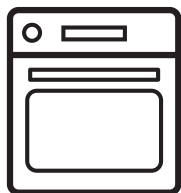




Electrolux



electrolux.com/register



EOF6P76BX

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

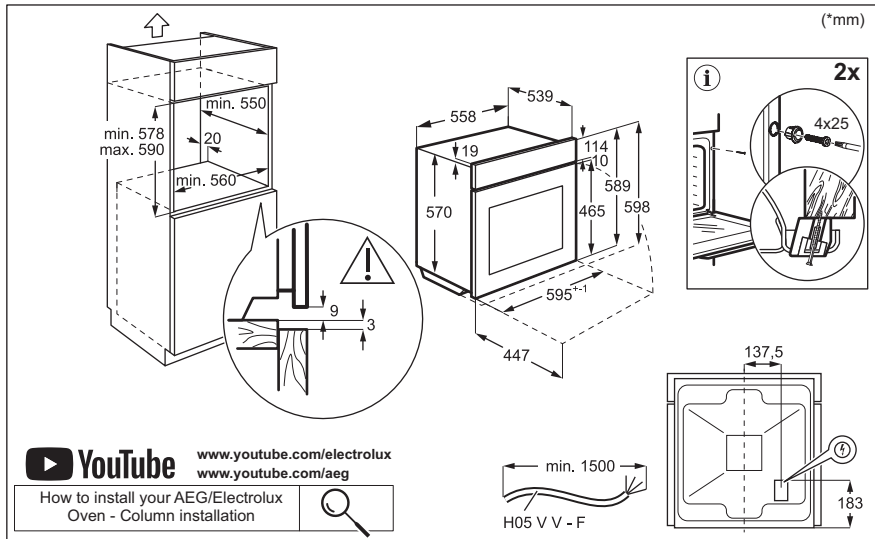
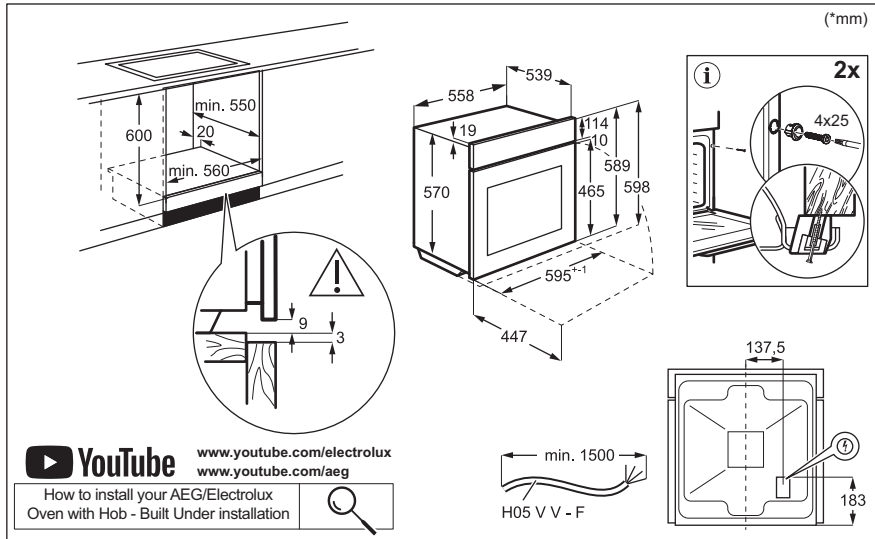
3

RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф

27



მონტაჟი / MONTAZH



მოგესალმებათ Electrolux! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	10
5. პირველ გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	11
7. დამატებითი ფუნქციები.....	15
8. საათის ფუნქციები.....	16
9. აქსესუარების გამოყენება.....	17
10. რჩევები და მითითებები.....	17
11. მოვლა და დასუფთავება.....	20
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	23
13. ენერგოეფექტურობა.....	24
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	26

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან

გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესაღებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- პიროლიზურ გასუფთავებამდე მოაცილეთ ყველა აქსესუარი და ზედმეტი ნადები / დაღვრილი სითხე მოწყობილობის ღრუს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახლოვდეთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.

- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოჭაოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

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

სრული სიმძლავრე კაბელის კვეთი (მმ²) (ვტ)

მაქსიმუმ 1380 3x0.75

მაქსიმუმ 2300 3x1

მაქსიმუმ 3680 3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი
კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი,
ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი
ნულოვანი კაბელები.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის
დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის
სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო
ლიბები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის
დროს უმეტესდროს.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი
გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის
კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა
მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი
გამოვიდეს.
- არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი
ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო
ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის
კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების
გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს
ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

- კარის გაღებისას მოარიდეთ
მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და
ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და
ქოლები, რომლებიც განკუთვნილია
კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან
სველი საგნები აალებად
პროდუქტებთან ერთად
მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან
მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 პიროლიზური წმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამოწვების რისკი (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმელის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
 - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
 - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამდე, განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრებული სარქველებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიტური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
 - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
 - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმელის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საშიშრო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიტური წმენდის ოპერაციის დროს.

2.6 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები

დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის

ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.8 განკარგვა

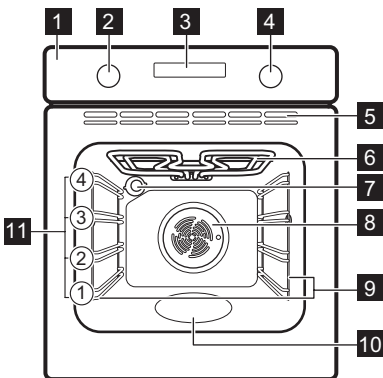
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაზურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის მბრუნავი ღილაკი
- 5 გამაგრებული ვენტილატორის პერის წვრელები
- 6 გამათბობელი ელემენტი

- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

3.2 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**
ნამცხვრის ფორმებისთვის, ცეცხლმედეგი ჭურჭლისთვის, შესაწავი ჭურჭლისთვის, საჭმლის ჭურჭლისთვის / ლანგრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**
ნამიანი ნამცხვრებისთვის, გამომცხვარი კერძებისთვის, პურის, დიდი შემწვარი კერძებისთვის, გაყინული კერძებისთვის და მწვეთავი სითხეების დასაჭერად, მაგ. ცხიმის მავთულის თაროდან საკვების შეწვისას.
- **გრძილი / შესაწავი ტაფა**
გამოსაცხობად და შესაწავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**
ლანგრებისა და ბადისებრი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.

4. კონტროლის პანელი

4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

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

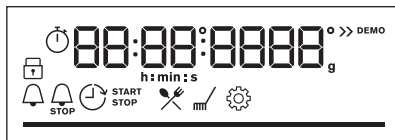
მოწყობილობის გამოსართავად:

გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში .

4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

	დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.
	ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: ჩაკეტვა.
OK	დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

4.3 ეკრანის ინდიკატორები



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)-ით.
	ქვე-მენიუ: Cleaning (წმენდა)-ით.
	ქვე-მენიუ: Settings (პარამეტრები)
	Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება) გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროის დაყოვნება გააქტიურებულია.
	Uptimer (მუშაობის ტაიმერი) გააქტიურებულია.
	პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გაფრთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 დროის დაყენება.

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

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

5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა დაიწყებო.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა.

ამოშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.

3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამოშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
5. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
6. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნა დაიწყებო.

6. ყოველდღიური გამოყენება

გადფრთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 გაცხელების ფუნქციები

 **True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)**
ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტილაციური ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადაანაწილებს.

 **Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)**
საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ ზონაში.

 **Frozen Foods (გაყინული საკვები)**
ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების, მაგ.: სქლად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების მომზადება.

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

 **Bottom Heat (ქვედა წვა)**
დაბრაწვა და ხრაშუნა ძირის მიღება. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი ზონიდან.



Defrost (გალღობა)

საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღობა. გაღობის დრო. დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.



Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით)

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



Grill (გრილზე შეწვა)

საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.



Turbo Grilling (ტურბო მომზადება გრილზე)

თაროს ერთ ზონიდან საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.



ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობის განმავლობაში 80 °C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე სანათი შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

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

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

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

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

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

6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

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

☞ Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება) - დიდხანს დააჭირეთ, გაცხელების დროის შესამცირებლად. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ვენტილაციური შესაძლოა ავტომატურად ჩაერთოს.

6.4 შესვლა: მენიუ: ≡

გახსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.

ეკრანზე აისახება ✕, ∞, ⚙.

