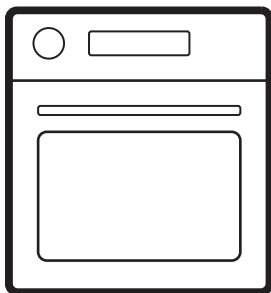




Electrolux

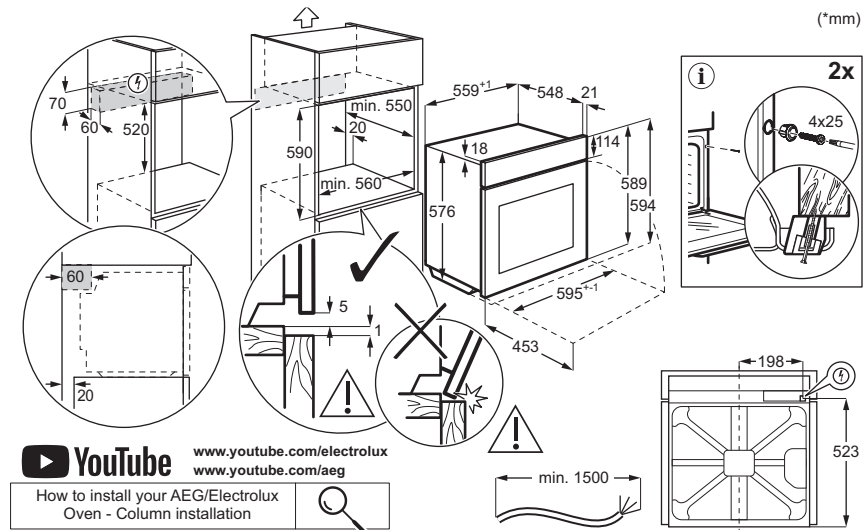
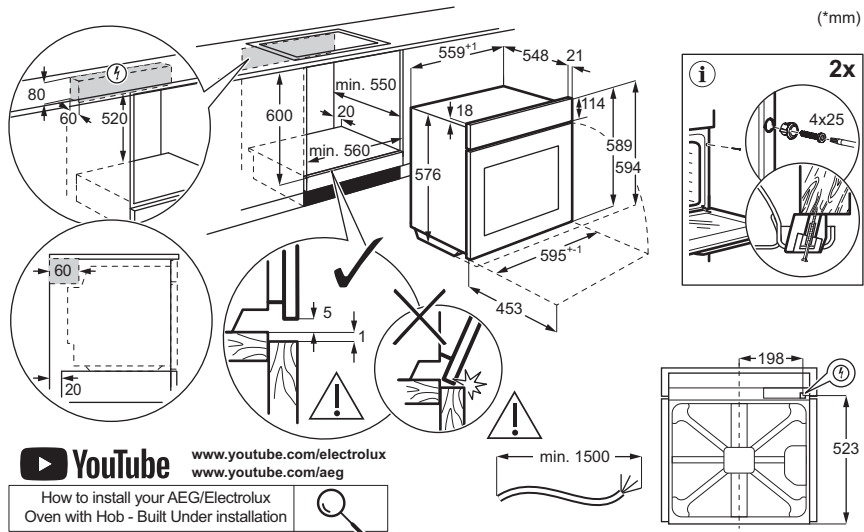


electrolux.com/register



EOD6F77H

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ



ქართული

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

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 14
7. მოვლა და დასუფთავება.....	16
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	17
9. ენერგოეფექტურობა.....	18
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	19

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადაადგეთ.

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).

- 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 მიწის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მიწა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაცვანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. 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 დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრონული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- მორიგდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

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 სექციის განსასაზღვრად გაეცანით მთლიან სიმძლავრეს საფირმო ფირფიტაზე. ამას გარდა, შეგიძლიათ გაეცნოთ შემდეგ ცხრილს:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1,380	3x0.75
მაქსიმუმ 2,300	3x1
მაქსიმუმ 3,680	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.
- მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურედ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მუშაობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევები.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მოაჩივრეთ ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- შესანახად გამოიყენეთ მხოლოდ დამზებული მინა და ქილები.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - ღუმელის ჭურჭელი ან საგნები პირდაპირ ღუმელის ძირზე არ დადოთ.

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

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.
- ფრთხილად იყავით, როდესაც მოწყობილობას კარს ხსნით, ის მძიმეა.
- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალოები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

2.5 განკარგვა

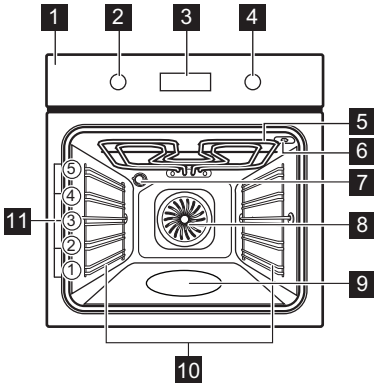
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დახუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 ღილაკი სამზარეულოს ფუნქციებისთვის
- 3 დისპლეი
- 4 მართვის მბრუნავი ღილაკი
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 11 თაროს პოზიციები

3.2 კონტროლის პანელი

	დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერი ფუნქციები.
	დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	საკვების შიდა ტემპერატურის შესაცვლელად დააჭირეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი

OK დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

დისპლეის ინდიკატორები

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	ორთქლზე მზადება გააქტიურებულია.
	საკვები პროდუქტების სენსორი გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსხენელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.
	მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.
პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.	

