



Electrolux



electrolux.com/register



EOB8S29WH

EOB8S39WX

KOBBS29WT

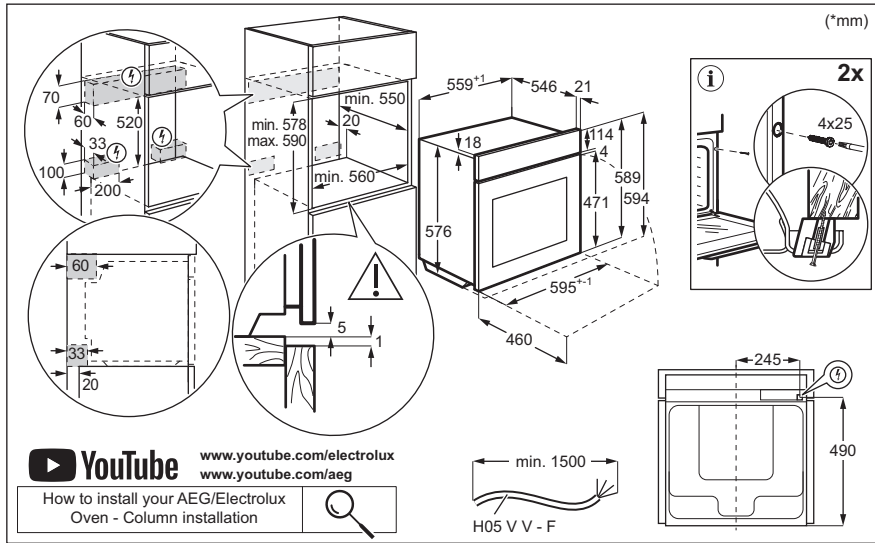
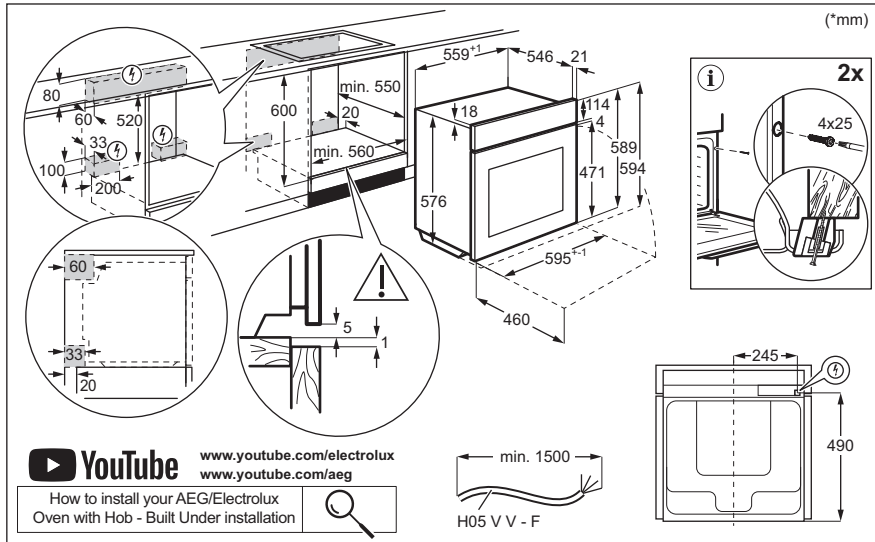
KOBBS39WH

KOBBS39WX

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო ორთქლის ღუმელი	3
RU Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	34



მონტაჟი / MONTAZH



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	9
5. პირველად გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	12
7. დამატებითი ფუნქციები.....	17
8. საათის ფუნქციები.....	18
9. აქსესუარების გამოყენება.....	19
10. მინიშნებები და რჩევები.....	21
11. მოვლა და დასუფთავება.....	25
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	29
13. ენერგოეფექტურობა.....	31
14. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	33

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან 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 გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაა ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ აშუშაოთ 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 მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწერის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ მოათავსოთ ღუმელისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი ან სხვა საგნები უშუალოდ ღუმელის კამერის 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.
- მინაწერის ან უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული ან მოწყობილობის კომპლექტში შემავალი აქსესუარები.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელი. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა, კარი მძიმეა.

- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 ორთქლზე მომზადება

გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როდესაც ფუნქცია ჩართულია. შეიძლება გამოვიდეს ორთქლი.
 - ორთქლით მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.6 შიდა განათება

გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს

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

2.7 სერვისი

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

2.8 განკარგვა

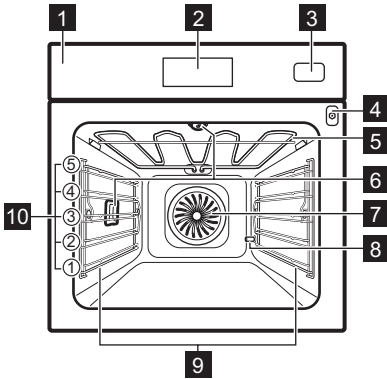
გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

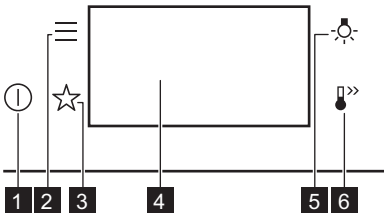
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის ავზი
- 4 საცვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინაღულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

4. კონტროლის პანელი

4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



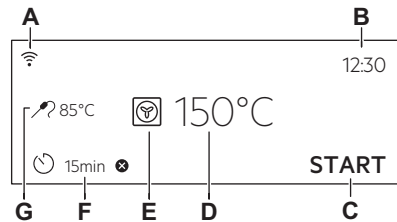
- 1 **ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)**
შეეხეთ ხანგრძლივად იკამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
- 2 **Menu (მენიუ)**
ჩამოთვლილია მოწყობილობის ოფციონები და პარამეტრების ფუნქციები.
- 3 **Favourites (რჩეულები)**
ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
- 4 **დისპლეი**
აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.

- 5 **განათების ჩამრთველი**
ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.

- 6 **Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)**
ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება).

4.2 დისპლეი

დისპლეი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day (დღის მანძილზე დრო)
- C. START (დაწყება) / STOP (გაჩერება)
- D. Temperature (ტემპერატურა)
- E. გაცხელების ფუნქციები
- F. Timer (ტაიმერი)

G. Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) (მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის)

დისპლეის ინდიკატორები	
OK	არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.
<	მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.
↶	ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.
🔌	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
🔒	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
🔔	აქტიურდება ზმოვანი გაფრთხილების ფუნქცია.
🛑 STOP	აქტიურდება ზმოვანი გაფრთხილებისა და საჭმლის მომზადების შეჩერების ფუნქცია.

დისპლეის ინდიკატორები	
🔔	აქტიურდება მხოლოდ ამომხტარი შეტყობინება.
⌚	Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
✖	პარამეტრის გაუქმება.
📶	Wi-Fi კავშირი ჩართულია.
📶	Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.
 ეკრანი სხვადასხვა შეტყობინებებს აჩვენებს. როდესაც შეტყობინების ფანჯარა გამოჩნდება, გასაგრძელებლად დააჭირეთ ეკრანს.	

5. პირველად გამოყენებამდე

**გაფრთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება. თქვენ უნდა დააყენოთ: Language (ენა), Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე), Key Tones (ლილაკის ტონები), Buzzer Volume (ზმოვანი სიგნალის დონე), Water Hardness (წყლის სიხისტე), Time of Day (დღის მანძილზე დრო).

5.2 უსადენო კავშირი

- ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:
- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
 - იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.
1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის

- ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
 3. ჩართეთ ღუმელი.
 4. დააჭირეთ . აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).
 5.  - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi. მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.



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

5.3 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

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

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

5.4 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველად გამოყენებამდე და მასში საკვების მოთავსებამდე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო სუნის და კვამლის გაუშვას. წინასწარ გაცხელების დროს გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება. 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.

5.5 პარამეტრი: Water Hardness (წყლის სიხისტე)

როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი ან დაუკავშირდით წყლის თქვენს მომწოდებელს, რათა წყლის სიხისტის დონე შეამოწმოთ.

1. მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი ონკანის წყალში დაახლოებით 1 წმ-ის განმავლობაში. ნუ მოათავსებთ საცდელ ქაღალდს გამდინარე წყლის ქვეშ.
2. შეარყიეთ საცდელი ქაღალდი, რომ მოაცილოთ დარჩენილი წყალი.
3. 1 წთ-ის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.
4. დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: Menu (მენიუ) / Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. შეამოწმეთ წყლის სიხისტე შემოწმებიდან 1 წთ-ის შემდეგ.

