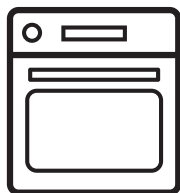




Electrolux



electrolux.com/register



EOF8H39H
KOFBH39H

ET Kasutusjuhend | **Ahi**

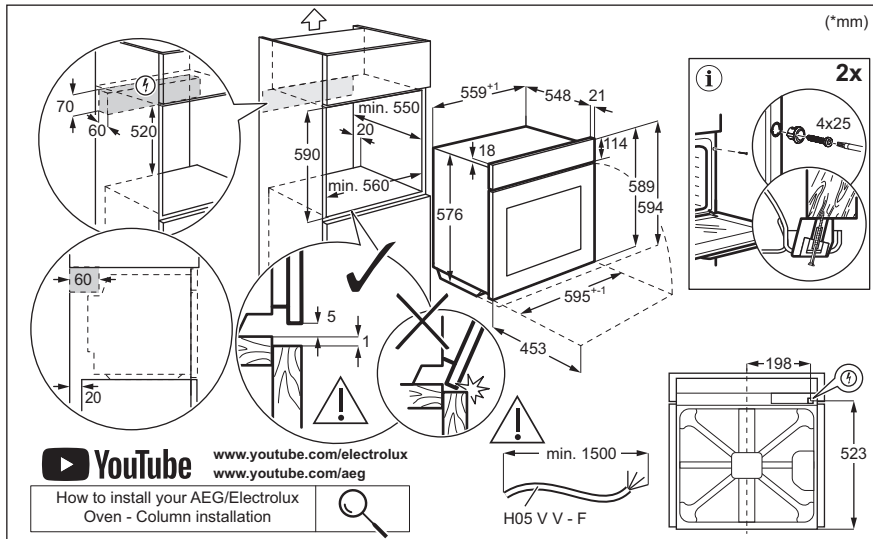
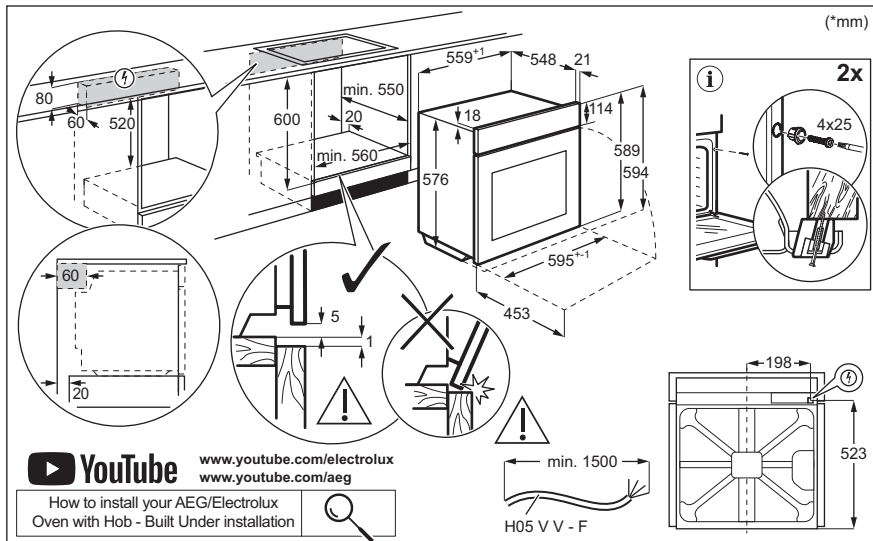
3

UK Інструкція | **Духова шафа**

22



PAIGALDAMINE / ВСТАНОВЛЕННЯ



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	8
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	12
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	13
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	14
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	16
12. TÕRKEOTSING.....	18
13. ENERGIATÕHUSUS.....	19
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	21

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärist kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasi juhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.

- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Eemaldage uks seadme küljest ettevaatlikult, uks on raske.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta:

Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

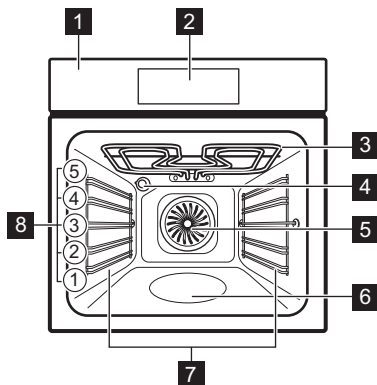
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

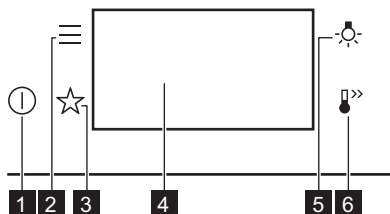
3.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Kuumutuselement
- 4** Lamp
- 5** Ventilaator
- 6** Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 7** Riilutugi, eemaldatav
- 8** Riili asendid

4. JUHTPANEEL

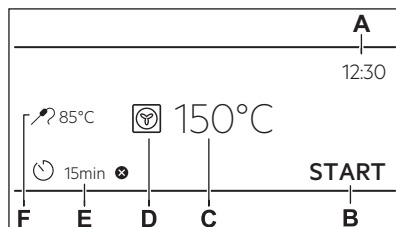
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A.** Kellaaeg
- B.** START / STOPP
- C.** Temperatuur
- D.** Küpsetusrežiimid
- E.** Taimer
- F.** Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

- OK** Valiku või seade kinnitamiseks.
- <** Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
- ↺** Viimase toiminguga tühistamiseks.

Ekraani indikaatorid



Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.



Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.



Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.

Ekraani indikaatorid



Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.



Viitkäivitus on aktiveeritud.



Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Külmutatud toiduained

Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt frii-kartulid, kroketid või kevadrullid).

	Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Vesipuhastamine.
	Pitsa Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.
	Alumine kuumutus Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.
	Leib Leiva küpsetamiseks.
	Taina kergitamine Pärimatena kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.
	Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU

	Hoidistamine Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitaset.
	Kuivatamine Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivatamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.
	Nõude soojendamine Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
	Sulatamine Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
	Gratineerimine Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

	Küpsetamine madalal t° Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.
	Soojashoidmine Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Niiske küpsetus pöördõhuga Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamishüpsed leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START.

6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

6.4 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus	Kirjeldus
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine
	Hooldus
	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kirjeldus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.

Alammenüü	Kirjeldus
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

6.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige sobiv seade.
3. Vajutage nuppu .
4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
6. Vajutage nuppu OK.

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadmefunktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Lõpp.

7.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaali ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu **OK**.

8.3 Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .

3. Seadke kellaaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingute saate valida vajutades ● ● ●.

4. Vajutage **OK**. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

8.4 Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage **OK**. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ●.
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage **OK**. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

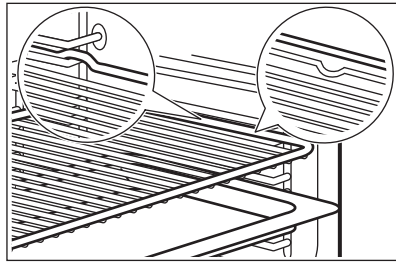
9.1 Tarvikute sisestamine

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulilote juhtribade vahele. Veenduge, et riul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvik on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaühik“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur

	Lisatarvik
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitainast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHAŠTAMINE JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

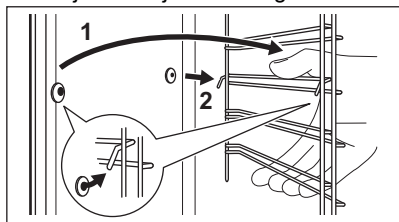
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külge sein küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

11.3 Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuuriks 90 °C.

Kestus: 30 min.

