



**EOE8P39H**

**КОЕВР39Н**

**KA** მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

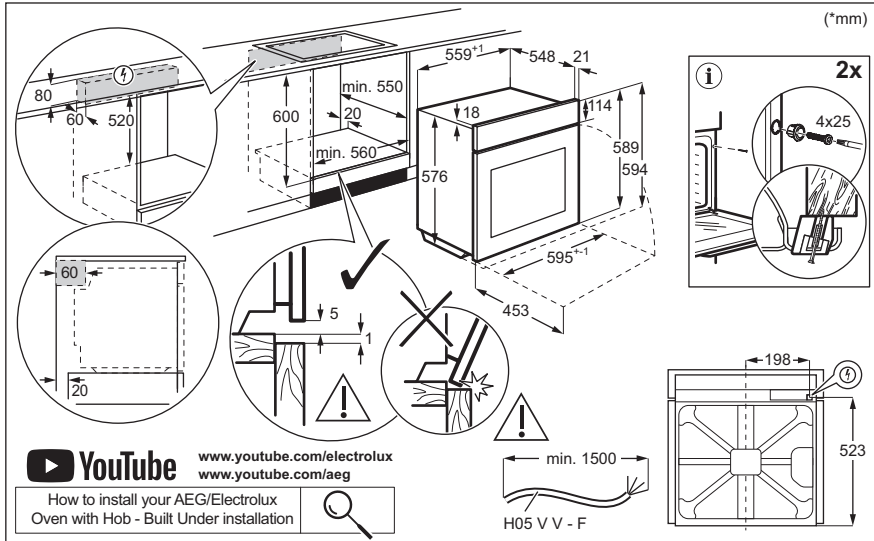
3

**RU** Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф

30



მონტაჟი / MONTAZH



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



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

ქვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	10
5. პირველად გამოყენებამდე.....	11
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	12
7. დამატებითი ფუნქციები.....	15
8. საათის ფუნქციები.....	17
9. აქსესუარების გამოყენება.....	18
10. მინიშნებები და რჩევები.....	20
11. მოვლა და დასუფთავება.....	23
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	26
13. ენერგოეფექტურობა.....	27
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	29

## 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. მ წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამოუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით და აპიანი მობილური მოწყობილობებით.
- 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.
- ტექნომსახურების 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.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭონ 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 კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

### 2.2 ელექტრო კავშირი

#### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშს, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო 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 მოჭაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრანხიანი 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 ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მიახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

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

**⚠ 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 უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

## 2.5 პიროლიზური წმენდა

### ⚠ გარფთხილება!

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

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

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მთავრად 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 ღუმლის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საზიანო ადამიანისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მთავრად მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძობლივნი 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(ებ) 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.

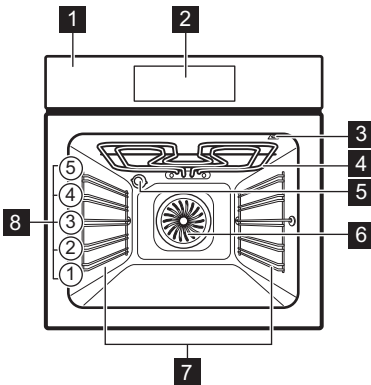
### 2.8 განკარგვა

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

## 3. პროდუქტის აღწერა

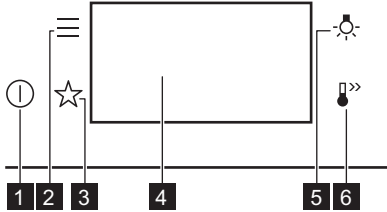
### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 ეკრანი
- 3 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 4 გამათბობელი ელემენტი
- 5 ნათურა
- 6 ვენტილატორი
- 7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 8 თაროების პოზიციები

## 4. კონტროლის პანელი

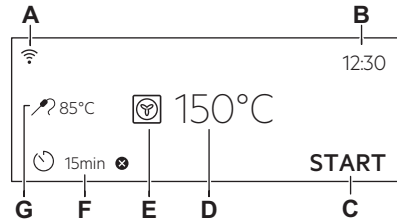
### 4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



<b>1</b>	ON ( ჩართვა) / OFF ( გამორთვა)	შეეხებოდა ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩართვება და გაითიშება.
<b>2</b>	Menu (მენიუ)	ჩამოთვლილია მოწყობილობის ოფციონები და პარამეტრების ფუნქციები.
<b>3</b>	Favourites ( რჩეულები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
<b>4</b>	დისპლეი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
<b>5</b>	განათების ჩართვა გამორთვა	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
<b>6</b>	Fast Heat Up (სწრაფი გახურება)	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)-ით.

