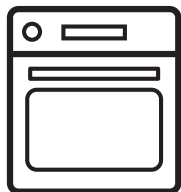




Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



KODEH10H

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

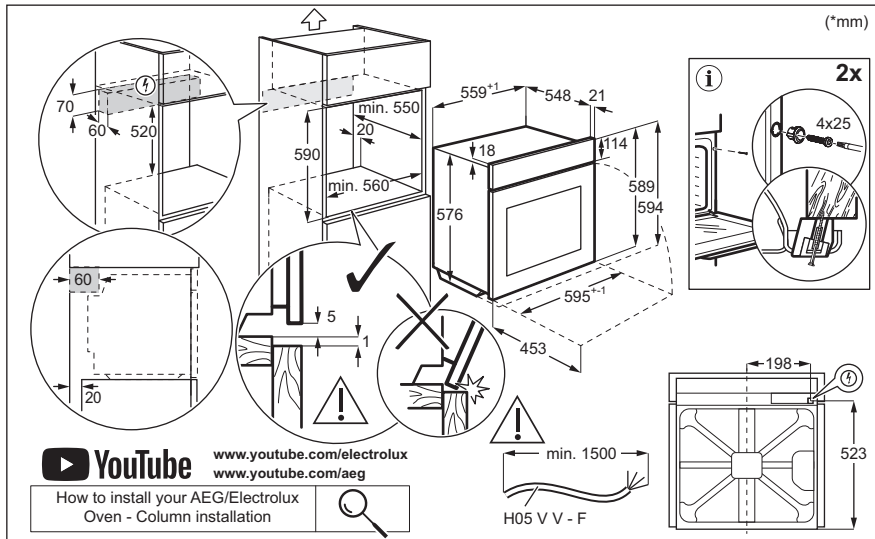
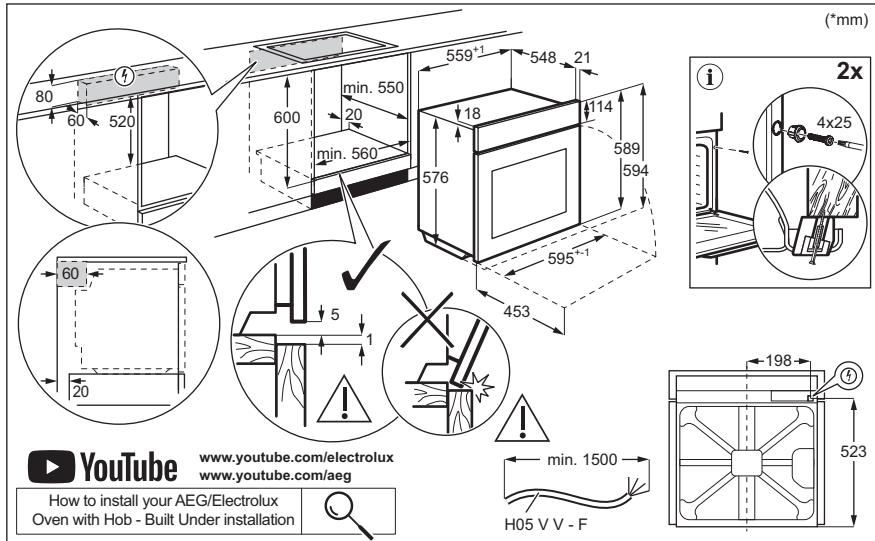
3

RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф

21



# მონტაჟი / МОНТАЖ



# 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](http://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.....     | 9  |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება.....     | 10 |
| 7. დამატებითი ფუნქციები.....       | 11 |
| 8. საათის ფუნქციები.....           | 11 |
| 9. აქსესუარების გამოყენება.....    | 12 |
| 10. მინიშნებები და რჩევები.....    | 13 |
| 11. მოვლა და დასუფთავება.....      | 16 |
| 12. პრობლემის აღმოფხვრა.....       | 18 |
| 13. ენერგოეფექტურობა.....          | 19 |
| 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 20 |

## 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 უმეტესადაც.
- 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 ქილეტი, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალეხადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალეხად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

### გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ალუმიინის 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.
- მინანქრის ან უჟანგავი 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 მიიმეა.
- 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 დაიცავით 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

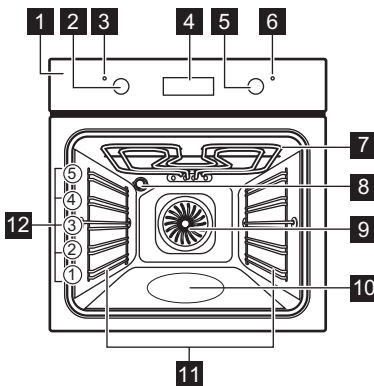
### ⚠ გარფთხილება!