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

6.5 პარამეტრი: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით) ✕

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

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ✕. დააჭირეთ OK.
3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...).
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
4. წონის დასარეგულირებლად დაატრიალეთ სახელური. ვარიანტი მხოლოდ არჩეული კერძებისთვისაა ხელმისაწვდომი. დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვე-მენიუ: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

ლეგენდა



ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.



საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გაცხელებით მოწყობილობა.



თაროს დონე. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.

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

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P1 საჭონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P2 საჭონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	მომ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P3 საჭონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P4 შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	მომ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P5 ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	მომ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P6 ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	მომ 2; საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P7 ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	მომ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითბე.
P8 მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	მომ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
P9 ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	მომ 2; საცხობი ლანგარი
P10 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	მომ 2; საცხობი ლანგარი
P11 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	მომ 2; საცხობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.
P12 თევზის ფილე	-	მომ 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P13 ჩიზჭეიჭი	-	მომ 1; 26 სმ თუნუქის საცხობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P14 ვაშლის ტარტი	-	მომ 1; ღვეზელის ფორმა ბადისებრ თაროზე

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P15 მაფინები	-	☐ 3; მაფინის ფორმა საცხობ ლანგარზე
P16 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	☐ 2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე
P17 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	☐ 2; საცხობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
P18 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P19 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P20 ხორცის / ბოსტნულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P21 კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P22 პიცა ახალი, თხელი	-	☐ 1; საცხობი ლანგარი საცხობი ჭაღალდით
P23 პიცა ახალი, სქელი	-	☐ 1; საცხობი ლანგარი საცხობი ჭაღალდით
P24 კიში	-	☐ 1; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P25 ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ჭაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

6.6 შეცვლა: Settings (პარამეტრები)



- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ Menu (მენიუ).

ქვე-მენიუ: Settings (პარამეტრები)

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 Time of Day (დღის მანძილზე დრო)	შეცვლა
02 Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	1 - 5
03 Key Tones (ღილაკის ტონები)	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩნაკუნება, 3 - ხმის გამორთვა
04 Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	1 - 4

პარამეტრი	მნიშვნელობა
05 Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)	ჩართვა / გამორთვა
06 Light (სინათლე)	ჩართვა / გამორთვა
07 Fast Heat Up (სწრაფი გაგზელება)	ჩართვა / გამორთვა
08 Cleaning Reminder (წმენდის შემსხენებელი)	ჩართვა / გამორთვა

პარამეტრი	მნიშვნელობა
09 Demo Mode (დემო-რეჟიმი)	აქტივაციის კოდი: 2468
10 Software Version (პროგრამული ვერსია)	შემოწმება
11 Reset All Settings (ყველა პარამეტრის გაწულება)	დიაზ / არა

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 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.

 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

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

 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

7.2 ავტომატური გამორთვა

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

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

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: Light (სინათლე), დროის დაყენება.

7.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

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

8. საათის ფუნქციები

8.1 ტაიმერის ფუნქციების აღწერილობა

 წუთობრივი მემსხენებელი	უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.
 მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.
 დროის დაყოვნება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
 Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)	მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.

8.2 პარამეტრი: წუთობრივი მემსხენებელი

- დააჭირეთ ღილაკს .
ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ წუთობრივი მემსხენებელი.
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.

8.3 პარამეტრი: მომზადების დრო



- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.

- დაჭირეთ OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

8.4 პარამეტრი: დროის დაყოვნება

- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს:  და START.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დაწყების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
ეკრანზე გამოჩნდება: --:--  STOP.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასრულების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

8.5 პარამეტრი: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ Menu (მენიუ).
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / Uptimer (მუშაობის ტაიმერი). იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, Menu (მენიუ): Settings (პარამეტრები)-ით.
- დააჭირეთ OK.
- Uptimer-ის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

5. დააჭირეთ ღილაკს OK.

8.6 პარამეტრი: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ Menu (მენიუ).