### 4.2 ეკრანი

ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.



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

#### ეკრანის ინდიკატორები

	არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.
	მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.
	ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.
	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
	აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილების ფუნქცია.
	აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილებისა და საჭმლის მომზადების შეჩერების ფუნქცია.
	აქტიურდება მხოლოდ ამომხტარი შეტყობინება.
	Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
	პარამეტრის გაუქმება.
	Wi-Fi კავშირი ჩართულია.
	Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.

## 5. პირველად გამოყენებამდე

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 პირველი კავშირი



პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასაღმებელი შეტყობინება აისახება.

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

### 5.2 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
3. ჩართეთ ღუმელი.
4. დააჭირეთ ღილაკს . აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).
5.  - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi-ით.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.



უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, დისტანციური მუშაობა ავტომატურად ითიშება 24 სთ-ში. გაიმეორეთ კონფიგურაცია საჭიროების შემთხვევაში.

სინშირე	2.4 გჰც WLAN 2400 - 2483.5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50


### 5.3 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები



ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

### 5.4 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.

3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.

6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.







## 6. ყოველდღიური გამოყენება


### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავკები.


### 6.1 გაცხელების ფუნქციები

#### STANDARD (სტანდარტი)

-  **Grill (გრილზე შეწვა)**  
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.
-  **Turbo Grilling (ტურბო მომზადება გრილზე)**  
თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცნობა და შებრაწვა.
-  **True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)**  
ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტilatორი ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადანაწილებს.
-  **Frozen Foods (გაყინული საკვები)**  
იდეალურია მზა საჭმელებისთვის (მაგ., კარტოფილი ფრი, კროკეტები ან სპრინგ-როლები).
-  **Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)**  
საკვები პროდუქტის გამოცნობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.
-  **Pizza Function (პიცის ფუნქცია)**  
იდეალურია პიცის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ სითბოს მოითხოვს ძირიდან.

 **Bottom Heat (ქვედა წვა)**  
აირჩიეთ ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ იმისთვის, რომ საკვები უფრო მეტად ძირზე შეიბრაწოს, საჭიროების შემთხვევაში. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი დონე.


 **Bread Baking (პურის ცხობა)**  
პურის ცხობა.


 **Dough Proving (ცომის მომზადება)**  
საფუფრეიანი ცომის აფუების დაჩქარება. დაფარეთ ცომის ზედაპირი, რათა თავიდან აიცილოთ მისი გამომშრობა.









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

#### SPECIALS (სპეციალური)

 **Preserving (შენახვა)**  
ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვებისას, კონსერვების ქილები მოათავსეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე, თბომდეგი საცობის ტიპის თავსახურებით ან იმავე ზომის ხრახნიანი თავსახურებით. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.

 **Dehydrating (დეჰიდრატაცია)**  
დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გაშრობა. ტენიანი ჰაერი რომ გამოვიდეს და ხილი უკეთ გაშრეს, რეკომენდებულია პერიოდულად გააღოთ ღუმელის კარი გაშრობის პროცესში.

	<b>Plate Warming (ფირფიტის გათბობა)</b> თევზების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.
	<b>Defrost (გალღობა)</b> საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღობა. გაღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.
	<b>Au Gratin (გრატინი)</b> ისეთი კერძებისთვის, როგორცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატინი. გრატინის გამოცხობა და შებრაწვა.
	<b>Slow Cooking (ნელი მომზადება)</b> დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების პროცესი. შესანიშნავია დელიკატესების მოსამზადებლად (მაგალითად, ძროხის, ხზოს ან ცხერის).
	<b>Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება)</b> საკვები პროდუქტის თბილად შენახვა. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამოირჩეს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	<b>Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)</b> ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიფხე. შესაძლებელია სიმსუფრავლის სიმძლავრის შემცირება. მეტი ინფორმაციისთვის იხელმძღვანელეთ „ყოველდღიური მოხმარების“ თავით, ჩანაწერებით: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით).