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 გახურების ფუნქციების სახელური
- 3 კვების ნათურა / სიმბოლო
- 4 ეკრანი
- 5 მართვის მბრუნავი ღილაკი (ტემპერატურისთვის)
- 6 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 7 გამათბობელი ელემენტი
- 8 ნათურა
- 9 ვენტილატორი
- 10 კამერის რელიეფური ნაწილი - წყლის გამწმენდი კონტეინერი
- 11 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 12 თაროების პოზიციები

## 4. კონტროლის პანელი

### 4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები გამოიწვევს.
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

მოწყობილობის გამოსართავად:

გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში **[0]**.

### 4.2 სენსორის ველები / ღილაკები

— დროის დასაყენებლად.

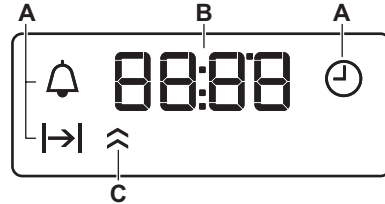


საათის ფუნქციის დასაყენებლად.



დროის დასაყენებლად.

### 4.3 დისპლეი



A. საათის ფუნქციები

B. ტაიმერი

C. გაცხელების ინდიკატორი

## 5. პირველად გამოყენებამდე

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: **"00:00"** ან **"12:00"** (მოდელის მიხედვით).

1. **+**, **—** - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.
2. **⌚** - დააჭირეთ დადასტურებისთვის, ან დაყენებული დრო 5 წამის შემდეგ ავტომატურად შეინახება.

### 5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

პირველ გამოყენებამდე და საკვებთან პირველ კონტაქტამდე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შესაძლოა არასასიამოვნო სუნის და კვამლი გამოუშვას. გაანიავეთ 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

### გარფთვილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 გაცხელების ფუნქციები



**სინათლე**  
ნათურის ჩართვა.



**ცხოზა ტენიანი ვენტილაციით**  
ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიგე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. მეტი ინფორმაციისთვის იხელმძღვანელეთ „ყოველდღიური მოხმარების“ თავით, ჩანაწერებით: ცხოზა ტენიანი ვენტილაციით.

**ნამდვილი კონვექციური მომზადება / True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) / წყლით წმენდა**

ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხოზა. კონვექციური მომზადებისათვის, დაყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტილაციური ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადაანაწილებს. / საჭმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხოზის დროს სათანადო ფერისა და ხრამუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება.

გაეცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“, რომ მიიღოთ დამატებითი ინფორმაცია შემდეგზე: წყლით წმენდა.



**კონვენციური მომზადება**  
საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



**ქვედა წვა**  
ხრამუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა და საჭმლის შენახვა.



**სწრაფი შეწვა გრილზე**  
დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახვნა.



**ტურბო მომზადება გრილზე**  
თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და მეზრაწვა.



**პიცის ფუნქცია**  
იდეალურია პიცის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ გაცხელებას მოითხოვს ძირიდან.

### 6.2 შენიშვნები შემდეგზე: ცხოზა ტენიანი ვენტილაციით

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 ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხოზა ტენიანი ვენტილაციით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

### 6.3 გაცხელების ფუნქციის დაყენება

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.
2. ტემპერატურის ასარჩევად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
3. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ ღუმელის გამოსართავად, დაატრიალეთ სახელურები და გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში.

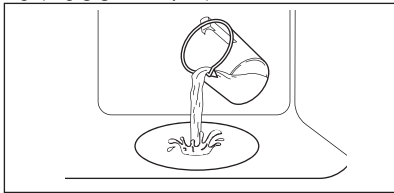
## 6.4 ფუნქციის დაყენება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

აღნიშნული ფუნქცია ზრდის ტენიანობას საჭმლის მომზადების დროს.

### ⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. აავსეთ ონკანის წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.



კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ.