თქვენ შეგიძლიათ წყლის სიხისტის დონის შეცვლა მენიუში: Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

ქვემოთ მოცემულ ცხრილში ნაჩვენებია წყლის სიხისტის დიაპაზონი წყლის კლასიფიკაციის შესაბამის დონესთან ერთად. წყლის სიხისტე ცხრილში მოცემული დონის შესაბამისად დაარეგულირეთ.

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
1 - რბილი	
2 - საშუალოდ ხისტო	

წყლის სიხისტის დონე	საცდელი ქაღალდი
3 - ხისტი	
4 - ძალიან ხისტი	

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 გაცხელების ფუნქციები

STANDARD (სტანდარტი)

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



Bottom Heat (ქვედა წვა)

აირჩიეთ ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ იმისთვის, რომ საკვები უფრო მეტად ძირზე შეიბრაწოს, საჭიროების შემთხვევაში. გამოიყენეთ ყველაზე დაბალი თაროს დონე.

SPECIALS (სპეციალური)



Preserving (შენახვა)

ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვებისას, კონსერვების ქილები მოათავსეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე, თბომდეგი საცხობის ტიპის თავსახურებით ან იმავე ზომის ხრახნიანი თავსახურებით. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.



Dehydrating (დეჰიდრატაცია)

დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გასაშრობად. ტენიანი ჰაერი რომ გამოვიდეს და ხილი უკეთ გაშრეს, რეკომენდებულია პერიოდულად გააღოთ ღუმელის კარი გაშრობის პროცესში.



Plate Warming (ფირფიტის გათბობა)

თევზების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.



Defrost (გაღობა)

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



Au Gratin (გრატინი)

ისეთი კერძებისთვის, როგორიცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენების გამოსაცხობად და მოსაბრაწად.

	Slow Cooking (ნელი მომზადება) დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების პროცესი. შესანიშნავია დელიკატესების მოსამზადებლად (მაგალითად, ძროხის, ხბოს ან ცხვრის). უფრო მდიდარი სურნელის მისაღწევად და უკეთესად დასაბრაწად, თავიდან მოხრაკეთ ხორცი ღუმელში მოთავსებამდე.
	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება) საკვები პროდუქტის თბილად შესანახად. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამოირეს თბილად დატოვების განმავლობაში. დააფარეთ თავსახური კერძებს საჭიროების შემთხვევაში.
	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) ეს ფუნქცია შექმნილია საკმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიდგე. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შენიშვნები: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)-ით.

STEAM (ორთქლი)

	Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუშვისთვის, ნაწი სინრაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.
	Steam Regenerating (ორთქლის რეგენერაცია) საკმლის ორთქლით შეთბობა ხელს უშლის მისი ზედაპირის გამოშრობას. სიმზურვალე რბილად და თანაბრად ნაწილდება, რითაც საკმლის არომატი და გემო ნარჩუნდება, ისე როგორც ახალმომზადებულის შემთხვევაში. ფუნქცია შეგიძლიათ პირდაპირ თეფშზე გადმოღებული საკმლის გასაცხელებლად გამოიყენოთ. თაროს სხვადასხვა პოზიციის გამოყენებით ერთდროულად ერთზე მეტი თეფშის შეცხელებას შეძლებთ.

	Bread Baking (პურის ცხობა) აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის ზეულებების მომზადებისას პროფესიონალური: ხრაშუნა, შესაბამისი ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის მისაღებად.
	Dough Proving (ცომის მომზადება) საფუკრიანი ცომის აფუების დასაჩქარებლად. დააფარეთ ცომის ზედაპირს, რათა თავიდან აიცილოთ მისი გამოშრობა.
	Full Steam (სრული ორთქლი) ბოსტნეულის, გარნირის თუ თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად.
	Humidity High (მაღალი ტენიანობა) ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორიცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.
	Humidity Low (დაბალი ტენიანობა) ფუნქცია თავსებადია ხორცთან, ფრინველის, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი იღებს წვნიან და რბილ ტექსტურას.

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

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

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

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

კერძის მომზადების ინსტრუქციისთვის იხილეთ მინიშნებები და რჩევები, Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით). ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ ენერგოეფექტურობა, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

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



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

6.4 პარამეტრი: Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია

1. ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.
2. დააჭირეთ ღილაკს . აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.
3. დააჭირეთ ღილაკს OK. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
4. დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე:
 - a. **Steam for Steaming (ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის)** 50 - 100°C - ბოსტნეულის, მარცვლეულის, პარკოსანი

მცენარეების, ზღვის პროდუქტების, ტერინებისა და ჭიჭის დესერტებისათვის.