მოწყობილობის ჩასართავად:

1. დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები იხსნება (მხოლოდ შერჩეულ მოდელებში).
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

მოწყობილობის გამოსართავად: მომზადების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამართულ მდგომარეობაში 0.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

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

1. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
2. დააჭირეთ ლილავს OK.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

1. წინასწარ შეათბეთ ცარიელი მოწყობილობა სუნის მოსაშორებლად. გაანიავეთ ოთახი.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.

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

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

	ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
	კონვენციური მომზადება: ტრადიციული ცხობა
	SteamBake: ორთქლზე მომზადება
	გაყინული საკვები: კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
	პიცის ფუნქცია: პიცის გამოცხობა
	ჰედა წვა: ნამცხვრების ცხობა
	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით: ცხობა
	გრილი: შეწვა, გრილზე მომზადება
	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ხორცის შეწვა, მობრაწვა

ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

5.2 მომზადების ფუნქციების დაყენება

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.

სწრაფი გაცხელება - მომზადების დროის შესამცირებლად დააჭირეთ და გააჩერეთ. ის ხელმისაწვდომია საჭმლის მომზადების ზოგიერთი ფუნქციისთვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

5.3 ტაიმერი

1. დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად, საჭიროების შემთხვევაში.
2. დააჭირეთ სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება სასურველი ტაიმერის ფუნქცია:

წუთობრივი შემხსენებელი: უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.

მომზადების დრო: უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის

დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და მომზადება გაჩერდება.

 **დროში დაყოვნებული დაწყება:**
საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ხმა და მომზადება შეწყდება.

3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დროის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ OK
5. როდესაც დრო ამოწურება, დააჭირეთ OK და დაატრიალეთ სახელურები გათიშვის პოზიციაზე, საჭიროების შემთხვევაში.

5.4 SteamBake - ორთქლზე მომზადება

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ონკანის წყლით შეავსეთ ღიობის ამონაბურცი (100 მლ ცხობისთვის, 200 მლ შეწვისთვის).



კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. ღრუს რელიეფურ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. მომზადების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური .
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
5. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 5 წთ განმავლობაში.
6. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
7. მომზადების დასასრულს, მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გამორთულ პოზიციაში.
8. მოწყობილობის გაგრილების შემდეგ ღრუს რელიეფურ ნაწილს დარჩენილი წყალი მოაცილეთ რბილი ნაჭრით.

გარეთილება!

ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.

5.5 მენიუს

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური .

ეკრანზე ნაჩვენებია , , .

2. ქვე-მენიუში შესასვლელად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური და აირჩიეთ ხატულა. დააჭირეთ OK.

5.6 მომზადება დახმარებით

მომზადება დახმარებით ქვემენიუ შედგება პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება.

1. დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური .
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...). დააჭირეთ OK.
4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ OK.
5. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა



ფუნქციის გამოსაყენებლად. საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა. იხილეთ საკვები პროდუქტების სენსორი.



ორთქლით მზადებისათვის, აავსეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.

ლეგენდა

 საკმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცნელეთ მოწყობილობა.

 თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

ეკრანზე აისახება **P** და კერძის **ნომერი**, რომელიც შეგიძლიათ შეამოწმოთ ცხრილში.

P1	შემწვარი საკონლის ხორცი, ნახევრად უმი	 2; საცხობი
P2	შემწვარი საკონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	ლანგარი 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სისქის შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P3	შემწვარი საკონლის ხორცი, კარგად შებრაწული	
P4	სტიეკი, საშუალოდ შებრაწული, 180 - 220 გრ. ნაჭერზე; 3 სმ სისქის	 3; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P5	შემწვარი / მომუშაული საკონლის ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საკონლის ბარკლის რბილი ნაწილი) 1.5 - 2 კგ	 2; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.
P6	შემწვარი საკონლის ხორცი, ნახევრად უმი ¹⁾	 2; საცხობი
P7	შემწვარი საკონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული ¹⁾	ლანგარი 1 - 1.5 კგ; 4 - 5 სმ სისქის შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P8	შემწვარი საკონლის ხორცი, კარგად შებრაწული ¹⁾	

P9	საკონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი ¹⁾	 2; საცხობი
P10	საკონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ მომზადებული ¹⁾	ლანგარი 0,5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სისქის შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11	საკონლის ხორცის ფილე, კარგად მომზადებული ¹⁾	
P12	შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)  2; შებრაწვა ცხაურაზე, 0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სისქის შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში. შეწვით თავდახურული.	
P13	ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი, 1.5 - 2 კგ  2; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვის პროცესში, კერძს 200 მლ სითხე დაუმატეთ.	
P14	ღორის ხორცის აწეწილი ¹⁾ , 1.5 - 2 კგ  2; საცხობი ლანგარი გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.	
P15	ღორის სუკი, 1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სისქის  2; შებრაწვა ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.	
P16	ღორის ნეკნები, 2 - 3 კგ; გამოიყენეთ ნედლი, 2 - 3 სმ სისქის  3; ღრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.	
P17	ცხვრის ფეხი ძვლებით, 1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სისქის  2; შებრაწვა საცხობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.	
P18	მთლიანი ქათამი, 1 - 1.5 კგ; ახალი  2;  200 მლ; კასეროლი საცხობ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწვავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.	