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

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და 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 იმოშაოს, საჭმლის მომზადების

დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.  
ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.  
საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით). ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვის რჩევები.

### 6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

1. ჩართეთ ღუმელი. ეკრანზე აისახება ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს  ჭკვენიუში შესასვლელად.
3. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ OK.
4. დააყენეთ ტემპერატურა. დააჭირეთ ლილავს OK.
5. დააჭირეთ ლილავს START . Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) - თქვენ სენსორის ჩართვა შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს. ინილეთ თავი „აქსესუარების გამოყენება, საკვები პროდუქტების სენსორი“.
6. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.
7. გამორთეთ მოწყობილობა.

### 6.4 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ლილავს  მენიუში შესასვლელად.

მენიუს საგანი	აღწერა
Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.
Cleaning (წმენდა)	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.

მენიუს საგანი		აღწერა
Favourites (რჩეულები)		ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
Options (ოპციები)		მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
Settings (პარამეტრები)	Connections (კავშირები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Setup (აწყობა)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Service (სერვისი)	აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

## ქვემენიუ შემდეგისთვის: Cleaning (წმენდა)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Pyrolytic cleaning, quick (პიროლიზური წმენდა, სწრაფი)	ხანგრძლივობა: 1 h-ით.
Pyrolytic cleaning, normal (პიროლიზური წმენდა, სტანდარტული)	ხანგრძლივობა: 1 h 30 min-ით.
Pyrolytic cleaning, intense (პიროლიზური ინტენსიური)	ხანგრძლივობა: 2 h 30 min-ით.

## ქვემენიუ შემდეგისთვის: Options (ოპციები)

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

## ქვემენიუ შემდეგისთვის: Connections (კავშირები)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi-ით.
Remote Operation (დისტანციური მუშაობა)	დისტანციური მუშაობის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.
Auto Remote Operation (ავტომატური დისტანციური მუშაობა)	START (დაწყება)-ზე დაჭერის შემდეგ დისტანციური ოპერაციის ავტომატურად დასაწყებად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.
Network (ქსელი)	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi-ით.
Forget Network (ქსელის დავიწყება)	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

## ქვემენიუ შემდეგისთვის: Settings (პარამეტრები)

### Setup (აწყობა)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Language (ენა)	აყენებს მოწყობილობის ენას.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
Key Tones (ლილაკის ტონები)	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია შემდეგისთვის: ①.
Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
Time of Day (დღის მანძილზე დრო)	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

### Service (სერვისი)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Demo Mode (დემო-რეჟიმი)	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
Software Version (პროგრამული ვერსია)	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
Reset All Settings (ყველა პარამეტრის განულება)	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.



## 6.5 პარამეტრი: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით) ქვემენიუ შედგება დამატებითი ფუნქციების ნაკრებისგან და პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემენიუში მოცემული თითოეული კერძისთვის მითითებულია შესაფერისი პარამეტრი. დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი). ტემპერატურა, რომელიც საჭიროა კერძის მოსამზადებლად, არის:

- Rare (ნახევრად შემწვარი)
- Medium (საშუალოდ შემწვარი)
- Well Done (კარგად შემწვარი)


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

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ ლილაკს .
3. დააჭირეთ -ს. შეიყვანეთ Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით).
4. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში და დააჭირეთ START -ს. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 Favourites (რჩეულები) ☆

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

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი.
3. დააჭირეთ ლილაკს .
4. აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები) / მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.

5. დააჭირეთ + რათა სიაში დაამატოთ პარამეტრი: Favourites (რჩეულები)-ით.
6. დააჭირეთ OK.  
 ↳ - დააჭირეთ პარამეტრის გასასწორებლად.
- ⊗ - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

## 7.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

## 7.3 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

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

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.



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

მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

კარი იკეტება, როდესაც ეს ფუნქცია აქტიურდება და მოწყობილობა ითიშება.

## 7.4 ავტომატური გამორთვა

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

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

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: Light (სინათლე), Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი), დასრულების დრო.

## 7.5 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 საათის ფუნქციების აღწერა

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


### 8.2 პარამეტრი: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

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




### 8.3 პარამეტრი: Timer (ტაიმერი)

1. აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დროის დაყენება. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ღილაკს ●●●.
4. დააჭირეთ ღილაკს OK, გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს. როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ ჩანს მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია. საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ +1min - ს.