კამერის ჩაღრმავებულ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. დააყენეთ ფუნქცია:
4. ტემპერატურის დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური.
5. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
6. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. არ გააღოთ ღუმელის კარი საჭმლის მომზადების განმავლობაში.
7. მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელოური.
8. ფუნქციის დასრულების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.
9. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 გამაგრებელი ვენტილატორი

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

### 7.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

## 8. საათის ფუნქციები

### 8.1 საათის ფუნქციების ცხრილი

⌚ დღის მონაკვეთი დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.

➡ ნანგრძლივობა მოწყობილობის მუშაობის ნანგრძლივობის დასაყენებლად.



#### უკუთვლის ტაიმერი

უკუთვლის დაყენება. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, კი როდესაც მოწყობილობა გამორთულია.

## 8.2 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1. ☹ - დროის შესაცვლელად დააჭირეთ განმეორებით. ⌚ - აციმციმდება.
2. +, - - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.  
დაასრულებით 5 წმ-ის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე გამოჩნდება დრო.  
⌚ - ციმციმებს, როდესაც მოწყობილობას ელექტროენერგიის წყაროს დაუკავშირებთ, როდესაც ელექტროენერგია გამოირთვება ან როდესაც ტაიმერი არ არის დაყენებული.  
+, - - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.

## 8.3 პარამეტრი: ხანგრძლივობა

1. აირჩიეთ გაცხელების რეჟიმი და ტემპერატურა.
2. ⌚ - დააჭირეთ რამდენჯერმე. |→| - აციმციმდება.
3. +, - - დააჭირეთ, რომ დააყენოთ: ხანგრძლივობა-ით.

ეკრანზე გამოჩნდება |→| |→| - ციმციმებს, როდესაც დაყენებული დრო დასრულდება. გაისმება ხმოვანი სიგნალი და მოწყობილობა გაითიშება.

4. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.
5. გამორთეთ სახელურები.

## 8.4 პარამეტრი: უკუთვლის ტაიმერი

1. ⌚ - დააჭირეთ რამდენჯერმე. ⌚ - აციმციმდება.
2. +, - - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.  
ფუნქცია ავტომატურად გააქტიურდება 5 წმ-ის შემდეგ. განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.
3. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.
4. გამორთეთ სახელურები.

## 8.5 გაუქმება: საათის ფუნქციები.

1. ⌚ - დააჭირეთ განმეორებით, სანამ საათის ფუნქციის სიმბოლო არ აციმციმდება.
2. ხანგრძლივად შეეხეთ —.  
საათის ფუნქცია გამოირთვება რამდენიმე წამის შემდეგ.

# 9. აქსესუარების გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 9.1 აქსესუარების ჩასმა

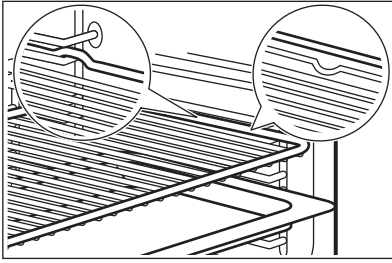
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.  
დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები.  
დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ.  
დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას

უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრილების 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 ეხება და ფეხები 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 ქვემოთა მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

## 10. მინიშნებები და რჩევები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტზე, 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 |

|    |                     |
|----|---------------------|
| °C | ტემპერატურა         |
|    | აქსესუარი           |
|    | თაროს პოზიცია       |
|    | მომზადების დრო (წთ) |