P19	ნახევარი ქათამი, 0.5 - 0.8 კგ  3; საცნობი ლანგარი
P20	ქათმის მკერდი, 180 - 200 გრ. ნაჭერზე  2; კასეროლი ცხაურაზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
P21	ქათმის ფეხები, ანალი  3; საცნობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.
P22	მთლიანი იხვი, 2 - 3 კგ  2; შებრაწვა ცხაურაზე მოათავსეთ ხორცი შესაწვა ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P23	მთლიანი ბატი 4 - 5 კგ  2; ღრმა ტაფა დადეთ ხორცი ღრმა საცნობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P24	ხორცის რულეტი, 1 კგ  2; ცხაურა
P25	მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი 0.5 - 1 კგ თევზზე  2; საცნობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.
P26	თევზის ფილე  3; კასეროლი ცხაურაზე
P27	ჩიზჭეიქი  2; 28 სმ ჩამკეტიანი თუნუქის საცნობი ფორმა ცხაურაზე
P28	ვამლის ნამცხვარი  2;  100 - 150 მლ; საცნობი ლანგარი
P29	ვამლის ტარტი  2; ღვეზელის გამოსაცნობი ფორმა ცხაურაზე
P30	ვამლის ღვეზელი  2;  100 - 150 მლ; 22 სმ ღვეზელის გამოსაცნობი ფორმა ცხაურაზე
P31	ბრაუნი, 2 კგ ცომის  3; ღრმა ტაფა

P32	მაფინები  2;  100 - 150 მლ; მაფინის ლანგარი ცხაურა
P33	ფუნთუშის ნამცხვარი  2; ფუნთუშის გამოსაცნობი ფორმა ცხაურაზე
P34	გამომცხვარი კარტოფილი, 1 კგ  2; საცნობი ლანგარი გამოიყენეთ მთლიანი კანისანი კარტოფილი.
P35	მსხვილი ნაჭრები, 1 კგ  3; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
P36	გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული, 1 - 1.5 კგ  3; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
P37	კროკეტები, გაყინული, 0.5 კგ  3; საცნობი ლანგარი
P38	შემწვარი კარტოფილი, გაყინული, 0.75 კგ  3; საცნობი ლანგარი
P39	ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით, 1 - 1.5 კგ  2; კასეროლი ცხაურაზე
P40	კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი) 1 - 1.5 კგ  1; კასეროლი ცხაურაზე გადააბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P41	პიცა ანალი, თხელი  2;  100 მლ; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით
P42	პიცა ანალი, სქელი  2; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით
P43	კიში  2; თუნუქის გამოსაცნობი ფორმა ცხაურაზე

P44	ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური, 0.8 კგ	
	  2;  100 მლ; საცნობი ლანგარი	ამოფენილი საცნობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
P45	მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური, 1 კგ	
	  2;  100 მლ; საცნობი ლანგარი	ამოფენილი საცნობი ქაღალდით/ ფუნთუშის გამოსაცნობი ფორმა ცხაურაზე

1) საჭმლის დაბალ ტემპერატურაზე მომზადება.

5.7 პარამეტრები

1. დაატრიალეთ მომზადების ფუნქციების სახელური .
2. დაატრიალეთ მართვის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
3. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ OK.
4. დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ OK.
5. გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
02 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
03 ღილაკის ტონები	1 - სიგნალი, 2 - დაწყაპუნება, 3 - ხმის გამორთვა
04 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05 საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება	1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი
06 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
07 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
08 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
09 დემო-რეჟიმი	აქტივაციის კოდი: 2468
10 პროგრამული ვერსია	შემოწმება

პარამეტრი	მნიშვნელობა
11 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა

5.8 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას. როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

 OK - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

გაისმება სიგნალის ხმა.  - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

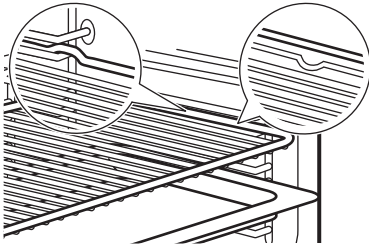
5.9 აქსესუარები



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

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

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ენება ღუმელის შიგნით და ფეხები ქვემოთ არის მიმართული. ზემოთ მცირე ნაჭდები უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

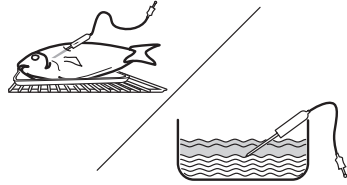
თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოთდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

5.10 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ღუმელის ტემპერატურა (მაქს. 250°C საკვების სენსორით). ის უნდა იყოს სულ მცირე 25°C-ით უფრო მაღალი, ვიდრე საკვების სენსორის ტემპერატურა.
 -  - საკვების სენსორის ტემპერატურა.
1. დააყენეთ მომზადების ფუნქცია და ღუმელის ტემპერატურა.
 2. საკვების სენსორის ტემპერატურის სენსორის წვერი მოათავსეთ ზორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში. კასეროლების შემთხვევაში,

საკვების სენსორის წვერი ზუსტად ცენტრში მოათავსეთ, მყარ ინგრედიენტში სტაბილიზირებული. დარწმუნდით, რომ წვერი საცობი ფორმის ძირს არ ეხება.



3. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა. ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური კერძის სენსორის ტემპერატურის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
5. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. სიგნალის შესაწყებად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვემენიუში შეგიძლიათ აირჩიოთ სასურველი საკვების სენსორის დასრულების მოქმედება ქვემენიუში: პარამეტრები.

6. გამორთეთ მოწყობილობა.
7. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

დაითვალებთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	თაროს პოზიცია

	მომზადების დრო (წთ)
	დამატებითი ინფორმაცია

6.2 ცხოზა ტენიანი ვენტილაციო

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

	°C			
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
ხვეულები, 9 ნაჭერი	180	2	30 - 40	1)
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	220	2	10 - 15	2)
შვეიცარიული რულეტი	170	2	25 - 35	1)
ბრაუნ	175	3	25 - 30	1)
სუფლე, 6 ნაჭერი	200	3	25 - 30	3)
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	2	15 - 25	4)
სენდვიჩი ვიქტორია	170	2	40 - 50	5)
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	180	3	20 - 25	1)
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	180	3	25 - 35	1)
თევზის ფილე, 0,3 კგ	180	3	25 - 30	6)
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	200	3	35 - 45	1)
მწვადი, 0,5 კგ	200	3	25 - 30	1)
ორცხოხილები, 16 ნაჭერი	180	2	20 - 30	1)
მაცარუნები, 24 ნაჭერი	180	2	25 - 35	1)
მაფინები, 12 ნაჭერი	170	2	30 - 40	1)
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	180	2	25 - 30	1)
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	150	2	25 - 35	1)
ტარტალები, 8 ნაჭერი	170	2	20 - 30	1)
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	180	3	35 - 45	1)
ვეგეტარიანული ომლეტი	200	3	25 - 30	6)

	°C			
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	180	4	25 - 30	1)

- 1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა
- 2) გამოიყენეთ ცხაურა
- 3) გამოიყენეთ კერამიკის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
- 4) გამოიყენეთ თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
- 5) გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭელი ცხაურაზე.
- 6) გამოიყენეთ პიცის ტაფა ცხაურაზე.

6.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 და 4	150 - 160	20 - 35	1)
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 და 4	160	40 - 60	3) 2)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 და 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

- 1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი,
- 2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.
- 3) გამოიყენეთ გისოსებიანი თარო,

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება. ღუმელის საწმენდი საშუალება არ გამოიყენოთ კატალიზურ ზედაპირებზე.
- გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივ კარის შუასადები.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- ტენი შეიძლება კონდენსირდეს მოწყობილობაში ან კარის მინის პანელებზე. კონდენსაციის შესამცირებლად, მომზადებად, მოწყობილობას 10 წუთით მუშაობის საშუალება მიეცით. არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერები

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

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

7.3 კატალიტური წმენდა

ღრუს შერჩეულ უბნებს აქვს კატალიტური მინანქარი, რომელიც კატალიტური გაწმენდის პროცესში ცხიმს შთანთქავს. კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება. კატალიტური ემალი თვითწმენდადია, ნუ გაწმენდთ მას ტილოთი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით გაწმინდეთ მხოლოდ ღუმელის ძირი და შიდა კარის შუშა.

4. აირჩიეთ მენიუ $\equiv$ / წმენდა $\equiv$ /.

5. დააჭირეთ OK სამჯერ.

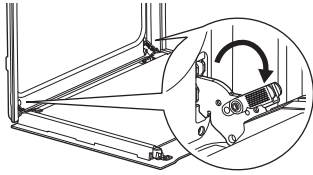
ხანგრძლივობა: 1 სთ
წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.

6. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

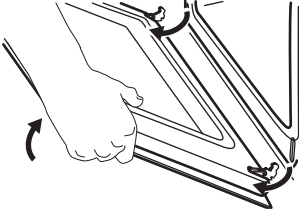
7.4 კარის მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ღუმლის კარი და მინის შიდა პანელები. ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

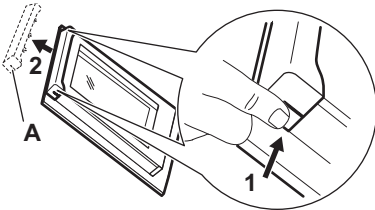
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჭაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.

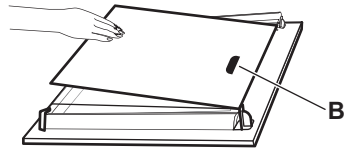


4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის კიდე **A** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჩით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჭაჩეთ.
7. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და

გამოჭაჩეთ 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 დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. ბეჭდვის ზონა **B** (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) მიტრიალებული უნდა იყოს ღუმლის შიგნითა მხარეს. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

7.5 ნათურის გამოცვლა

გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან და დაელოდეთ მის გაცივებას.

ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ ნათურა.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

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

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

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.
- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.

ნათურა გამორთულია. - ცნობა ტენიანი ვენტილატორით - ჩართულია.

საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს. - საკვები პროდუქტების

სენსორი-ის ელექტროჩანაგალი ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში.

კარის შუასადები დაზიანებულია. - არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00". - ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

9. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOD6F77H 949499584
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგოეფექტურობის კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
ხმა	72 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი
მასა	31.1 კგ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-1.