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / Time of Day (დღის მანძილზე დრო). იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები.
- დაატრიალეთ მართვის სახელური საათის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

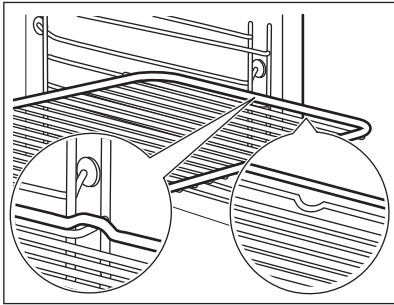
გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

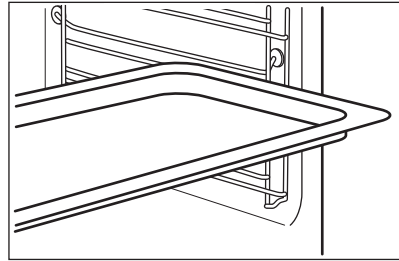
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო



ჩასვით თარო მისი დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის და დარწმუნდით, რომ ფენები ქვემოთკენ არის მიმართული. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმლის კამერის უკანა მხარეს ენება.

საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა



შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. მოათავსეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ დაქანებული იყოს ღუმელის ინტერიერის უკანა მხარისკენ.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

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

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

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს პოზიცია
	მოშაადების დრო (წთ)

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

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქმავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

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

10.3 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	35 - 40
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	30 - 40
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	170	2	20 - 30
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	35 - 45
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	35 - 45

		°C		
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	40 - 50
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 35
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	40 - 45
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	35 - 45
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	40 - 50
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 40
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	30 - 45
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	35 - 40

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	150	25 - 35
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	1 და 3	150	20 - 30
ვაშლის ღვეჯი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	2	170	80 - 100

				°C	
ვაშლის ღვეჯელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	2	160	70 - 90
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	2	160	30 - 40
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	2	160	30 - 40
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	1 და 3	160	25 - 40
პატარა პური	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 30
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	2	150	20 - 30
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	1 და 3	150	15 - 25
გახუხული პური 1)	Grill (გრილზე შეწვა)	გისოსებიანი თარო	3	მაქს.	5 - 7

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

11. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმენდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმენდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

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

მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

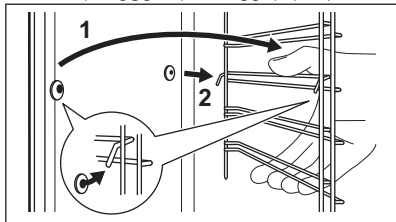
აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საშემენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საშემენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

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



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სასწმების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

11.3 Pyrolytic Cleaning (პიროლიზური წმენდა)

⚠ გაფრთხილება!

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

⚠ სიფრთხილე!

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაცაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ღუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგიხურავთ ღუმელის კარი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საშემენდი საშუალებით.
4. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური **III** პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ Menu (მენიუ).
5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ **III** და დააჭირეთ ღილაკს OK.

წმენდის პროგრამა	ხანგრძლივობა
C1 - მსუბუქი დასუფთავება	2 სთ

6. დააჭირეთ ღილაკს OK წმენდის დასაწყებად. წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. კარის განბლოკვამდე ეკრანზე **I** გამოჩნდება.
7. გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.
8. დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრილდება და კარი განიბლოკება. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე აციმციმებული -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემახსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: Settings (პარამეტრები). იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, შეცვლა: Settings (პარამეტრები)-ით.

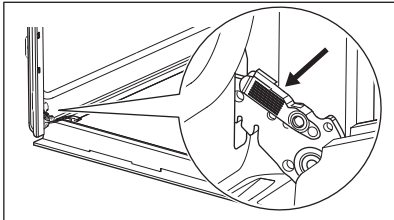
11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

ლუმელის კარი მინის ოთხი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ მოხსნათ ლუმელის კარი და მისი შიდა მინის პანელები. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

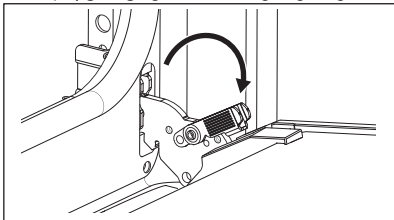
⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

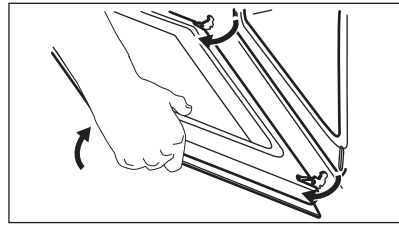
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



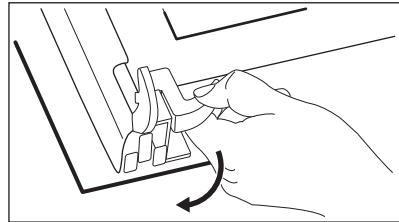
2. ასწიეთ და გამოჰაჩეთ რაზა, სანამ დაწყაპუნების ნმას გაიგონებთ.