### 10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქმავს 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 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ნაზუქები, 12 ნაჭერი                                                               | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| ხვეულები, 9 ნაჭერი                                                                | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| პიცა, გაყინული, 0,35 კგ                                                           | გისოსებიანი თარო                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| ხვეულა მურაბით                                                                    | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| ბრაუნ                                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| სუფლე, 6 ნაჭერი                                                                   | კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე                                             | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა                                                       | თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| სენდვიჩი ვიქტორია                                                                 | საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე                                                       | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| მოხარშული თევზი, 0,3 კგ                                                           | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| მთლიანი თევზი, 0,2 კგ                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| თევზის ფილე, 0,3 კგ                                                               | პიცის ტაფა ბადე თაროზე                                                            | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ                                                          | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| მწვადი, 0,5 კგ                                                                    | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| ორცხობილები, 16 ნაჭერი                                                            | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| მაკარუნები, 20 ნაჭერი                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| მაფინები, 12 ნაჭერი                                                               | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი                                         | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| ტარტალეტები, 8 ნაჭერი                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ                                                      | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ვეგეტარიანული<br>ომლეტი                                                           | პიცის ტაფა ბადე თაროზე                                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| ხმელთაშუა ზღვის<br>ბოსტნეული, 0,7 კგ                                              | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| პატარა ნამცხვრები, 20<br>ცალი ერთ ლანგარზე                                        | კონვენციური<br>მომზადება                                                          | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| პატარა ნამცხვრები, 20<br>ცალი ერთ ლანგარზე                                        | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| პატარა ნამცხვრები, 20<br>ცალი ერთ ლანგარზე                                        | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 2 და 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| ვაშლის ღვეზელი,<br>2 ფორმა Ø 20 სმ                                                | კონვენციური<br>მომზადება                                                          | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| ვაშლის ღვეზელი,<br>2 ფორმა Ø 20 სმ                                                | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი,<br>ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ<br>1)                                  | კონვენციური<br>მომზადება                                                          | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი,<br>ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ<br>1)                                  | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი,<br>ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ<br>1)                                  | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 2 და 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | ნამდვილი<br>კონვექციური<br>მომზადება                                              | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 2 და 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | კონვენციური<br>მომზადება                                                          | საცხობი<br>ლანგარი                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| გაზუხული პური 1)                                                                  | გრილი                                                                             | გისოსებიან<br>ი თარო                                                              | 4                                                                                 | მაქს.     | 1 - 5                                                                             |

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

## 11. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ 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 შუასადაბი.
- 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 მინის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცივრებლად 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 ბასრკიდეებიანი საგნებით.

### 11.2 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

გაწმინდეთ კამერის რელიეფური ნაწილი, რომ მოაცილოთ კირქვეული ნადები საჭმლის ორთქლით მომზადების შემდეგ.



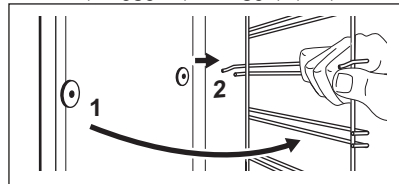
ფუნქციისთვის: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) გაასუფთავეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5 - 10 ციკლის შემდეგ.

1. ჩაასხით 250 მლ მლ თეთრი ძმარი ან ლიმონმჟავა კამერის რელიეფურ ნაწილში. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი მჟავიანობის ძმარი დანამატების გარეშე.
2. აცადეთ ძმარს კირქვეული ნადების გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.
3. გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და სუფთა ტილოთი.

### 11.3 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 სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

## 11.4 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.
4. ამუშავეთ მოწყობილობა 30 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა.
6. დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. კამერა გაამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

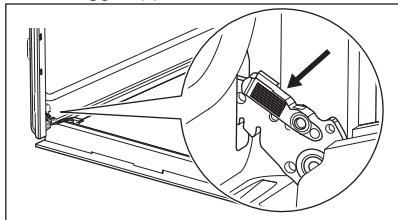
## 11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

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

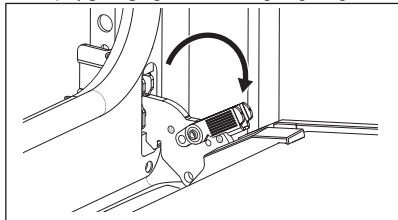
### სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.

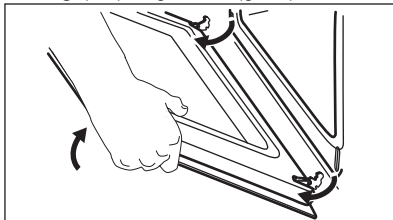


2. ასწიეთ და გამოჰაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.

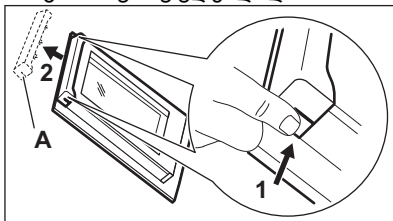


3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ

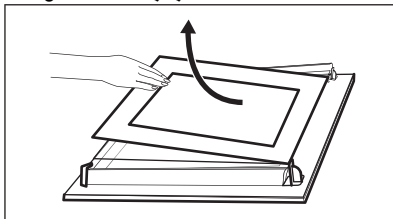
ასწიეთ და გამოჰაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის საპირე A კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
7. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოჰაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გასუფთავების შემდეგ დამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი. დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით

ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტვაცუნის ნმას გაიგონებთ.

