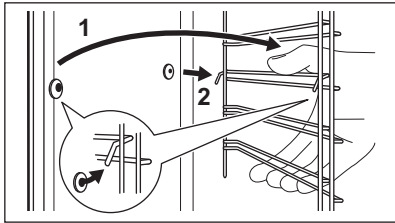
მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

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

11.3 წყლით წმენდა

წმენდის პროცედურა მოწყობილობიდან ნარჩენი ცხიმისა და საკვების ნაწილაკების მოსაცილებლად იყენებს ტენიანობას.

1. ჩაასხით წყალი კამერის რელიეფურ ნაწილში: 300 მლ-ით.
2. დააყენეთ ფუნქცია .
3. დააყენეთ ტემპერატურა 90 °C-ზე. ხანგრძლივობა: 30 წთ.
4. გამორთეთ მოწყობილობა.
5. დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. გაამშრალეთ ლუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

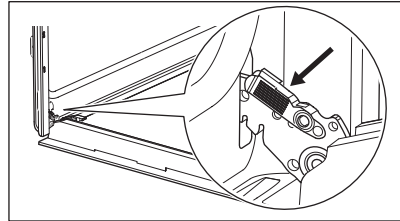
11.4 კარის მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ლუმელის კარი და მინის შიდა პანელები. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

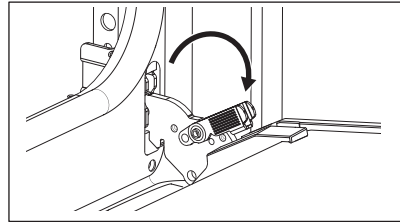
⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

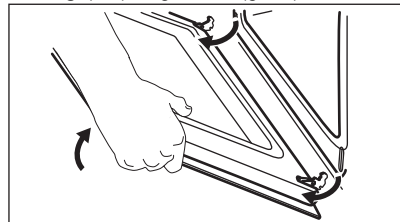
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.

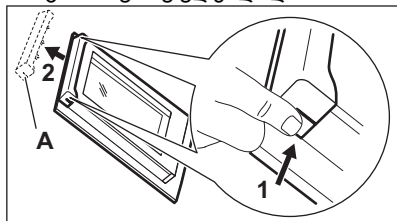


3. ნახევრად დახურეთ ლუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.

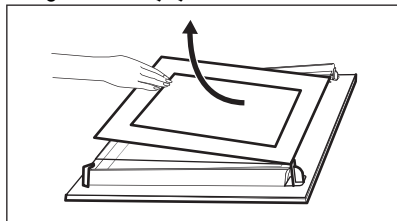


4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოათავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის საპირე A კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით

შიგნით დამჭერი პლომბის
გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
7. საითიოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრილდა.



8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გასუფთავებთ.
9. გასუფთავების შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ლუმის კარი. დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს

უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დაზურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

ნაბეჭდებიანი ნაწილი კარის შიდა მხარისკენ (ლუმის შიდა ნაწილის მიმართულებით) უნდა იყოს მიმართული.

11.5 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
3. დადეთ ტილო ლუმელის ძირზე.

⚠ სიფრთხილე!

ჰალოგენური ნათურა ყოველთვის ტილოთი დაიჭირეთ, ცხიმის ნარჩენი რომ არ მიეწვას.

უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემის აღწერილობა

მიზეზი და გამოსავალი

ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.

მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
მოწყობილობა არ ცნელდება.	საათი არ არის დაყენებული. საათის დასაყენებლად იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.
	კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.
	მცველი გადაიწვა. დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
	Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.
ნათურა გამორთულია.	ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა. დეტალებისთვის იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“.
i ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.	

12.2 შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს. პრობლემების სიას შეგიძლიათ გაეცნოთ ქვემოთ მოცემულ ცხრილში.

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F102 - ღუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატეხილია. 1)	დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F240, F439 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

1) როდესაც ეკრანზე შემდეგი შეტყობინება კვლავ ჩნდება, აღნიშნული მიუთითებს დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

12.3 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.) :

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია ევროკავშირის ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux	
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOF8H39H 949287001 KOFBH39H 949287000	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2	
ენერგო ეფექტური კლასი	A+	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტსთ/ციკლი	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი	
კამერების რაოდენობა	1	
სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	72 ლ	
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი	
მასა	EOF8H39H	31.0 კგ
	KOFBH39H	30.2 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

13.2 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

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

13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ნშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი, მუქი ქილები და

კონტეინერები, რომლებიც შუქს არ ირეკლავს.
არ გაახურეთ მოწყობილობა წინასწარ საჭმლის მომზადებამდე, თუ ეს სპეციალურად არ არის რეკომენდებული.
ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.
ვენტილატორით მზადება
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბო

ცხოვის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხოვის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა, გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში.

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ

შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული სანათით მზადება

გათიშეთ სანათი მზადების განმავლობაში. ჩართეთ იგი მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგჭირდებათ.

Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. თქვენ შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

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



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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	25
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	27
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	31
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	31
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	32
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	32
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	35
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	36
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	37
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	38
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	42
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	44
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	45

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

1.2 Общая безопасность

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

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены

сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.

- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклопанные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных

температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



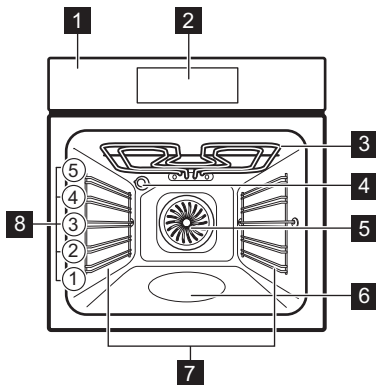
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

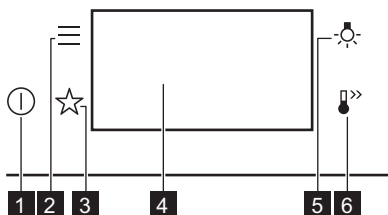
3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Нагревательный элемент
- 4** Лампа освещения
- 5** Вентилятор
- 6** Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 7** Съёмная опора противня
- 8** Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления

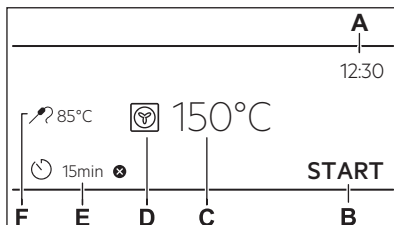


1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.

5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A.** Установка Времени Суток
- B.** ПУСК / СТОП
- C.** температура
- D.** Режимы нагрева
- E.** Таймер
- F.** Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
<	Возврат на один уровень в меню.
↶	Отмена последнего действия.
⬇	Включение и выключение опций.
🔔	Функция звукового сигнала включена.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

🔔 STOP	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
🔔	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
🕒	Функция Отложенный запуск включена.
✕	Отмена настройки.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Горячий воздух

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.



Замороженные продукты

Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).



Традиционное приготовление / Водяная очистка

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Более подробную информацию см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.



Пицца

Лучше всего подходит для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



Нижний нагрев

Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.



Хлеб

Выпекание хлеба.



Подготовка теста

Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высыхало.



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

ОСОБЫЕ



Консервирование

Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или закручивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.



Высушивание

Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.



Подогрев Тарелок

Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.



Размораживание

Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.



Гратен

Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Низкотемпературное приготовление

Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).



Поддержание Тепла

Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Советы по энергосбережению» главы «Энергетическая эффективность».

6.3 Установка: Режимы нагрева

- 1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
- 2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
- 3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
- 4. Установите температуру. Нажмите ОК.
- 5. Нажмите START.
- 6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
- 7. Выключите прибор.

6.4 Меню

Нажмите  для входа в меню.

Элемент меню	Описание
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Любимые программы	Список любимых настроек.
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.

Элемент меню	Описание	
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Опции

Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468

Подменю	Описание
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

6.5 Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю

установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

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

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

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

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

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.
3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
- ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.

Защита детей включена.

Если эта функция включена, имеется доступ к: Таймер и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.4 Автоматическое выключение

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Окончание.

7.5 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие.
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен. Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен. Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Установка: Установка Времени Суток

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

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.
Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ● ●.
4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите ● ● ● ●.

5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени на главном экране.

5. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **ОК**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

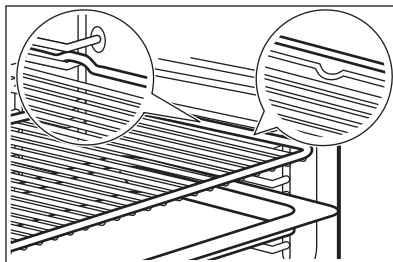
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового

шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



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

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Рекомендации по энергосбережению см. в главе «Энергетическая эффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

10.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30

		°C		
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте

прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

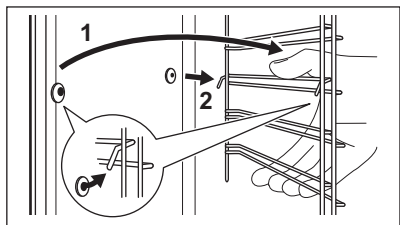
Аксессуары

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

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте воды в выемку камеры. 300 мл.
2. Выберите функцию .
3. Установите температуру 90 °C. Продолжительность: 30 мин.
4. Выключите прибор.
5. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите камеру духового шкафа насухо мягкой тканью.

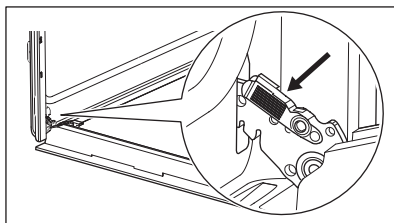
11.4 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

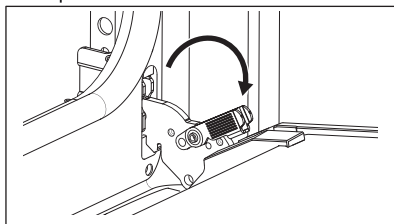
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

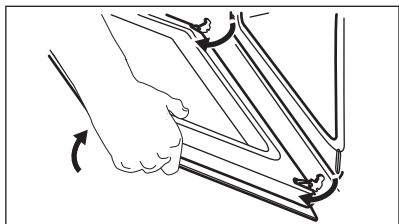
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



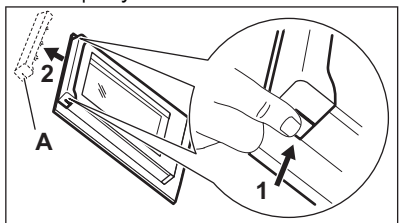
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



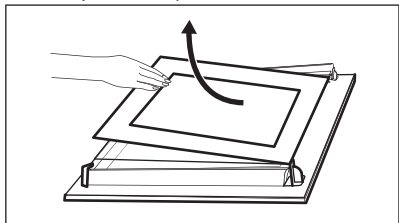
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **A** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите

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

9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Зона с напечатанными надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы (вовнутрь духового шкафа).

11.5 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Порядок установки часов см. в главе «Функции часов».
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка».

i Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

12.2 Коды ошибок

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

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. 1)	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.

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

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOF8H39H 949287001 KOFBH39H 949287000	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOF8H39H	31.0 кг
	KOFBH39H	30.2 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

13.3 Советы по энергосбережению

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

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя

дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30

минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

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

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.





