



EOD6F77WV
EOD6F77WX
EOD6F77WZ
LOD6F77WZ

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | **ღუმელი**

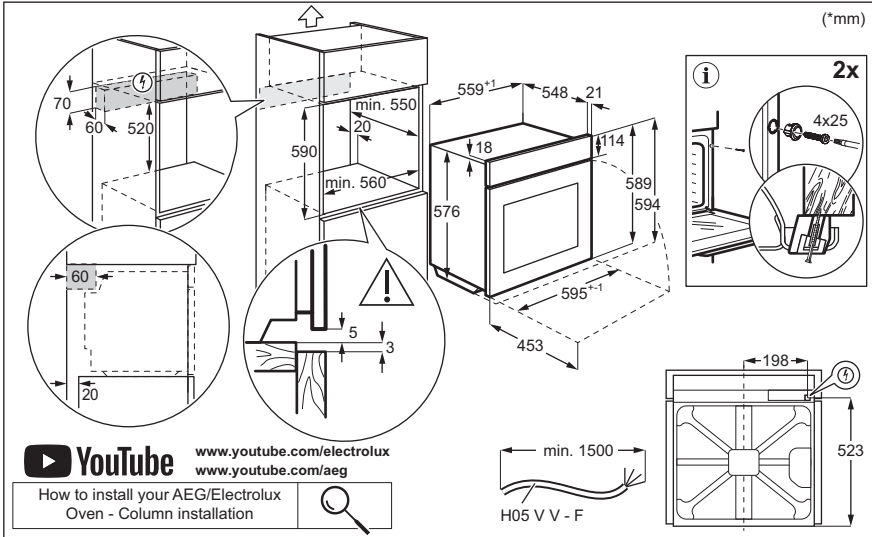
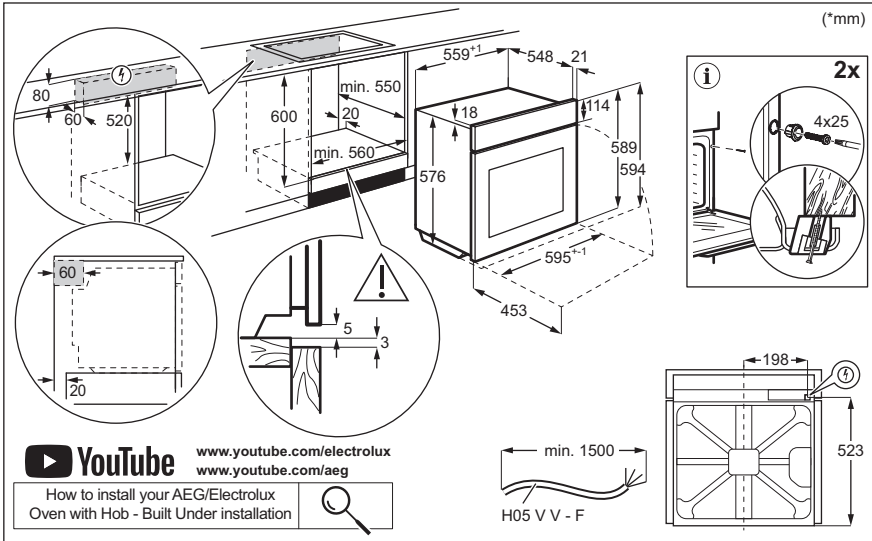
3

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф**

30



მონტაჟი / MONTAZH



მოგესალმებათ Electrolux! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	9
5. პირველ გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	11
7. დამატებითი ფუნქციები.....	17
8. საათის ფუნქციები.....	18
9. აქსესუარების გამოყენება.....	19
10. რჩევები და მითითებები.....	20
11. მოვლა და დასუფთავება.....	23
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	26
13. ენერგოეფექტურობა.....	27
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	28

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.

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 მითხოვნილებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე უკამოწმეთ, 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 მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუქციების 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 ხრანნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გაითიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

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

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ ²)
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 სპეციფიკაციო დოკუმენტი არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარი გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად

მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ანლოს.

- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაქრის 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 მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მიუდმივი იყოს.
- საკმლის 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, ზანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის ჰანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის ჰანელები. 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 საწმინდე ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

2.5 შიდა განათება

გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო

- დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.6 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.7 განკარგვა

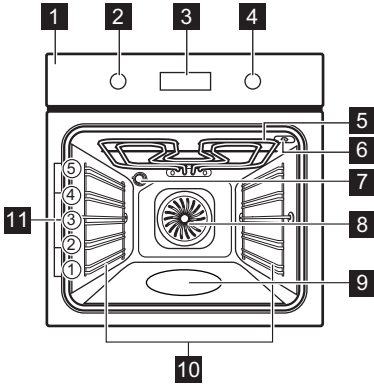
გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გახურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის მბრუნავი დილაკი
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 11 თაროების პოზიციები

- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 11 თაროების პოზიციები

3.2 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**
ნამცხვრის ფორმებისთვის, ცეცხლმედეგი ჭურჭლისთვის, შესაწვავი ჭურჭლისთვის, საჭმლის ჭურჭლისთვის / ლანგრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**
ნამიანი ნამცხვრებისთვის, გამომცხვარი კერძებისთვის, პურის, დიდი შემწვარი კერძებისთვის, გაყინული კერძებისთვის და მწვეთავი სითხეების დასაჭერად, მაგ. ცხიმის მავთულის თაროდან საკვების შეწვისას.
- **გრილის / შესაწვავი ტაფა**
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **საკვები პროდუქტების სენსორი**
საკვების შიდა ტემპერატურის მიხედვით ცხობის კონტროლისათვის.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**
ლანგრებისა და ბადისებრი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.

4. კონტროლის პანელი

4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

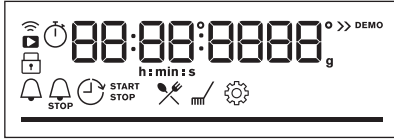
1. დააჭირეთ სახელურებს. სახელურები გამოიწევა.
2. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
3. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

მოწყობილობის გამოსართავად:
გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში **0**.

4.2 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა

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

4.3 ეკრანის ინდიკატორები



ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით.

	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით-ით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა-ით.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	ორთქლზე მზადება გააქტიურებულია.

	საკვები პროდუქტების სენსორი გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.
	მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.
	Wi-Fi გააქტიურებულია.
	დისტანციური მუშაობა გააქტიურებულია.
	პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 დროის დაყენება.

ელექტრონულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: „00:00“.

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

5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

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

5.3 უსადენო კავშირი

ლუმელის 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. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური, რათა აირჩიოთ .
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / Wi-Fi. ჩართეთ ან გაამორთეთ ის. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“ შეცვლა: პარამეტრები.

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

სიხშირე	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

5.4 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 სავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).


6. ყოველდღიური გამოყენება


 **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.


6.1 გაცხელების ფუნქციები

 **ნამდვილი კონვექციური მომზადება**
ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტიატორი დუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადანაწილებს.

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

 **SteamBake**
საჭმლის მომზადების დროს ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ნრამუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება.

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

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

**ქვედა წვა**

დაბრაწვა და ხრაშუნა ძირის მიღება. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.

**ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**

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

**გრილი**

საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუზვა.

**გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში**

თაროს ერთ პოზიციაზე საჭონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.



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

6.2 შენიშვნები შემდეგზე: 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 ლუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ლუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერჯის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით


თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვის რჩევები.

6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

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

🔊 სწრაფი გაცხელება - დიდხანს დააჭირეთ, გაცხელების დროის შესამცირებლად. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩართოს.

6.4 პარამეტრი: SteamBake - ორთქლზე მომზადება

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. აავსეთ კამერის რელიეფური ნაწილი მაქსიმუმ 250 მლ ონკანის წყლით. კამერის ჩაღრმავებულ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.
3. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური .
4. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
5. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
6. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
7. მომზადების დასასრულს, მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
8. მოწყობილობის გაგრილების შემდეგ კამერის ამოზურვულ ზედაპირს დარჩენილი წყალი მოაცილეთ რბილი ნაჭრით.

⚠️ გარფთხილება!

ფრთხილად გააღეთ კარი. გამომშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობები გამოიწვიოს.