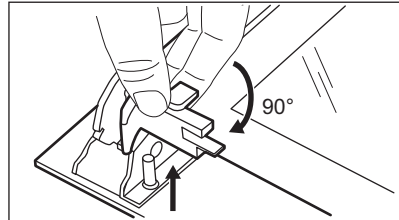
3. ნახევრად დახურეთ ლუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჰაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



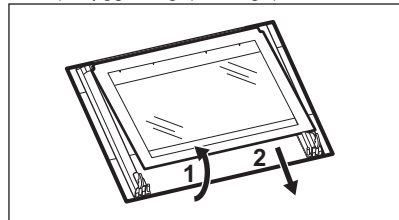
4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე და გათიშეთ ბლოკირების სისტემა მინის შიდა პანელის გამოსაღებად.



5. 90°-ით შემოაბრუნეთ მომჭერები და მოხსენით მათი ბუდიდან.



6. მინის პანელი ჯერ ფრთხილად ასწიეთ და შემდეგ სათითაოდ გამოიღეთ. დაიწყეთ ზედა პანელით.

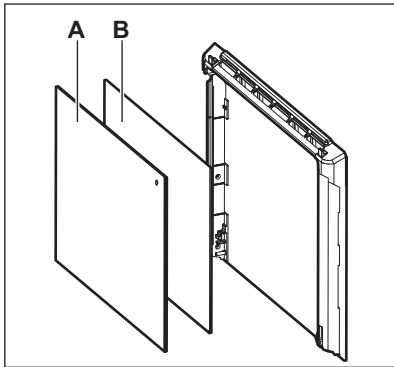


7. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
8. გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ლუმელის კარი.

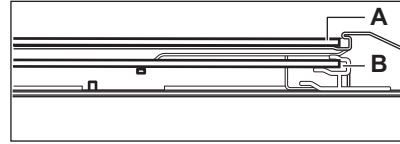
თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს (A,B და C) უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. შუშის თითოეული პანელი განსხვავებულად გამოიყურება დაშლისა და აწყობის გასამარტივებლად.

სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში, კარის საპირე დაიჩნაკუნებს.



დარწმუნდით, რომ მინის შუა პანელს ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



11.6 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

უკანა სანათი

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

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ვერ ააქტიურებთ ან რთავთ მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.
ნათურა გამორთულია.	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) - გააქტიურებულია.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
Err C3	მოწყობილობის კარი დახურულია ან კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
Err F102	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
Err F102	კარის საკეტი არ არის გატეხილი.
ეკრანზე გამოჩნდება 00:00.	ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.



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

12.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOF6P76BX 944068306
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.7
ენერგო ეფექტური კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.94 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.67 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	65 ლ

ლუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმელი
მასა	34.6 კგ

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

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

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

13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილატორით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე

მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს.

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული სანათით მზადება

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

Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

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

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	27
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	33
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	34
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	34
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	35
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	39
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	39
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	41
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	41
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	44
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	47
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	48
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	49

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

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

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

1.2 Общая безопасность

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

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

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование

спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

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

2.5 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

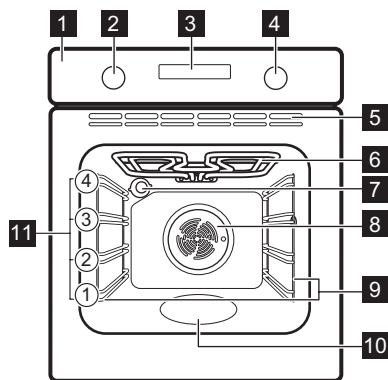
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Лампа освещения

- 8** Вентилятор
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Положения противня

3.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с формами для выпечки, жаростойкой посудой, емкостями для жарки, кухонной посудой/емкостями для приготовления.
- **Эмалированный противень**
Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора капающей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

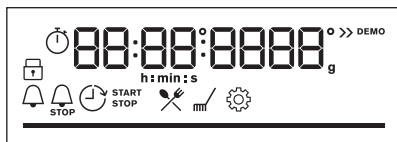
1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.»