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

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

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.3 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღოთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არამრეკლავი ჭურჭელი.
- წინასწარ არ გააცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მინიმუმამდე დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელებისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საკმლისთვის ტემპერატურის შესაანარჩუნებლად. შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 °C-მდე საკმლის მომზადების დასრულებამდე.
- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის.
- ცნობა ტენიანი ვენტილატორით (შერჩეული მოდელებისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საკმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად

ითიშება. ზოგიერთ მოდელში
ესაჭიროება 30 წმ.

- ავტომატური გამორთვა -
უსაფრთხოების მიზნით, თუ
გაცხელების ფუნქცია
გააქტიურებულია და არც ერთი
პარამეტრი არაა შეცვლილი,
მოწყობილობა ავტომატურად
გამორთვება გარკვეული დროის
გასვლის შემდეგ. მომზადების
ფუნქციის უფრო დიდი ხნით

გასააქტიურებლად, დააყენეთ
მომზადების დრო. ავტომატური
გამორთვა არ ვრცელდება დროში
დაყოვნებული დაწყებაფუნქციის
გამოყენებისას ან როდესაც სანათი
ჩართულია.

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

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	19
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	21
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	24
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
.....	25
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	25
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	30

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	31
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
.....	33
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	34

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эк-
сплуатацией прибора вни-
мательно ознакомьтесь с
прилагаемой к нему ин-
струкцией. Изготовитель не
несет ответственности за
любые травмы или ущерб,
возникшие вследствие не-
правильной установки или
эксплуатации. Всегда хра-
ните эту инструкцию в без-

опасном и доступном месте
для последующего исполь-
зования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может ис-
пользоваться детьми
старше восьми лет и ли-

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его ис-

пользования и охлаждения.

- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением 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!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температу-

ры внутри продукта), рекомендованный для данного 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.

- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.

- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

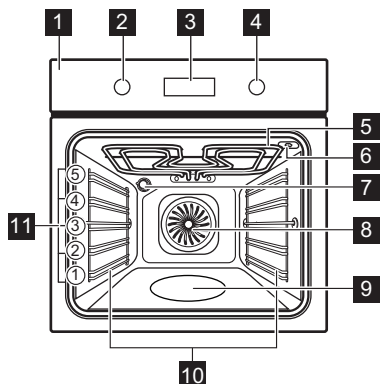
Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов приготовления
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Гнездо для подключения термощупа
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Выемка камеры
- 10** Съёмная опора противня
- 11** Положения противня

3.2 Панель управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите, чтобы задать температуру внутри продукта с помощью: Термощуп

OK Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в приготовлении.
	Подменю: Очистка.
	Подменю: Настройки
	Функция Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Функция Термощуп включена.
	Функция Таймер включена.
	Функция Время приготовления включена.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Функция Таймер прямого отсчета включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).
2. Поверните ручку выбора режимов приготовления для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режимов приготовления в положение выключения **0**.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

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

1. Вращая ручку управления, задайте время.
2. Нажмите **OK**.

4.2 Первый предварительный разогрев и очистка

1. Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проверьте помещение.

2. Извлеките все аксессуары и направляющие.
3. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
4. Выключите прибор и дайте ему остыть.
5. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы приготовления

	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	Запекание с паром: Готовка на пару
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца: Приготовление пиццы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Влажная конвекция: Выпечка
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.2 Настройки: функции приготовления

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления для выбора нужного режима.

2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени приготовления. Доступно для всех режимов приготовления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

1. Поверните ручки, чтобы выбрать режим приготовления и установить температуру при необходимости.
2. Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не отобразится нужная функция таймера:

Таймер: Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.

Время приготовления: Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

Отложенный запуск: Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

3. Вращая ручку управления, задайте время.
4. Нажмите **OK**.

- По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «выключено».

5.4 Запекание с паром — приготовление на пару

- Убедитесь, что прибор остыл.
- Наполните выемку камеры водопроводной водой (100 мл для выпекания, 200 мл для жарки).



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

- Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
- Задайте температуру при помощи ручки управления.
- Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5 мин для создания влажности.
- Поместите продукты в прибор.
- По завершении приготовления выключите прибор, повернув ручку выбора режимов приготовления в положение «выключено».
- Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

Осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может привести к получению ожогов.

5.5 Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в приготовлении».

- Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .

На дисплее отображается , , .

- Повернув ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите **OK**.

5.6 Помощь в приготовлении

Подменю Помощь в приготовлении состоит из программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

- Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
- Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
- Подверните ручку управления, чтобы выбрать блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
- Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
- По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения



Для использования этой функции необходимо подключить термощуп. Подробнее в разделе «Термощуп».



Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.



Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.



Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.

P1	Ростбиф, с кровью	  2; эмалированный противень
P2	Ростбиф, средне прожаренный	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный	

P4	Стейк, средне прожаренный, 180–220 г штука; толщина 3 см  3; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P5	Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок) 1,5–2 кг  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.
P6	Ростбиф, с кровью ¹⁾  2; эмалированный противень
P7	Ростбиф, средне прожаренный ¹⁾ 1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный ¹⁾
P9	Филе говядины, с кровью ¹⁾  2; эмалированный противень
P10	Филе говядины, средне прожаренное ¹⁾ 0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное ¹⁾
P12	Жареная телятина (например, лопатка)  2; противень для жарки на решетке , 0,8–1,5 кг; толщина 4 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Жарка под крышкой.
P13	Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг  2; противень для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в блюдо для жарки.
P14	Рваная свинина ¹⁾, 1,5–2 кг  2; эмалированный противень По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.