### 8.4 პარამეტრი: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)


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

## 8.5 პარამეტრი: Uptime (მუშაობის ტაიმერი)

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

## 8.6 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

1. დააჭირეთ ღილაკს .
2. ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.
3. დააჭირეთ ღილაკს OK.

## 9. აქსესუარების გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

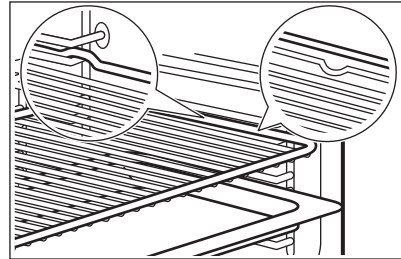
### 9.1 აქსესუარების ჩასმა

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



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

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება და ფეხები მიმართულია ქვემოთკენ.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.


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

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

### 9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. მისი გამოყენება გაცხელების ნებისმიერ ფუნქციასთან შეგიძლიათ.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- $^{\circ}\text{C}$  - ტემპერატურა მოწყობილობის კამერაში. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე  $25^{\circ}\text{C}$ -ით მაღალი უნდა იყოს.
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა.

რეკომენდაციები:

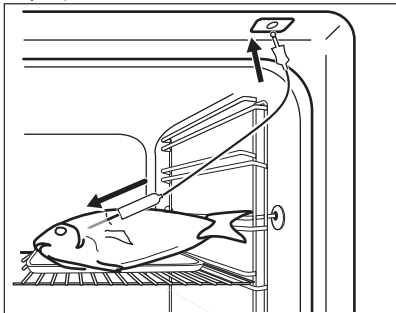
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში. მოწყობილობა გამოითვლის მომზადების დასრულების მიახლოებით დროს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, გაცხელების ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

### საჭმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

#### ⚠ გარფთხილება!

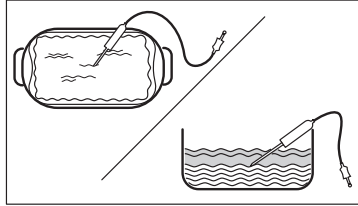
არსებობს დაძვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
3. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:
  - ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი**
  - საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



**კასეროლი**  
საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი ზუსტად ქვაბის ცენტრში

მოათავსეთ. საკვები პროდუქტების სენსორი მზადების დროს მყარად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი საკვები პროდუქტების სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ჭურჭლის ძირს.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.
- ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
5. - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. - დააჭირეთ სასურველი ვარიანტის დასაყენებლად:
  - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
  - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
7. აირჩიეთ ვარიანტი და რამდენჯერმე დააჭირეთ ღილაკს OK, მთავარ ეკრანზე რომ გადახვიდეთ.
8. დააჭირეთ ღილაკს START.
9. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივით საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

10. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

## 10. მინიშნებები და რჩევები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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



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





დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

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

ენერჯის დაზოგვის შესახებ რჩევების სანახავად, იხილეთ თავი “ენერგოეფექტურობა”.

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია

	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)





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





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

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

### 10.3 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)






საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	10 - 15
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	25 - 35

		°C		
ბრაუნ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	25 - 30
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	15 - 25
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	40 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	20 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	25 - 30
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	35 - 45
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 30
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	25 - 35
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	25 - 30

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35
ვაშლის ღვეწელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	180	70 - 90
ვაშლის ღვეწელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	160	70 - 90
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	170	40 - 50
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2	160	40 - 50
უცხიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიან ი თარო	2 და 4	160	40 - 60
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45
პატარა პური	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45
გახუნული პური 1)	Grill (გრილზე შეწვა)	გისოსებიან ი თარო	4	მაქს.	1 - 5

1) წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

# 11. მოვლა და დასუფთავება

## ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

#### საწმენდი საშუალებები

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

#### ყოველდღიური მოხმარება

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

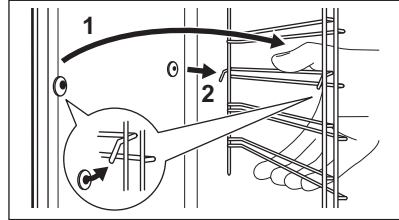
#### აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებთან 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 სასნმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

### 11.3 Pyrolytic Cleaning (პიროლიზური წმენდა)

გამოიყენეთ ის მოწყობილობის გასასუფთავებლად და ნარჩენების ამოსაწვავად.