6.5 შესვლა: მენიუ: ☰

განსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ☰-ზე.

ეკრანზე აისახება ✂, ✂, ⚙.

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





6.6 პარამეტრი: მომზადება დანმარებით ✂

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





1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ☰-ზე.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ✂. დააჭირეთ OK.

3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...).
- დააჭირეთ ილიაკს OK.
4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ ილიაკს OK.
5. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გააჩანთ თავს „აქსესუარების მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში“.






















ქვე-მენიუ: მომზადება დანმარებით

ლეგენდა	
	ფუნქციის გამოსაყენებლად, საჭიროა სენსორის კავშირის უზრუნველყოფა. გაცანით თავს „აქსესუარების გამოყენება“.
	ორთქლით მზადებისათვის, ააცხეთ წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გაცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.

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

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P1 შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი		
P2 შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	  2: საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ლუმენში.
P3 შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული		
P4 სტიკი, საშუალოდ შებრაწული	180 - 220 გრ. თითო ნაჭერზე; 3 სმ სქელი ნაჭერი	  3; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ლუმენში.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P5 შემწვარი / მოშუშული საქონლის ხორცი (შემწვარი ნეკნი, საქონლის ბარკლის რბილი ნაწილი, ჩალადაჯი)	1.5 - 2 კგ	 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში.
P6 შემწვარი საქონლის ხორცი, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P7 შემწვარი საქონლის ხორცი, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	1 - 1.5 კგ; 4-5 სმ სქელი ნაჭერი	 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P8 შემწვარი საქონლის ხორცი, კარგად შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P9 საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P10 საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 2; საცნობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P11 საქონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P12 შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. დაამატეთ სითხე. მოათავსეთ ღუმელში. შეწვით თავდაბურული.
P13 ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვის პროცესში, კერძს 200 მლ სითხე დაუმატეთ.
P14 ღორის ხორცის აწეწილი (ნელი მომზადება)	1.5 - 2 კგ	 2; საცნობი ლანგარი გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ, რათა თანაბრად დაიბრაწოს.
P15 ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	 2; შესაწვავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P16 ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	 3; ღრმა ტაფა ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P17 ცხვრის ფეხი ძვლებით	1.5 - 2 კგ; 7 - 9 სმ სქელი ნაჭერი	 2; შესაწავავი ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე დაამატეთ სითხე. გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P18 მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	 2;  200 მლ; კასეროლის ჭურჭელი საცნობ ლანგარზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწავავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
P19 ნახევარი ქათამი	0.5 - 0.8 კგ	 3; საცნობი ლანგარი
P20 ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	  2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე.
P21 ქათმის ფეხები, ახალი	-	 3; საცნობი ლანგარი თუ ქათმის ფეხები ჯერ დაამარინადეთ, მოსამზადებლად გამოიყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა და უფრო ხანგრძლივი პერიოდი.
P22 მთლიანი იხვი	2 - 3 კგ	 2; შესაწავავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე მოათავსეთ ხორცი შესაწავავ ჭურჭელზე. გადააბრუნეთ იხვი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P23 მთლიანი ბატი	4 - 5 კგ	 2; ღრმა ტაფა დადეთ ხორცი ღრმა საცნობ ლანგარზე. გადააბრუნეთ ბატი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P24 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	 2; ბადისებრი თარო
P25 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	 2; საცნობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.
P26 თევზის ფილე	-	 3; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P27 ჩიზქეიქი	-	 2;  28 სმ თუნუქის საცნობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P28 ვაშლის ნამცხვარი	-	 2;  100-150 მლ; საცნობი ლანგარი
P29 ვაშლის ტარტი	-	 2; ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P30 ვაშლის ღვეჯელი	-	 2;  100-150 მლ;  22 სმ ღვეჯელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P31 ბრაუნი	2 კგ ცომის	 3; ღრმა ტაფა