4.2 Общий вид панели управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый нагрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Блокир. кнопок.
OK	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в Приготовлении.
	Подменю: Очистка.
	Подменю: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Таймер включена.
	Время приготовления включена.
	Отсрочка пуска включена.
	Таймер прямого отсчета включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Установка текущего времени

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

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

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева



Горячий воздух

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



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Замороженные продукты

Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.



Пицца

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



Нижний нагрев

Интенсивное подрумянивание и нижний нагрев. Используйте самое нижнее положение противня.



Размораживание

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



Влажная конвекция

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



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

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



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

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

 Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

6.4 Вход: Меню

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается , , .

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите ОК.

6.5 Установка: Помощь в Приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите ОК.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите ОК.
4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите ОК.
5. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок. См. главу «Описание прибора».

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

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P2	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P3	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P4	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P6	Свинная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P7	Свинная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 2; емкость для жарки на решетке Накройте дно блюда жидкостью.
P8	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	  2; емкость для жарки на решетке По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P9	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	 2; эмалированный противень
P10	Митлоф	1 кг	  2; эмалированный противень
P11	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P12	Рыбное филе	-	 2; запеканка с горкой на решетке
P13	Чизкейк	-	 1;  Разъемная форма для выпечки диаметром 26 см на решетке
P14	Яблочный тарт	-	 1; форма для пирога на решетке

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P15	Маффины	-	 3; противень для маффина на эмалированном противне
P16	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P17	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P18	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
P19	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P20	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
P21	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
P22	Свежая пицца, тонкая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
P23	Свежая пицца, толстая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
P24	Киш	-	 1; форма для выпечки на решетке
P25	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

6.6 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **ОК**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **ОК**.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите **ОК**.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость Дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл

Установка	Значение
07 Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08 Напоминание О Чист-ке	Вкл/Выкл
09 Деморежим	Код запуска: 2468

Установка	Значение
10 Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
11 Заводские Установки	Да/Нет

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Блокир. кнопк

Эта функция предотвращает случайное изменение режима 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.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

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

 — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

7.2 Автоматическое выключение

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

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

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отсрочка пуска.

7.3 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций таймера



Таймер

Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.



Время приготовления

Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.

 Отсрочка пуска	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.

8.2 Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .

2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите **ОК**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

8.3 Установка: Время

приготовления 

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится: 0:00 и .
3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **ОК**. Сразу начнется обратный отсчет времени.
5. По истечении времени нажмите **ОК** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.4 Установка: Отсрочка пуска

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится:  и **START** .
3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.

4. Нажмите **ОК**.

На дисплее отобразится: --:-- .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.

6. Нажмите **ОК**.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

7. По истечении времени нажмите **ОК** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Таймер прямого отсчета. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.
3. Нажмите **ОК**.
4. Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.
5. Нажмите **ОК**.

8.6 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Установка Времени Суток. См. главу «Ежедневное использование», меню: Настройки.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите **ОК**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

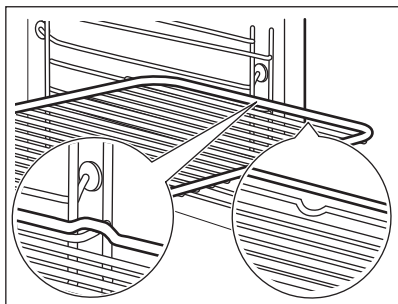
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

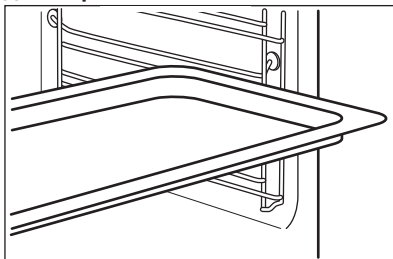
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см

- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

10.3 Влажная конвекция

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

		°C		
Сладкие булочки, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40

		°C		
Несладкие изделия, 16 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский ом-лет	сковорода для пиццы на ре-шетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средизем-номорски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	35 - 40

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное пригото-вление	Эмалирован-ный противень	3	150	25 - 35
Маленькие торты (16 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалирован-ный противень	3	150	20 - 30
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалирован-ный противень	1 и 3	150	20 - 30
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное пригото-вление	Решетка	2	170	80 - 100
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит в форме для выпечки диа-метром 26 см 1)	Традиционное пригото-вление	Решетка	2	160	30 - 40
Бисквит в форме для выпечки диа-метром 26 см 1)	Горячий воздух	Решетка	2	160	30 - 40
Бисквит в форме для выпечки диа-метром 26 см 1)	Горячий воздух	Решетка	1 и 3	160	25 - 40
Песочное печенье	Традиционное пригото-вление	Эмалирован-ный противень	3	150	20 - 30
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалирован-ный противень	2	150	20 - 30