4. Lülitage seade välja.
5. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

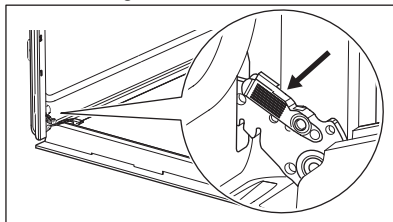
11.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

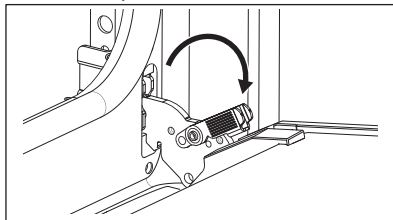
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

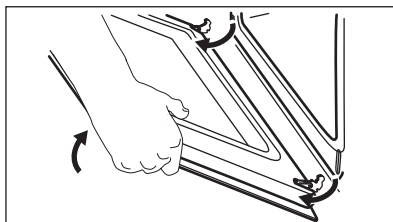
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



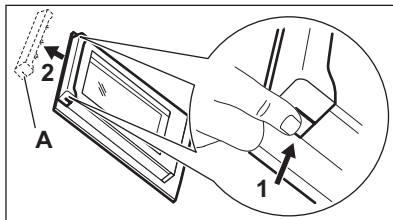
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



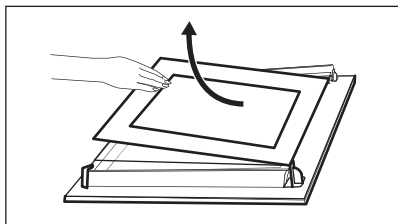
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **A** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks. Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetükk. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Trükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas (ahju sisemuse poole).

11.5 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastamine ja hooldus".



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiате aliolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse lukk on katki. 1)	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lüüritatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF8H39H 949287001 KOFB8H39H 949287000
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kamrite arv	1

Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOF8H39H	31.0 kg
	KOFBH39H	30.2 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	22
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	24
3. ОПИС ВИРОБУ.....	27
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	28
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	29
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	29
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	31
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	32
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	34
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	34
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	37
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	39
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	40
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	41

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування 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 усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

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, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **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.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач 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 Встановлення



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 взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого

пристрою має становити 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 вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	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 цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- 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.

- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи 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 лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

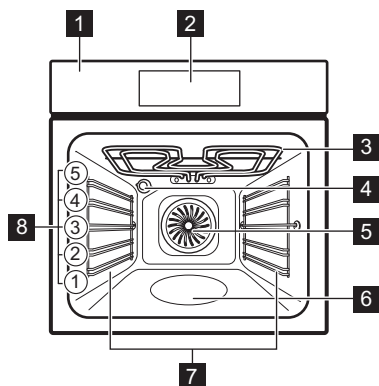
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

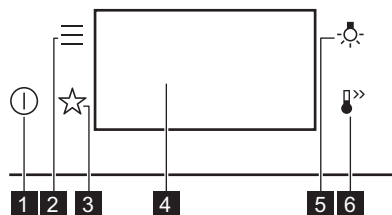
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Лампа
- 5 Вентилятор
- 6 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

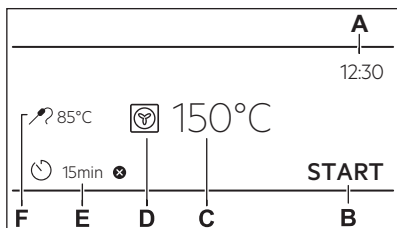
4.1 Огляд панелі керування



1	Вкл / Вимкл.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

OK Підтвердження вибору/налаштування.

< Перехід на один рівень назад у меню.

↶ Скасування останньої дії.

⏻ Вимкнення та увімкнення опцій.

🔔 Активовано функцію звукового сигналу.

🔔 STOP Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.

🔔 Спливаюче повідомлення активовано.

🕒 Відкладений запуск функція активована.

✖ Скасування налаштування.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фрі, крокетів або рулетів з начинкою).



Традиційне готування / Очищення водою

Випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та очищення» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.



Функція "Піца"

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Випікання хлібу

Для випікання хліба.



Вистоювання тіста

Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



Консервування

Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Страви у паніровці

Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



Підтримання теплим

Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висихуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: 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.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START.
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

6.4 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

Пункт меню		Опис
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Опції

Підменю	Опис
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Цифровий годинник	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ①.

Підменю	Опис
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

6.5 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .

- Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
- Натисніть **+**, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
- Натисніть **OK**.