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P32 მაფინები	-	2; 100-150 მლ; მაფინის ლანგარი ბადისებრ თაროზე
P33 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე
P34 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	2; საცნობი ლანგარი მოათავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცნობ ლანგარზე.
P35 მსხვილად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრები	1 კგ	3; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით დაჭერით კარტოფილი ნაჭრებად.
P36 გრილზე მომზადებული შერეული ბოსტნეული	1 - 1.5 კგ	3; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით დაჭერით ბოსტნეული ნაწილებად.
P37 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	3; საცნობი ლანგარი
P38 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	3; საცნობი ლანგარი
P39 ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P40 კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადაბრუნეთ კერძები მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P41 პიცა ახალი, თხელი	-	2; 100 მლ; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით
P42 პიცა ახალი, სქელი	-	2; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით
P43 კიში	-	2; საცნობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P44 ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	2; 150 მლ; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.
P45 მთლიანი მარცვლეულის / ჭვავის / შავი პური	1 კგ	2; 150 ml; საცნობი ლანგარი საცნობი ქაღალდით / ფუნთუშის ტაფით ბადისებრ თაროზე

6.7 შეცვლა: პარამეტრები

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.

- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ ლილაკს OK.

4. დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
02 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5
03 ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩხაკუნება, 3 - ხმის გამორთვა
04 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05 საკვები პროდუქტების სენსორი მოქმედება	1 - გამაფრთხილებელი სიგნალი და შეწყვეტა, 2 - სიგნალი

პარამეტრი	მნიშვნელობა
06 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
07 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
08 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
09 Wi-Fi	ჩართვა / გამორთვა
10 ავტომატური დისტანციური მუშაობა	ჩართვა / გამორთვა
11 ქსელის დავიწყება	დიახ / არა
12 დემო-რეჟიმი	აქტივაციის კოდი: 2468
13 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
14 ყველა პარამეტრის განულება	დიახ / არა


7. დამატებითი ფუნქციები


7.1 ჩაკეტვა


ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

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



 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

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

 OK - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

7.2 ავტომატური გამორთვა

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

 (°C)	 (სთ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
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: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დროში დაყოვნებული დაწყება.





7.3 გამაგრებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებელი



ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

8. საათის ფუნქციები

8.1 ტაიმერის ფუნქციების აღწერილობა



 წუთობრივი შემსენებელი	<p>უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.</p>
 მომზადების დრო	<p>საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.</p>
 დროში დაყოვნებული დაწყება	<p>საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.</p>
 მუშაობის ტაიმერი	<p>მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმ არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.</p>

8.2 პარამეტრი: წუთობრივი შემსენებელი




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

8.3 პარამეტრი: მომზადების დრო



- დაატრიალეთ სახელოურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელოური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.
- დააჭირეთ OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელოური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

8.4 პარამეტრი: დროში დაყოვნებული დაწყება

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

8.5 პარამეტრი: მუშაობის ტაიმერი



1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური ☰ პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ⚙️ / მუშაობის ტაიმერი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები-ით.
3. დააჭირეთ OK.
4. Uptimer-ის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

5. დააჭირეთ ღილაკს OK.

8.6 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური ☰ პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ⚙️ / დღის მონაკვეთი. იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, მენიუ: პარამეტრები.
3. დაატრიალეთ მართვის სახელური საათის დასაყენებლად.
4. დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

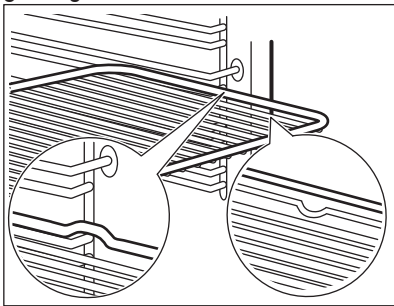
⚠️ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

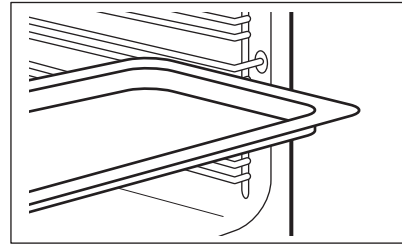
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებანი თარო



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

საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა



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

9.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - ტემპერატურა მოწყობილობის კამერაში. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე 25°C-ით მაღალი უნდა იყოს.
- 🍴 - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

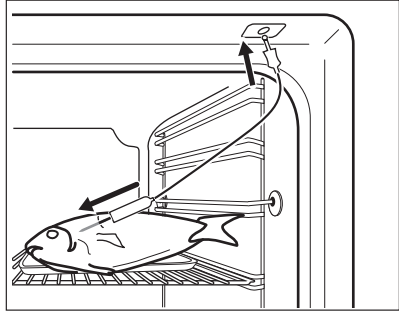
საჭმლის მომზადება: საკვები პროდუქტების სენსორი

⚠ გარფთხილება!