					
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	15 - 25
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	3	макс.	5 - 7

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

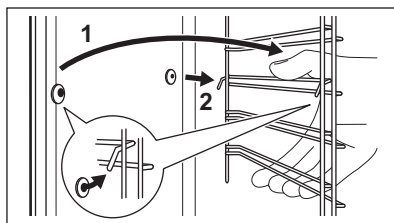
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

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



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
5. Поверните ручку управления для выбора  и нажмите ОК.

Программа очистки	Продолжительность
C1 - Легкая очистка	2 ч

6. Нажмите на ОК для начала очистки. При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. До тех пор, пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .
7. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

11.4 Напоминание О Чистке

Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролизической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю:

Настройки. См. главу «Ежедневное использование», Изменение: Настройки.

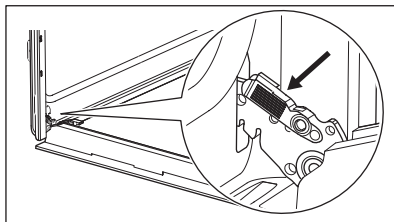
11.5 Снятие и установка дверцы

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

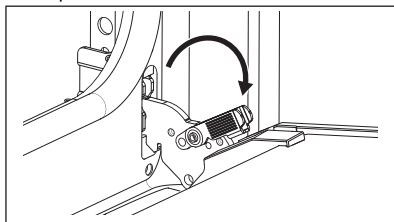
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

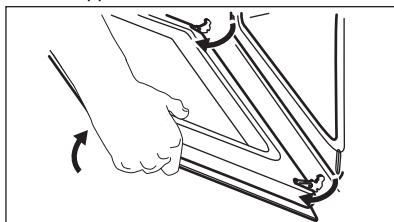
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



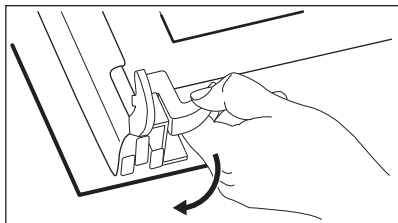
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



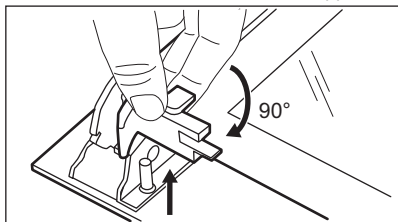
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



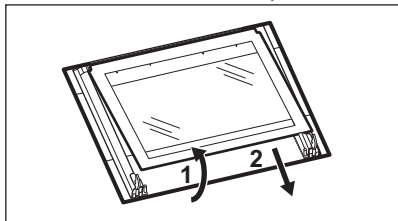
- Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



- Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



- Сначала осторожно поднимите, а затем снимите по очереди стеклянные панели. Начните с верхней панели.

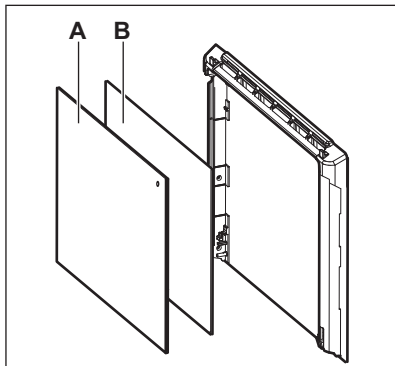


- Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
- После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

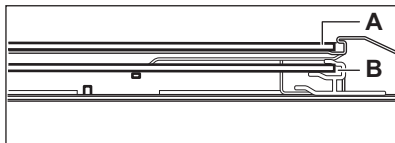
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (А, В и С) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Средняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



11.6 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

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

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Err C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Err F102	Дверца прибора закрыта.
Err F102	Блокировка дверцы исправна.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.



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.

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOF6P76BX 944068306
Индекс энергоэффективности	81.7
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	0.94 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Electric cavity})	0.67 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	34.6 кг

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

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

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

13.3 Советы по энергосбережению

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

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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

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

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании

остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

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

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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