## ⚠ გარფთხილება!


არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

## ⚠ სიფრთხილე!

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

არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგინურავთ ლუმელის კარი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ლუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. ჩართეთ ლუმელი.

- დააჭირეთ ღილაკს  / Cleaning (წმენდა).
- აირჩიეთ წმენდის რეჟიმი.

ვარიანტი	ხანგრძლივობა
Pyrolytic cleaning, quick (პიროლიზური წმენდა, სწრაფი)	1 h
Pyrolytic cleaning, normal (პიროლიზური წმენდა, სტანდარტული)	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense (პიროლიზური წმენდა, ინტენსიური)	2 h 30 min

წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. გამაგრილებელი ვენტილატორი უფრო მაღალ სიჩქარეზე მუშაობს.

STOP - დააჭირეთ წმენდის შესაჩერებლად, სანამ დასრულდება. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ეკრანიდან კარის ბლოკირების სიმბოლოს გაქრობამდე.

- დასუფთავების დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას, სანამ გაასუფთავებდეთ.
- გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი. მოაცილეთ ნარჩენები ღუმელის ძირიდან.

### 11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: პიროლიზური წმენდა.

### 11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

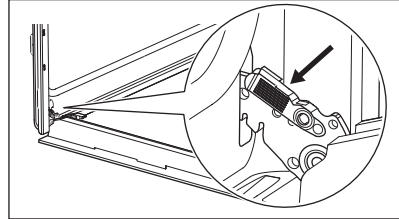
ღუმელის კარი მინის სამი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ მოხსნათ ღუმელის კარი და მისი შიდა მინის პანელები. მინის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის

მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

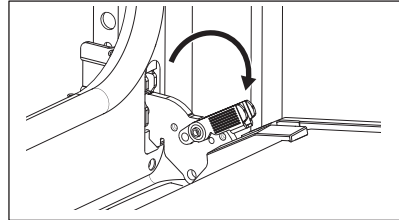
#### სიფრთხილე!

ნუ მოხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

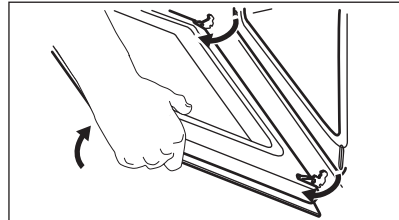
- მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



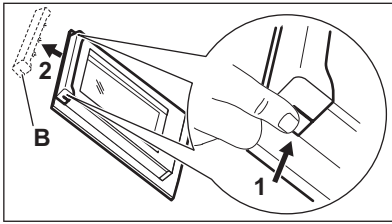
- ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



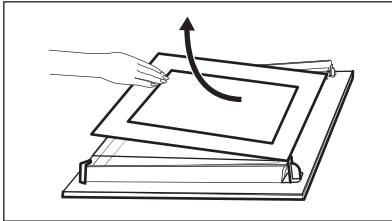
- ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



- მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
- დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



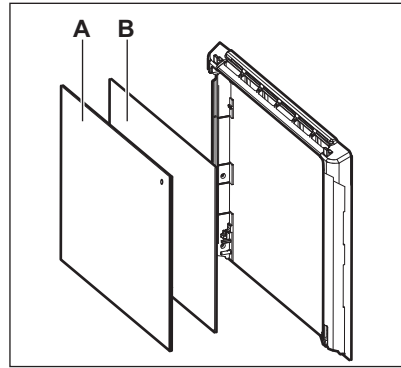
6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
7. დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათი ზედა კიდით და სათითაოდ, ფრთხილად გამოქაჩეთ გარეთ. დაიწყეთ ზედა პანელით. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



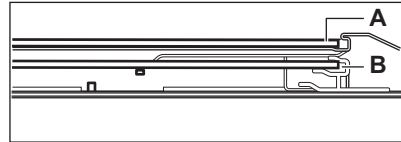
8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გამომშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმელის კარი. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს (A და B) 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.