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

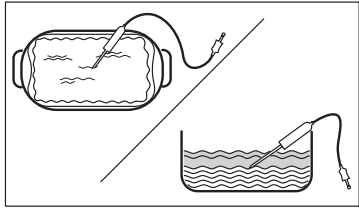
1. ჩართეთ ღუმელი.
2. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
3. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:

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 ენებოდეს 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. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.
7. დააჭირეთ ღილაკს OK.
8. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ზმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
9. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი

დამოკიდებულია რეცეპტებზე, 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 ჰოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების ჰოზიციები 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
°C	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს ჰოზიცია





10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები





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

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

10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით






საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.






		°C		
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
ბრაუნი	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

		°C		
მოლიანი 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
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 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	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35
ვაშლის ღვეჯი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	180	70 - 90

				°C	
ვაშლის ღვეჯელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	70 - 90
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	170	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2 და 4	160	40 - 60
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45
გახუნული პური 1)	გრილი	გისოსებიანი თარო	4	მაქს.	1 - 5

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივი კარის შუასადები.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.

ყოველდღიური მოხმარება

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

აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ

მიკრობოქვოვანი 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 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

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



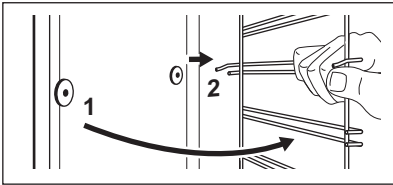
ფუნქციისთვის: SteamBake
გასასუფთავებთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5 - 10 ციკლის შემდეგ.

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

11.3 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

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



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

11.4 კატალიზური ვენტिलाტორის თავსახური

ვენტილატორის საფარი დაფარულია კატალიზური ემალით. იგი იწოვს მოწყობილობის მუშაობისას მის კედლებზე დაგროვებულ ცხიმს. თვითგასუფთავების პროცედურის უზრუნველსაყოფად რეგულარულად გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

კატალიტური ემალი თვითწმენდადია, ნუ გაწმინდთ მას ტილოთი.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით გაწმინდეთ მხოლოდ ღუმელის ძირი და შიდა კარის შუშა.
4. აირჩიეთ მენიუ \equiv / წმენდა \equiv /
5. დააჭირეთ OK-ს სამჯერ.
ხანგრძლივობა: 1 სთ
წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა. მოწყობილობა გამოირთვება.
6. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.

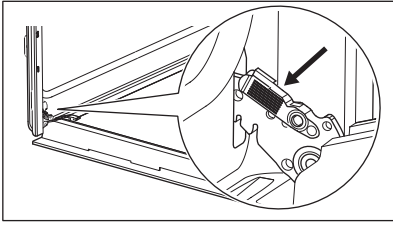
11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

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

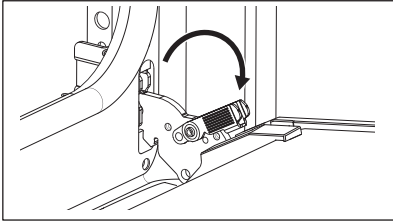
⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

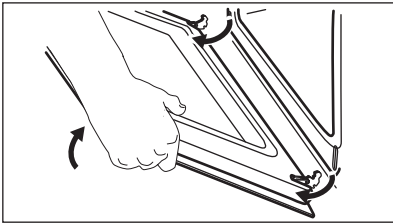
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



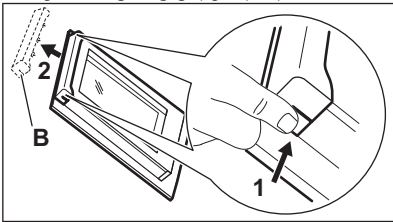
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



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

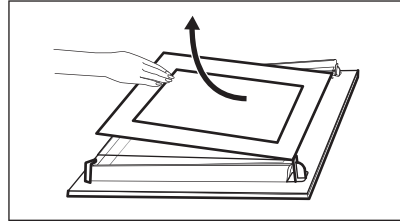


4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოათავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჩით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
7. დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათი ზედა კიდიდან და სათითაოდ,

ფრთხილად გამოქაჩეთ გარეთ. დაიწყეთ ზედა პანელით. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრილა.