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

## 11.6 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 სითბომდეგვი სანათით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

ნებისმიერ სხვა შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

| პრობლემა                             | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                                                         |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| მოწყობილობა არ ცხელდება.             | მცველი გადამწვარია. დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ პრობლემა არ აღმოიფხვრა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს. |
| კარის შუასადები დაზიანებულია.        | არ გამოიყენეთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.                                                                               |
| ეკრანზე აისახება "00:00" ან "12:00". | ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო. იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“.                                                        |

| პრობლემა                                                                                                                | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| წყალი ჟონავს ღრუს ხრახნიდან.                                                                                            | კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია. გამორთეთ მოწყობილობა და დარწმუნდით, რომ ის გაგრილდა წყალი მოწმინდეთ ტილოთი ან ღრუბლით. დაუმატეთ წყლის სათანადო ოდენობა. იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“, თავი „ფუნქციის დაყენება“: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს). |
| ფუნქციის ცხოების არადამაკმაყოფილებელი შესრულება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) . | კამერის ჩაღრმავებული ნაწილი არ არის წყლით ავსებული. დაუმატეთ წყლის სათანადო ოდენობა. იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“, თავი „ფუნქციის დაყენება“: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს).                                                                             |

| პრობლემა           | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ნათურა არ მუშაობს. | ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა. იხილეთ განყოფილება „მოვლა და დასუფთავება“, თავი „ნათურის შეცვლა“. |

## 12.2 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 ენერგოეფექტიურობასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად**

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| მომწოდებლის დასახელება                                          | Electrolux          |
| მოდელის იდენტიფიკაცია                                           | KODEH10H 949289007  |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი                                       | 81.2                |
| ენერგო ეფექტური კლასი                                           | A+                  |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 0.93 კვტსთ/ციკლი    |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტულირებული რეჟიმი | 0.69 კვტსთ/ციკლი    |
| კამერების რაოდენობა                                             | 1                   |
| სითბოს წყარო                                                    | ელექტრობა           |
| მოცულობა                                                        | 72 ლ                |
| ლუმენის ტიპი                                                    | ჩასაშენებელი ღუმელი |
| მასა                                                            | 28.1 კგ             |

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ღუმელები, ორთქლის ღუმელები 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 კტ |
|------------------------------------|--------|

### 13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციასში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი, მუქი ქილები და კონტეინერები, რომლებიც შუქს არ ირეკლავს.

არ გაახუროთ მოწყობილობა წინასწარ საჭმლის მომზადებამდე, თუ ეს სპეციალურად არ არის რეკომენდებული.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცნობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

#### ვენტილაციით მზადება

როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.

#### ნარჩენი სითბო

ცნობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცნობის 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.

#### საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

#### ცნობა ტენიანი ვენტილაციით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

## 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიბოლოთი 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](http://www.electrolux.com/support)**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 21 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....           | 23 |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                   | 27 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                  | 27 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....        | 27 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....           | 28 |
| 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....             | 29 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                      | 30 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....          | 31 |
| 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....           | 31 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 34 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 36 |
| 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....      | 37 |
| 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....           | 39 |

## 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<br>(Вт) | Сечение кабеля<br>(мм <sup>2</sup> ) |
|------------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380          | 3х0.75                               |
| максимум 2300          | 3х1                                  |
| максимум 3680          | 3х1.5                                |

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

## 2.5 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



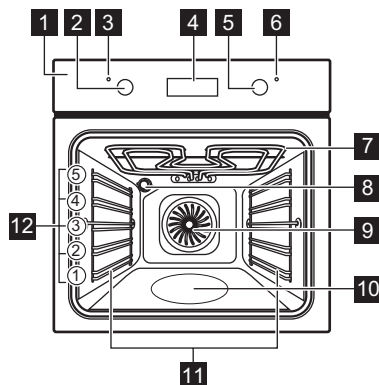
### ВНИМАНИЕ!

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 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 11 Съёмная опора противня
- 12 Положения противня

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение

«Выкл.» **0**.