P15	Свиная вырезка, 1–1,5 кг; толщина 5–6 см  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P16	Свинные ребрышки, 2–3 кг; использовать сырыми, толщина 2–3 см  3; глубокий противень для жарки Налейте в противень жидкость так, чтобы она закрывала дно. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костью, 1,5–2 кг; толщина 7–9 см  2; противень для жарки на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P18	Курица, целая, 1–1,5 кг; сырая  2;  200 мл; форма для запекания на эмалированном противне По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина курицы, 0,5–0,8 кг  3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка, 180–200 г штука  2; форма для запекания на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	Куриные ножки, сырые  3; эмалированный противень Для предварительно замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целая, 2–3 кг  2; противень для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целый, 4–5 кг  2; глубокий противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Мясной рулет, 1 кг  2; решетка

P25	 Рыба, целая, на гриле, 0,5–1 кг штука Натрите рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	 Рыбное филе  3; форма для запекания на решетке
P27	Чизкейк  2;  28 см разъемная форма для выпечки на решетке
P28	Шарлотка с яблоками  2;  100–150 мл; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт  2; круглая форма на решетке
P30	Яблочный пирог  2;  100–150 мл;  22 см круглая форма на решетке
P31	Брауни, 2 кг теста  3; глубокий противень для жарки
P32	Маффины  2;  100–150 мл; форма для маффинов на решетке
P33	Кекс  2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель, 1 кг  2; эмалированный противень Используйте целые картофелины в кожуре.
P35	Картофель ломтиками, 1 кг  3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Смесь овощей на гриле, 1–1,5 кг  3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные, 0,5 кг  3; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный, 0,75 кг  3; эмалированный противень
P39	Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты, 1–1,5 кг  2; форма для запекания на решетке

P40	Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг  1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Сырая пицца, тонкая  2;  100 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P42	Сырая пицца, толстая  2; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P43	Киш  2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет / чиабатта / белый хлеб, 0,8 кг  2;  100 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг  2;  100 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на решетке

¹⁾ Приготовление при пониженной температуре.

5.7 Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите **OK**.
5. Установите ручку выбора режимов приготовления в положение «Выключено», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5

	Установка	Значение
03	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 – Сигнал и остановка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Деморежим	Код запуска: 2468
10	Версия ПО	Проверьте
11	Заводские Установки	Да/Нет

5.8 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

 ОК — нажмите и удерживайте для включения и выключения функции.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.9 Аксессуары

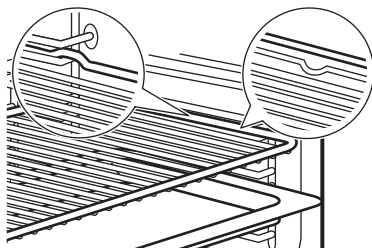


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией обратитесь к местному поставщику.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа, а ножки должны быть направлены вниз. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокиды-

вание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



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

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

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

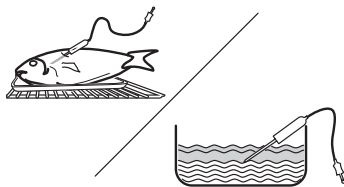
5.10 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура в духовом шкафу (макс. 250°C при использовании термощупа). Она должна быть минимум на 25°C выше значения на термощупе.
-  — температура на термощупе.

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



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее отображается текущая температура на термощупе.

- 4. Поверните ручку управления, чтобы установить температуру на термощупе. Нажмите ОК.
- 5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При

- необходимости увеличьте время приготовления.
- Нужное действие в завершение применения термощупа можно выбрать в подменю Настройки.
- 6. Выключите прибор.
 - 7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

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

Положения противень отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

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

6.2 Влажная конвекция

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

	°C			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, замороженная, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)

	°C			
Бисквитный корж для флана	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макаруны, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Используйте стандартный противень или поддон.
- 2) Используйте решетку.
- 3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.
- 4) Используйте форму для основы флана на решетке.
- 5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.
- 6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)

		°C		
	2 и 4	160	40 - 60	3) 2)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	3) 2)

- 1) Используйте Эмалированный противень.
 2) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.
 3) Используйте Решетка.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели..
- Очищайте и проверяйте состояние уплотнения дверцы по периметру рамки камеры.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
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. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

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

7.3 Каталитическая очистка

Отдельные участки камеры покрыты каталитической эмалью, которая поглощает жир в процессе каталитической очистки. Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки. Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средстве.
4. Выберите Меню  / Очистка .
5. Нажмите **OK** три раза.

Длительность: 1 ч

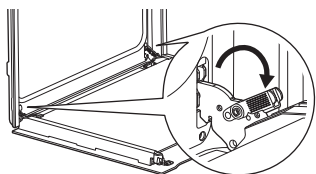
По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

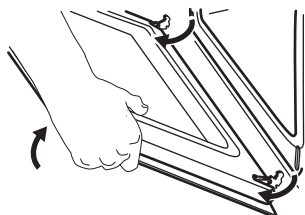
7.4 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Не используйте прибор без стеклянных панелей.

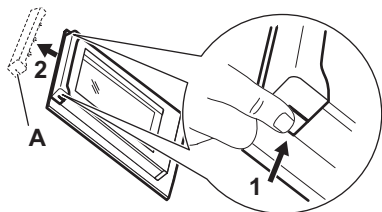
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



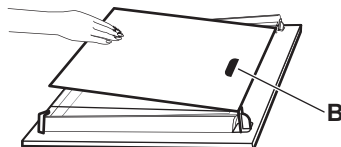
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы выводить ее из гнезда.