### ⚠ სიფრთხილე!

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

### უკანა სანათი

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

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	საათი არ არის დაყენებული. საათის დასაყენებლად იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.  კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.  მცველი გადაიწვა. დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.  Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.
ნათურა გამორთულია.	ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა. დეტალებისთვის იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“.
 ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.	
უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადაატვირთეთ როუტერი.
დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.	დუმელისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.
უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადაიტანეთ როუტერი დუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.
უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა.	გამორთეთ მიკროტალღური დუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური დუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

### 12.2 შეცდომის კოდები

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

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
<b>C2</b> — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) მოწყობილობის კამერაშია, როდესაც მიმდინარეობს პირილიზური წმენდა.	გამოიღეთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი).

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
<b>C3</b> — კარი ბოლომდე არ დაკეტილა, როდესაც მიმდინარებდა პიროლიზური წმენდა.	დაკეტეთ კარი.
<b>F102</b> - ღუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატეხილია. <b>1)</b>	დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
<b>F111</b> — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.	სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.
<b>F240, F439</b> — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
<b>F601</b> — Wi-Fi სიგნალს პრობლემა აქვს.	შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
<b>F604</b> — პირველი კავშირი Wi-Fi-თან შეფერხდა.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
<b>F908</b> — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
<b>F602, F603</b> — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. <b>1)2)</b>	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

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

**2)** აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

### 12.3 მომსახურების მონაცემები

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

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

#### გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.) :

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

## 13. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება

Electrolux

მოდელის იდენტიფიკაცია	EOE8P39H 949288422 KOE8P39H 949288421	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2	
ენერგო ეფექტური კლასი	A+	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.93 კვტსთ/ციკლი	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმში	0.69 კვტსთ/ციკლი	
კამერების რაოდენობა	1	
სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	72 ლ	
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	EOE8P39H	32.4 კგ
	KOE8P39H	32.3 კგ

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

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

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 კვტ
ენერგიის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 კვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ თავში „პირველ გამოყენებამდე“.

### 13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი, მუქი ქილები და

კონტეინერები, რომლებიც შუქს არ ირეკლავს.

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

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ 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 აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

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

**საჭმლის სითბოს შენარჩუნება**  
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ



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

**გათიშული სანათით მზადება**  
გათიშეთ სანათი მზადების განმავლობაში. ჩართეთ იგი მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგჭირდებათ.

**Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)**  
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

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

## 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



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

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	33
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	36
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	37
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	38
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	39
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	42
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	43
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	44
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	45
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	48
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	53
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	54

## 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 мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- 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.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- 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. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
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.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените 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

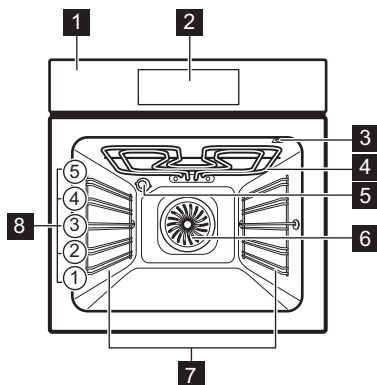
### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

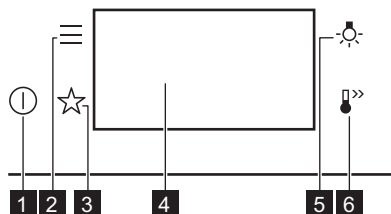
### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

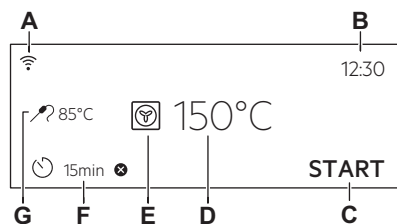
### 4.1 Общий вид панели управления



<b>1</b>	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список параметров и функций настройки прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

### 4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



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

#### Индикаторы, отображаемые на дисплее

- Подтверждение выбора / параметра настройки.
- Возврат на один уровень в меню.
- Отмена последнего действия.
- Включение и выключение опций.
- Функция звукового сигнала включена.
- Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
- Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
- Функция Отложенный запуск включена.
- Отмена настройки.
- Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
- Удаленное управление включено.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



### 5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

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

### 5.2 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
  - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
  2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
  3. Включите прибор.
  4. Нажмите . Выберите: Настройки / Подключения.
  5. Сдвиньте или нажмите  для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.