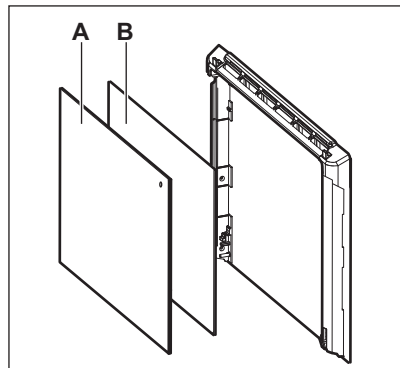


8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

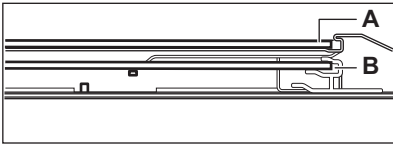
9. გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმელის კარი. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

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 დაიჩხაკუნებს.



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

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ვერ ააქტიურებთ ან რთავთ მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.
ნათურა გამორთულია.	ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - გააქტიურებულია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს.	საკვები პროდუქტების სენსორი - ის ჩანგალი ბოლომდეა ჩასმული შტეფსელში.
კარის მუხასაღები დაზიანებულია.	არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ეკრანზე გამოჩნდება 00:00.	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.
წყალი ჟონავს დრუს ხრახნიდან.	კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია.



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

12.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.2
ენერგო ეფექტური კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.69 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	72 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასამენებელი ღუმელი
მასა	EOD6F77WV 31.0 კგ
	EOD6F77WX 31.0 კგ
	EOD6F77WZ 31.1 კგ
	LOD6F77WZ 31.4 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: ენერჯის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალური დრო

ენერჯის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
ენერჯის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში	2.0 ვტ
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 ენერჯის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერჯის დაზოგვაში.

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

ენერჯის 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 მიინიშნებოდეს დაიყვანოთ.

ვენტილატორით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს.

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

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

გათიშული სანათით მზადება


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

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 სიმბოლოთი  ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და

ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ

გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ

პროდუქტი ადგილობრივ
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან

დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ
ოფისს.

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



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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	33
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	36
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	36
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	37
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	38
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	44
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	45
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	46
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	47
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	50
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	53
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	54
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	55

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.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

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

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

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

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.

- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- 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. Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стекланные 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.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях и предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

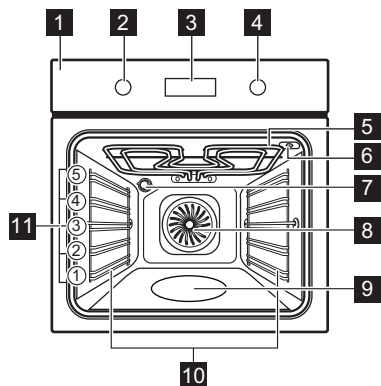
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



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

- 11 Положения противня

3.2 Аксессуары


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

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

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

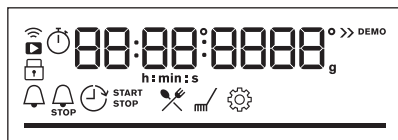
Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» .

4.2 Общий вид панели управления

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


OK Нажмите для подтверждения вашего выбора.


4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

 Прибор заблокирован.


 Подмену: Помощь в Приготовлении.

 Подмену: Очистка.


 Подмену: Настройки

 Быстрый прогрев включена.


 Приготовление на пару включено.

 Термощуп включена.


 Таймер включена.


 Время приготовления включена.

 Отложенный запуск включена.

 Таймер прямого отсчета включена.

 Wi-Fi включена.

 Удаленное управление включена.

 Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




5.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: «00:00».