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



6. Чтобы снять отделку дверцы, 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. Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

Прибор не выполняет нагрев.

- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Термошуп не работает. — Штекер Термошуп неплотно вставлен в гнездо.

Повреждено уплотнение дверцы. — Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

На дисплее отображается "00:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD6F77H 949499584
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
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса	31.1 кг

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

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

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

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

9.3 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь

электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную

энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.

- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключения не работает с функцией Отложенный запуск или при включенном освещении.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	36
3. ОПИС ВИРОБУ.....	39
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	40
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	40

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	45
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	46
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	48
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	48
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	49

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установлен-

ням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не

підходили близько до приладу.

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

1.2 Загальна безпека

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

- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вивірено й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю зазначено в розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти в таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Переріз кабелю (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль мийними засобами.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

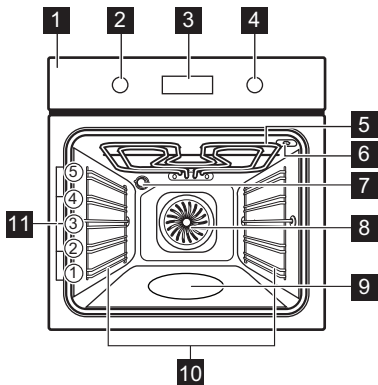
Існує небезпека травмування або задусання.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій приготування
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термошупа
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термошуп

OK Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори на дисплеї

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога під час готування.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Функцію Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнено.
	Функцію Термошуп увімкнено.
	Функцію Таймер увімкнено.
	Функцію Час готування увімкнено.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.
	Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть ручки. Ручки виступають назовні (тільки на вибраних моделях).
2. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій приготування в положення вимикання 0.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
2. Натисніть **OK**.

4.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

1. Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

2. Зніміть всі аксесуари та опори полиць.
3. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дозвольте приладу працювати протягом визначеного періоду часу:  1 год,  15хв,  15хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
4. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
5. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	SteamBake: Готування на парі
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Функція «Піца»: Випікання піци
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Волога конвекція: Випічка
	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.

5.2 Налаштування функцій приготування

1. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.

2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.

 Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час приготування. Доступно для деяких функцій приготування. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

5.3 Таймер

1. Поверніть ручки, щоб вибрати функцію приготування й встановити температуру за потреби.
2. Натисніть і утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться потрібна функція таймера:

 **Таймер:** Встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.

 **Час готування.** Встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

 **Відкладений запуск.** Відкладання початку та/або завершення готування. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

3. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
4. Натисніть **OK**.

- Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть ручку в положення «вимкнено».

5.4 SteamBake - Приготування на парі

- Дайте приладу охолонути.
- Заповніть заглибину камери водопровідною водою (100 мл для випікання, 200 мл для смаження).



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

- Поверніть перемикач функцій приготування в положення .
- Поверніть ручку керування для встановлення температури.
- Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 5 хв для створення вологості.
- Помістіть продукти в прилад.
- Після завершення приготування поверніть перемикач функцій в положення «вимкнено», щоб вимкнути прилад.
- Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

5.5 Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштуванні.

- Поверніть перемикач функцій приготування на позначку

На дисплеї відображаються .

- Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть **OK**.

5.6 Допомога під час готування

Підменю Допомога під час готування складається з програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

- Поверніть перемикач функцій приготування на позначку
- Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть **OK**.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **OK**.
- Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби.

Підменю: Допомога під час готування

Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термошуп. Докладніше в розділі «Термошуп».
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

P1	Ростбіф, не-просмажений	2; деко для випікання
P2	Ростбіф, помірно просмажений	кількість 1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P3	Ростбіф, добре просмажений	
Стейк, помірно просмажений, 180–220 г штука; товщина 3 см		
P4	3; деко для смаження на комбінованій решітці	Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.

P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, оковалок) 1,5–2 кг   2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад.
P6	Ростбіф, не-просмажений ¹⁾   2; деко для випікання
P7	Ростбіф, помірно просмажений ¹⁾ 1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P8	Ростбіф, добре просмажений ¹⁾
P9	Філе яловичини, непросмажене ¹⁾   2; деко для випікання
P10	Філе яловичини, помірно просмажене ¹⁾ 0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P11	Філе яловичини, просмажене ¹⁾
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)   2; деко для смаження на комбінованій решітці, 0,8–1,5 кг; товщина 4 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка, 1,5–2 кг   2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Свинина смикана ¹⁾, 1,5–2 кг   2; деко для випікання Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P15	Свиняча вирізка, 1–1,5 кг; товщина 5–6 см   2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.