В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
----------------	-------------------------

Модуль Wi-Fi	NIUS-50
--------------	---------



### 5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS)

### 5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего

- средства, для очистки прибора и принадлежностей.
- Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева

#### СТАНДАРТНЫЕ



##### **Гриль**

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



##### **Турбо-гриль**

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



##### **Горячий воздух**

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



##### **Замороженные продукты**

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



##### **Традиционное приготовление**

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



##### **Пицца**

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



##### **Нижний нагрев**

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



##### **Хлеб**

Выпекание хлеба.



##### **Подготовка теста**

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



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

#### ОСОБЫЕ



##### **Консервирование**

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



##### **Высушивание**

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



##### **Подогрев Тарелок**

Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.



##### **Размораживание**

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



##### **Гратен**

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



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



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



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

## 6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

## 6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.

2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева
3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
4. Установите температуру. Нажмите ОК.
5. Нажмите START.  
Термошуп — шуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термошуп».
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
7. Выключите прибор.

## 6.4 Меню

Нажмите для входа в меню.

Элемент меню	Описание	
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Очистка	Список программ очистки.	
Любимые программы	Список любимых настроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

## Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 2 h 30 min.

## Подменю для: Опции


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

## Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение удаленного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудь сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

## Подменю для: Настройки

### Настройка

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

### Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

## 6.5 Установка: Помощь в Приготовлении



Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп. Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

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

1. Включите прибор.


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


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


## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Любимые программы ☆

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


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


 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

### 7.2 Блокировка кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

### 7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

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

Защита детей включена.



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

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Если эта функция активирована, то дверца будет заблокирована при выключении прибора.

### 7.4 Автоматическое выключение

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

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

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

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

### 7.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор

продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов


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

### 8.2 Установка: Установка Времени Суток


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

### 8.3 Установка: Таймер



1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Нажмите .
3. Установите время.  
Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ● .
4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.  
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

### 8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите ● ● ● .
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### 8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .
2. Нажмите ● ● ● .
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

### 8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.

3. Нажмите ОК.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

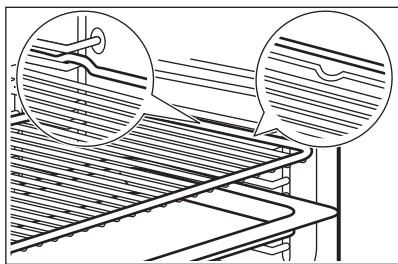
### 9.1 Установка принадлежностей

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



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

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



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

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

### 9.2 Термошуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$  — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на  $25^{\circ}\text{C}$  выше температуры внутри продукта.

-  — температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термошупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

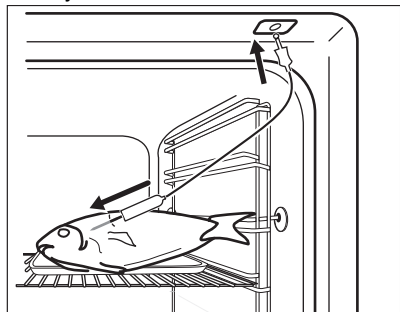
Приготовление при помощи: Термошуп

### **ВНИМАНИЕ!**

Присутствует опасность ожога, так как термошуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термошупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

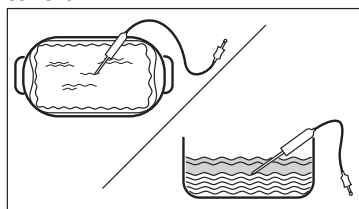
1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термошуп в блюдо:  
**Мясо, птица и рыба**

Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



### Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. главу «Описание прибора».

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:
  - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
  - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите ОК для выхода на главный экран.
8. Нажмите START .
9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

## 10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

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

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся






рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

### Символы, используемые в таблицах:

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

## 10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары





Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше





поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

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

## 10.3 Влажная конвекция


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







		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30

		°C		
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

## 10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50

					
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см <sup>1)</sup>	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты <sup>1)</sup>	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке

#### Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- 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

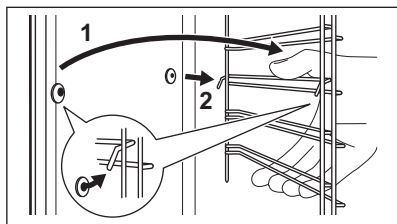
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства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

- Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



- Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

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

### 11.3 Пиролитическая очистка

Используйте его для очистки прибора и сжигания остатков продуктов.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если в той же мебелишной 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.