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



5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

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

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

5.3 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. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора .
 4. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  / Wi-Fi. Включите или выключите. См. главу «Ежедневное использование», Изменение: Настройки.



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

5.4 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 применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева



Горячий воздух

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



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Запекание с паром

Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при розогреве.




Замороженные продукты


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





Пицца


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

 **Нижний нагрев**
Интенсивное поджаривание и нижний нагрев. Используйте самое нижнее положение противня.

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

 **Гриль**
Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

 **Турбо-гриль**
Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и поджаривание.

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

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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


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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.


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

6.3 Установка: Режимы нагрева

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

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

6.4 Установка: Запекание с паром — приготовление на пару


1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Вставьте продукты в прибор.
7. По завершении приготовления пищи выключите прибор, повернув ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.




ВНИМАНИЕ!

Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

6.5 Вход: Меню

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



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается , , .

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

6.6 Установка: Помощь в Приготовлении

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

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **OK**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.

4. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
5. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в Приготовлении

Условные обозначения



Для использования этой функции необходимо подключить термощуп. См. главу «Использование аксессуаров».



Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.































Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.

















































Уровень полок. См. главу «Описание прибора».

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



Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1 Ростбиф, с кровью		
P2 Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P3 Ростбиф, хорошо прожаренный		
P4 Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	   3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5 Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	  2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
P6 Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P7 Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P8 Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. Жарка закрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в емкость для жарки.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	  2; эмалированный противень По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P16	Свиная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	 2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	  3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  2; запеканка с горкой на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	  3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целиком	2 - 3 кг	  2; емкость для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	  2; противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Митлоф	1 кг	  2; решетка
P25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на решетке
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
P28	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке
P30	Яблочный пирог	-	  2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3; противень для жарки
P32	Маффины	-	  2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/ белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/ Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

6.7 Изменение: Настройки

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

Подменю: Настройки

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

	Установка	Значение
03	Тоны Кнопки	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 — Предупреждающий сигнал и прекращение работы, 2 — Предупреждающий сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
07	Освещение	Вкл/Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
09	Wi-Fi	Вкл/Выкл
10	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл/Выкл

Установка	Значение
11 Забыть сеть	Да/Нет
12 Деморежим	Код запуска: 2468
13 Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте

Установка	Значение
14 Заводские Установки	Да/Нет


7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


7.1 Блокир. кнопка


Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

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

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



 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

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

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

7.2 Автоматическое выключение

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - 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, Термошуп, Отложенный запуск.

7.3 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций таймера

 Таймер	Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.
 Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.
 Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.

8.2 Установка: Таймер



1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .



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

8.3 Установка: Время

приготовления

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



8.4 Установка: Отложенный запуск

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



На дисплее отобразится: --:-- .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите ОК.
Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.
7. По истечении времени нажмите ОК и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

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

8.6 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Установка Времени Суток. См. главу «Ежедневное использование», меню: Настройки.

3. Задайте время поворотом ручки управления.

4. Нажмите ОК.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

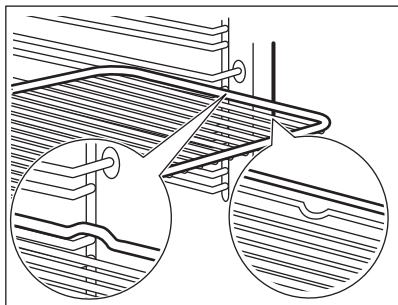
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

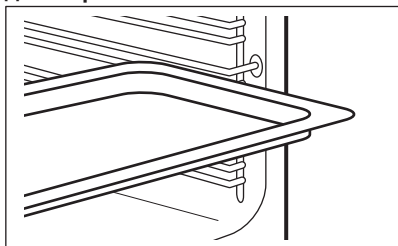
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики по периметру решетки предотвращают соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



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

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы

скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

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

-  - температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

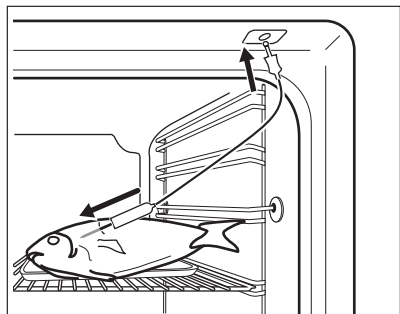
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