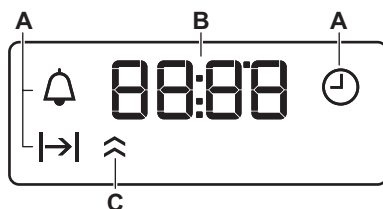
### 4.2 Сенсоры / Кнопки

— Установка текущего времени.

Включение функции часов.

Установка текущего времени.

### 4.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Индикатор нагрева

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

1. , — нажимайте для установки времени.
2. Нажмите для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

## 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



#### Освещение

Включение лампы.



#### 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.



#### Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа. / Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.

Более подробную информацию см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.



#### Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



#### Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.



#### Большой гриль

Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.



#### Турбо-гриль

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



### Функция Пицца

Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.

## 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.

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 Настройка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру.
3. Для выключения прибора по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

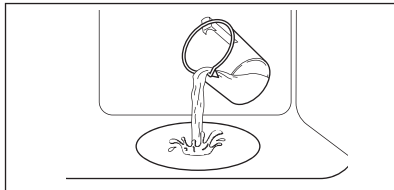
## 6.4 Установка функции: Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция повышает влажность во время приготовления.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой.



Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

3. Установите функцию:
4. Задайте температуру поворотом ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Поставьте в прибор. Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
7. Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
9. Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

# 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## 7.1 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.

## 7.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован

предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Таблица «Функции часов»

|                                                                                   |                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Установка времени суток</b><br>Установка, изменение или проверка времени суток.                                                                                 |
|   | <b>Продолж.</b><br>Установка продолжительности работы прибора.                                                                                                     |
|  | <b>Таймер</b><br>Установка обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу прибора. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен. |

### 8.2 Установка: Установка времени суток

1. Изменение времени суток производится многократным нажатием .  — мигает.

2.  ,  — нажимайте для установки времени.

Приблизительно через 5 сек мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

При подключении прибора к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не

установлено, мигает . Для установки времени нажимайте  и .

### 8.3 Установка: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Несколько раз нажмите   — мигает.

3. Нажмите  или , чтобы выбрать: Продолж..

На дисплее отображается . По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и прибор выключится.

4. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
5. Поверните ручки на отметку «Выкл».

### 8.4 Установка: Таймер

1. Несколько раз нажмите   — мигает.
2.  ,  — нажимайте для установки времени.

Функция запускается автоматически через 5 сек. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

3. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
4. Поверните ручки на отметку «Выкл».

### 8.5 Для отмены: Функции часов

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

2. Нажмите и удерживайте . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Установка принадлежностей

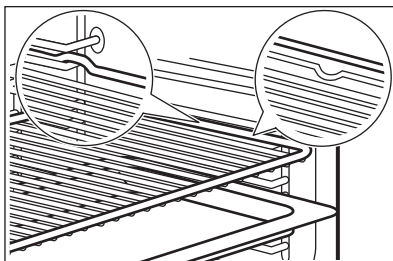
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики по периметру решетки предотвращают 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             |
|  | 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, 12 шт.                                                           | стандартный противень или поддон                                                  | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Рулеты, 9 шт.                                                                     | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Пицца, замороз., 0,35 кг                                                          | решетка                                                                           | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Швейцарский рулет                                                                 | стандартный противень или поддон                                                  | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Шоколадный торт                                                                   | стандартный противень или поддон                                                  | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Суфле, 6 шт.                                                                      | керамические формочки на решетке                                                  | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Бискв. осн. для откр. пир.                                                        | форма для основы флана на решетке                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Бисквитный торт                                                                   | емкость для диетического приготовления на решетке                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Отварная рыба, 0,3 кг                                                             | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Рыба, целиком, 0,2 кг                                                             | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Рыбное филе, 0,3 кг                                                               | сковорода для пиццы на решетке                                                    | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Тушеное мясо, 0,25 кг                                                             | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Шашлык, 0,5 кг                                                                    | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Печенье, 16 шт.                                                                   | стандартный противень или поддон                                                  | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Макарони, 20 шт.                                                                  | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Маффины, 12 шт.                                                                   | стандартный противень или поддон                                                  | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Несладкие изделия, 16 шт.                                                         | стандартный противень или поддон                                                  | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Печенье из песочно-го теста, 20 шт.                                               | стандартный противень или поддон                                                  | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                 | стандартный противень или поддон                                                  | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Овощи, тушеные, 0,4 кг                                                            | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетарианский ом-лет                                                             | сковорода для пиццы на решетке                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Овощи по-средизем-номорски, 0,7 кг                                                | стандартный противень или поддон                                                  | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Мелкое печенье (20 шт на противне)                                                | Традиционное пригото-вление                                                       | Эмалиро-ванный противень                                                          | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Мелкое печенье (20 шт на противне)                                                | Горячий воздух                                                                    | Эмалиро-ванный противень                                                          | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Мелкое печенье (20 шт на противне)                                                | Горячий воздух                                                                    | Эмалиро-ванный противень                                                          | 2 и 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см                                                  | Традиционное пригото-вление                                                       | 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 <sup>1)</sup>                          | Традиционное пригото-вление                                                       | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>                          | Горячий воздух                                                                    | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>                          | Горячий воздух                                                                    | Решетка                                                                           | 2 и 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Песочное печенье                                                                  | Горячий воздух                                                                    | Эмалиро-ванный противень                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Песочное печенье                                                                  | Горячий воздух                                                                    | Эмалиро-ванный противень                                                          | 2 и 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Песочное печенье                                                                  | Традиционное приготовление                                                        | Эмалированный противень                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Тосты <sup>1)</sup>                                                               | Гриль                                                                             | Решетка                                                                           | 4                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> 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 Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.