- Убедитесь, что прибор остыл.
- Снимите все аксессуары.
- Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
- Включите прибор.
- Нажмите / Очистка.
- Выберите режим очистки.

Опция	Продолжительность
Пиролитическая очистка, короткий	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	2 h 30 min

- В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью. Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP. Не пользуйтесь прибором, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.
- По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
  - Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

### 11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

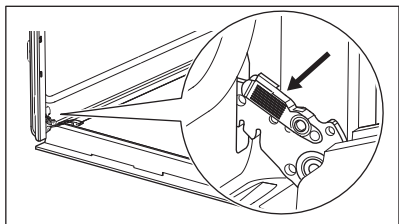
### 11.5 Снятие и установка дверцы

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

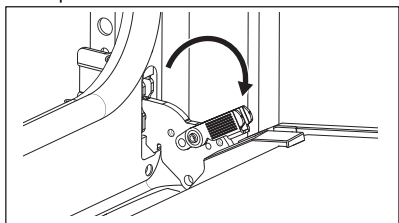
#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

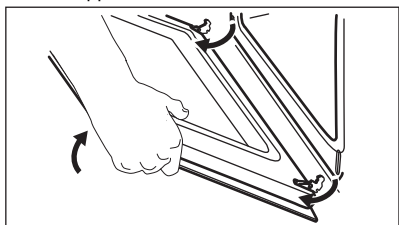
- Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



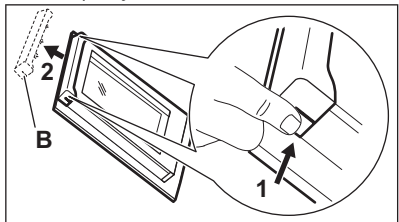
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



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

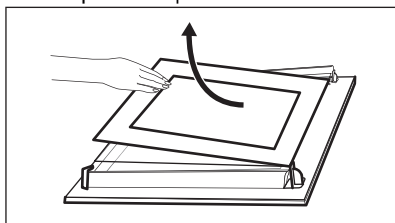


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.  
5. Возьмитесь за дверную планку **В** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

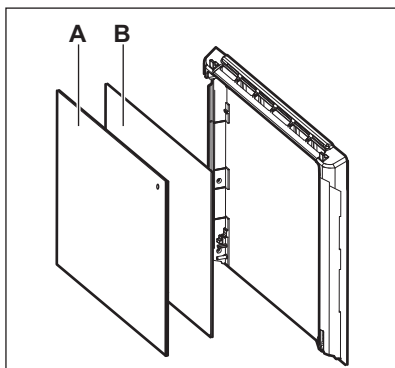
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытаскийте их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



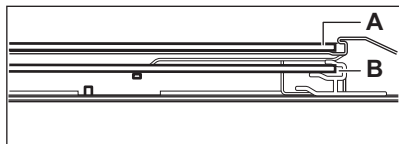
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.  
9. После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (**А** и **В**) 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.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.

3. Положите ткань на дно духового шкафа.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### Задняя лампа

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

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Порядок установки часов см. в главе «Функции часов».
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка».
ⓘ Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

## 12.2 Коды ошибок

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

Код и описание	Способ устранения
<b>C2</b> — Термощуп находится в камере прибора во время выполнения процедуры Пиролитическая очистка.	Выньте Термощуп.
<b>C3</b> — неплотно закрыта дверца во время выполнения процедуры Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
<b>F102</b> — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. <b>1)</b>	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
<b>F111</b> — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
<b>F240, F439</b> — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
<b>F601</b> — проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
<b>F604</b> — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
<b>F908</b> — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
<b>F602, F603</b> — подключение по Wi-Fi недоступно. <b>1)2)</b>	Включите и выключите прибор.

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

**2)** В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

### 12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

**Рекомендуем записать их здесь:**

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	ЕОЕ8Р39Н 949288422 КОЕВР39Н 949288421
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	ЕОЕ8Р39Н 32.4 кг
	КОЕВР39Н 32.3 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

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

### 13.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

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

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

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

#### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

#### Сохранение пищи в теплом состоянии

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

#### Приготовление с выключенной лампой


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

#### Влажная конвекция


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

## 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая

участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов

потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