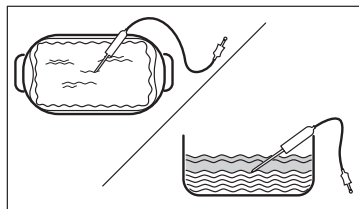
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп 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. Задайте температуру при помощи ручки управления.
7. Нажмите **OK**.
8. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
9. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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





Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Режим нагрева

	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)





10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары





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

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

10.3 Влажная конвекция






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







		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, замороз., 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
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

		°C		
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 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 ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	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 ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

Ежедневное использование

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

После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

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

11.2 Очистка выемки камеры

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



Для функции: При использовании режимов Запекание с паром очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

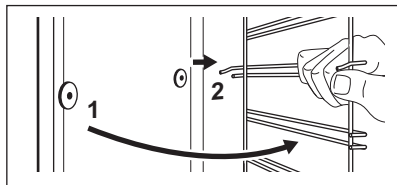
1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры. Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.

- Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
- Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.3 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- 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.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.4 Крышка вентилятора с каталитическим покрытием

Крышка вентилятора покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир, который собирается на стенках во время работы прибора. Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте прибор без продуктов.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- Извлеките все принадлежности.
- Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средством.

- Выберите Меню / Очистка .

- Нажмите ОК три раза.

Продолжительность: 1 ч

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

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

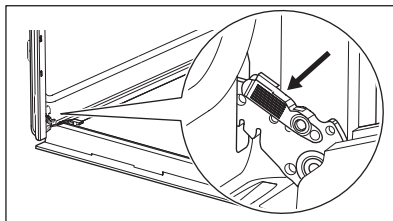
11.5 Снятие и установка дверцы

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.

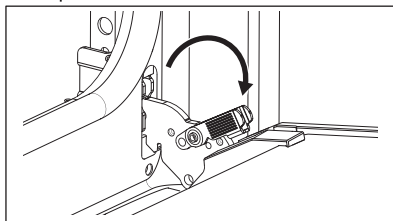
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

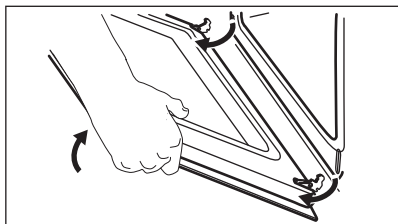
- Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



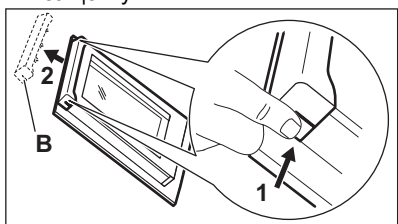
- Поднимите и потяните защелки до щелчка.



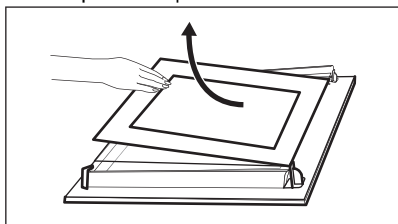
- Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



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



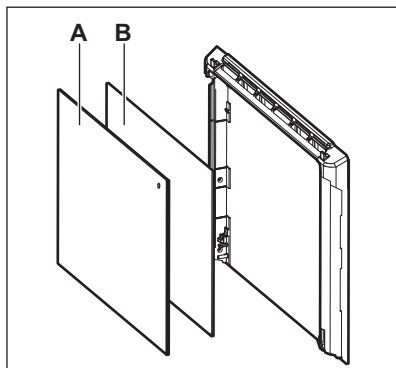
- Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
- Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



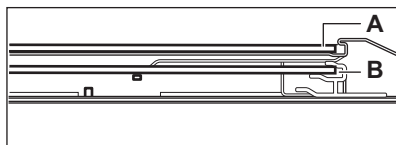
- Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
- После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (**А** 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.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- 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. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.



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

12.2 Данные о техническом обслуживании

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

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587
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 (М)	EOD6F77WV 31.0 кг
	EOD6F77WX 31.0 кг
	EOD6F77WZ 31.1 кг
	LOD6F77WZ 31.4 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
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

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.

Сохранение пищи в теплом состоянии

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

Приготовление с выключенной лампой


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


Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