↶ — натисніть, щоби скинути налаштування.

✕ — натисніть, щоби скасувати налаштування.

7.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

- Увімкніть прилад.
- Установіть функцію нагріву.
- ☆, 🔒 — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆, 🔒 — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

- Увімкніть прилад.
- Натисніть **≡**.
- Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
- Натисніть букви коду в алфавітному порядку.

Захист від доступу дітей увімкнено.
При активації цієї функції, доступ до: Таймер і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Таймер закінчення.

7.5 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.

Функція	Опис
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться. Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Налаштування: Час доби

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

8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.
Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ● ● ●.
4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб продовжити час готування, натисніть **+1min**.

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ● ● ●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть ● ● ●.
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.6 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

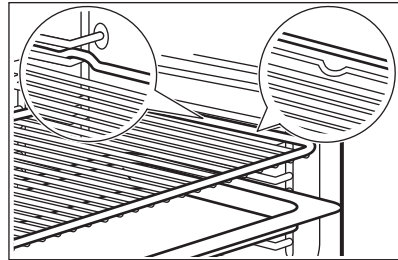
Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних

рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



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

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

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

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнитися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся

налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см

- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Волога конвекція

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

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулети із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30

		°C		
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

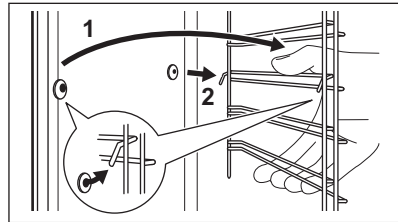
Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

11.3 Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологі усуваються залишковий жир і часточки їжі.

1. Налийте воду у заглибину камери: 300 мл.
 2. Встановіть функцію
 3. Встановіть температуру на 90 °C.
- Тривалість:** 30 хв.
4. Вимкніть прилад.
 5. Зачекайте, доки прилад охолоне. Висушіть внутрішню поверхню духової шафи м'якою ганчіркою.

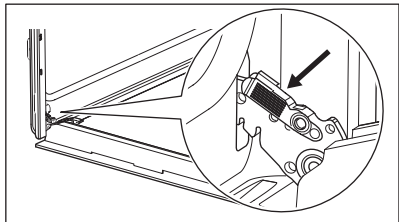
11.4 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

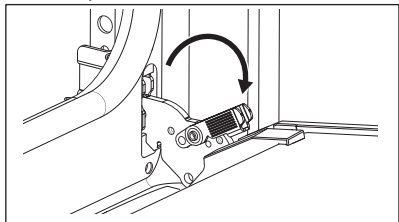
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

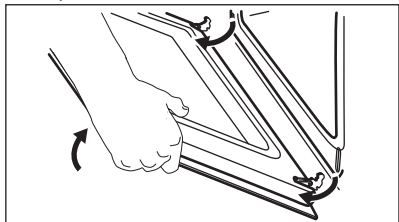
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



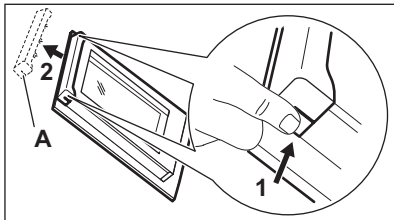
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



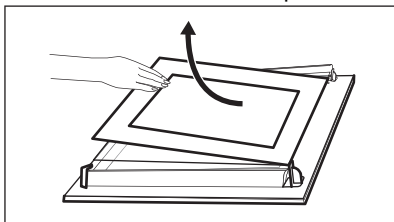
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняли їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **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 напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



8. Помийте 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. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.
- Зона друку повинна бути звернена до внутрішньої сторони дверцят (до внутрішньої частини духової шафи).

11.5 Заміна лампи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».
	Дверцята зачинено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та очищення».

 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

12.2 Код помилки

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. ¹⁾	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

Код і опис	Спосіб вирішення
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOF8H39H 949287001 KOFBН39H 949287000	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Об'єм	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOF8H39H	31.0 кг
	KOFBН39H	30.2 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування

0.8 Вт

Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності 20 хв

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження.

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку

електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