P16	Свинячі реберця, 2–3 кг; використовувати сирими, товщина 2–3 см  3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Ягняча нога з кісткою, 1,5–2 кг; товщина 7–9 см   2; деко для смаження на деку для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Курка ціла, 1–1,5 кг; сира   2;  200 мл; форма для запікання на деку для випікання Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Курка, половина, 0,5–0,8 кг   3; деко для випікання
P20	Куряча грудка, 180–200 г штука   2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P21	Курячі ніжки, сирі   3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Качка, ціла, 2–3 кг   2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Гуска, ціла, 4–5 кг   2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет, 1 кг   2; комбінована решітка
P25	Риба, ціла, на грилі, 0,5–1 кг штука   2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне філе  3; форма для запікання на комбінованій решітці

P27	Чизкейк
	 2; Ø 28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці
P28	Шарлотка з яблуками
	 2;  100–150 мл; деко для випікання
P29	Яблучний тарт
	 2; кругла форма на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг
	 2;  100–150 мл; Ø 22 см кругла форма на комбінованій решітці
P31	Брауні, 2 кг тіста
	 3; глибоке деко
P32	Мафіни
	 2;  100–150 мл; форма для мафінів на комбінованій решітці
P33	Кекс
	 2; прямокутна форма на комбінованій решітці
P34	Печена картопля, 1 кг
	 2; деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.
P35	Картопля скибочками, 1 кг
	 3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів на грилі, 1–1,5 кг
	 3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені, 0,5 кг
	 3; деко для випікання
P38	Картопля фрі, заморожена, 0,75 кг
	 3; деко для випікання
P39	М'ясна / овочева лазанья із сухих листів пасти, 1–1,5 кг
	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля) 1–1,5 кг
	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.

P41	Піца сира, тонка
	  2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P42	Піца сира, товста
	  2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P43	Кіш
	 2; форма для випікання на комбінованій решітці
P44	Багет / чабата / білий хліб, 0,8 кг
	  2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб, 1 кг
	  2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання / прямокутна форма на комбінованій решітці

1) Приготування за низької температури.

5.7 Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій приготування на позначку .
2. Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій приготування в положення «вимкнено», щоб вийти з Меню.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Звук кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 – Сигнал і зупинка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк

	Налаштування	Значення
07	Підсвітка	Увімк / Вимк
08	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
09	Деморежим	Код активації: 2468
10	Версія програмного забезпечення	Перевірте
11	Скинути всі налаштування	Так / Ні

5.8 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

За ввімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

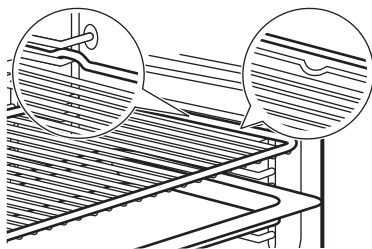
5.9 Аксесуари



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

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

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



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

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

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

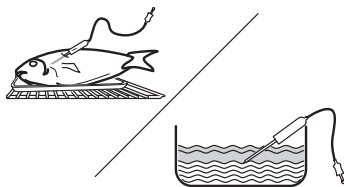
5.10 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи (максимум 250°C з використанням термощупа). Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру на термощупі.
-  — температура на термощупі.

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



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї показана поточна температура на термощупі.

4. Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру термошупа. Натисніть **OK**.
5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.

- Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.
- Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термошупа у підменю Налаштування.
6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термошупа з гнізда та дістаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

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

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
	Температура
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

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

	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)

	°C			
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солоня випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
- 2) Використовуйте комбіновану решітку.
- 3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
- 4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
- 5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
- 6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)

		°C		
	2 та 4	160	40 - 60	3) 2)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3) 2)

1) Використовуйте Деко для випікання.

2) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

3) Використовуйте Комбінована решітка.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф. Не наносіть очищувач для духових шаф на каталітичні поверхні.
- Очистьте й перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

- Дайте пристрою охолонути.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
- Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.

- Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

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

7.3 Каталітичне очищення

Вибрані ділянки камери покриті каталітичною емаллю, яка поглинає жир під час процесу каталітичного очищення. Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення. Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Вийміть усі аксесуари.
- За допомогою м'якої ганчірки очистьте тільки дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.

- Виберіть Меню / Очищення .

- Натисніть ОК тричі.

Тривалість: 1 год

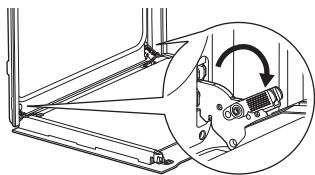
Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

6. Коли прилад охолоне, очистьте дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

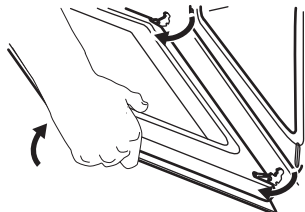
7.4 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Не використовуйте прилад без скляних панелей.

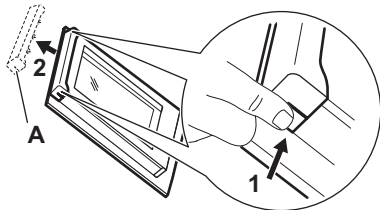
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



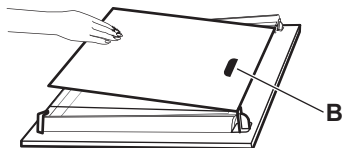
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямку в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Очистьте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

7.5 Заміна лампи

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

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

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

Прилад не нагрівається.

- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Термошуп не працює. — Вилка Термошуп нещільно вставлена в гніздо.

Ущільнювач дверцят пошкоджено. — Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

На дисплеї відображається "00:00". — Сталося відключення електроенергії. Установіть час доби

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOD6F77H 949499584
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духовая шафа
Маса	31.1 кг

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

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

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

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для

збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).

- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної

енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується до функції Відкладений запуск або з увімкненим освітленням.
 - 12,5 год: 30–115 °C
 - 8,5 год: 120–195 °C
 - 5,5 год: 200–245 °C
 - 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

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