Для функции: При использовании режимов Горячий воздух ПЛЮС очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

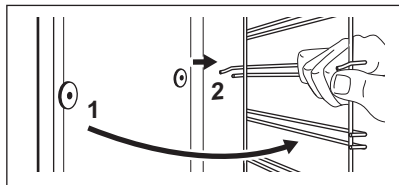
1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры. Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

### 11.3 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.

## 11.4 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. Включите функцию .
3. Установите температуру 90 °C.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

## 11.5 Снятие и установка дверцы

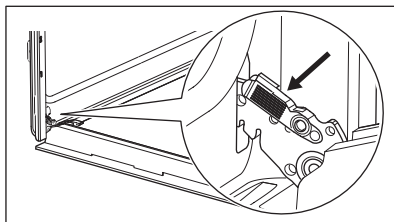
Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



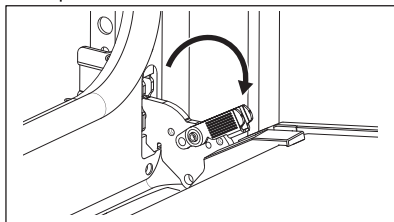
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

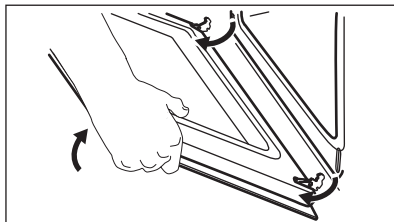
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



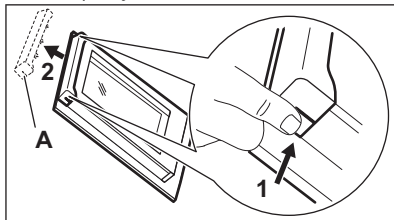
2. Поднимите и потяните защелку до щелчка.



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

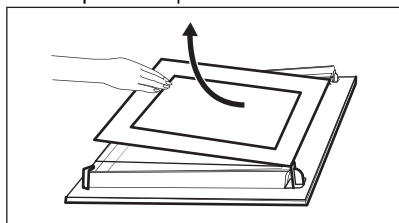


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **A** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



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

## 11.6 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...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

| Проблема                      | Причина и способ ее устранения                                                                                                                                |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не выполняет нагрев.   | Сработал предохранитель. Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Повреждено уплотнение дверцы. | Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                                                           |

| Проблема                                                                                       | Причина и способ ее устранения                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее отображается символ "00:00" или "12:00".                                            | Сбой электропитания. Установка Времени Суток. См. раздел «Перед первым использованием».                                                                                                                                                                    |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.                                               | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл. Протрите воду тканью или губкой. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС. |
| Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС . | В выемке камеры прибора нет воды. Налейте надлежащее количество воды. См. главу «Ежедневное использование», раздел об установке функции Горячий воздух ПЛЮС.                                                                                               |

| Проблема                  | Причина и способ ее устранения                                                       |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Не горит лампа освещения. | Лампа перегорела. Замените лампу. См. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы». |

## 12.2 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                                                                          | KODEH10H 949289007 |
| 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)          | 28.1 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.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии.

**Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа освещения выключена.

## 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.