- b. **Steam for Stewing (ორთქლი მომუშისთვის)** 105 - 130°C - მოთუშული ხორცის ან თევზის, პურისა და ფრინველის ხორცის და ჩიწქეჩების თუ მოზრანულების მოსამზადებლად.
 - c. **Steam for Gentle Crisping (ორთქლი ფაქიზი ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად)** 135 - 150°C - ხორცის, მოზრანულების, ფარშირებული ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი წვნიან და რბილ ტექსტურას იღებს. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, გრილის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიხრაშუნე.
 - d. **Steam for Baking and Roasting (ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის)** 155 - 230°C - შემწვარი და გამომცხვარი კერძებისთვის ხორცის, თევზის, ფრინველის ხორცის, ფარშირებული ცომეულის, ტარტების, მაფინების, გახუნული საკვების, ბოსტნეულისა და საკონდიტრო კერძებისათვის. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, ქვედა წვის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიქორფე.
5. დააჭირეთ ღილაკს OK.
 6. დააწყით წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.
 7. წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ) იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება. წყლის მიწოდება დაახლოებით 50 წთ-ისთვისაა საკმარისი. ნუ შეავსებთ წყლის ავზს მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად.

არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოღინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.

⚠ გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამოხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ ჩაასხათ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის ავზში.

- 8. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.
- 9. დააჭირეთ ღილაკს START. ორთქლი ჩნდება დაახლოებით 2 წთ-ის შემდეგ. როდესაც მოწყობილობა დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
- 10. როცა წყლის ავზში წყალი გამოილევა, გაისმება ხმა. ხელმოერედ აავსეთ წყლის ავზი.
- 11. გამორთეთ მოწყობილობა.
- 12. კირქვული ნარჩენის დაგროვების თავიდან ასაცილებლად დაცალეთ წყლის ავზი ორთქლით საჭმლის მომზადების შემდეგ, ყოველ ჯერზე. იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, Tank emptying (ავზის დაცლა).
- 13. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის შიგნით შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი.
- 14. მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ღუმლის შიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობა ცხელია. არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი. წყლის ავზის დაცლისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე.

6.5 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ღილაკს  მენიუში შესასვლელად.

მენიუს საგანი		აღწერა
Assisted Cooking (მომზადება დანმარებით)		გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალებს.
Cleaning (წმენდა)		გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.
Favourites (რჩეულები)		ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
Options (ოპციები)		მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
Settings (პარამეტრები)	Connections (კავშირები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Setup (აწყობა)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Service (სერვისი)	აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: Cleaning (წმენდა)

ქვე-მენიუ		აღწერა
Drying (გაშრობა)		პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობისათვის.
Tank emptying (ავზის დაცლა)		ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცედურა.
Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)		მსუბუქი დასუფთავება.
Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)		საგულდაგულო დასუფთავება.

ქვე-მენიუ	აღწერა
Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმომქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცედურა.

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: Options (ოპციები)

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

ქვე-მენიუ შემდეგისთვის: Settings (პარამეტრები)

Connections (კავშირები)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi-ით.
Remote Operation (დისტანციური მუშაობა)	დისტანციური მუშაობის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.

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

Setup (აწყობა)

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

Service (სერვისი)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Demo Mode (დემო- რეჟიმი)	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468

ქვე-მენიუ	აღწერა
Software Version (პროგრამული ვერსია)	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
Reset All Settings (ყველა პარამეტრის განულება)	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

6.6 პარამეტრი: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით) ქვემენიუ შედგება დამატებითი ფუნქციების ნაკრებისგან და პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემენიუში მოცემული თითოეულ კერძისთვის მითითებულია შესაფერისი პარამეტრი. დროისა და ტემპერატურის

დარეგულირება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

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

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

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დააჭირეთ -ს. შეიყვანეთ Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით).
4. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში

და დააჭირეთ START -ს.
ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 Favourites (რჩეულები) ☆

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

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი.
3. დააჭირეთ ღილაკს .
4. აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები) / მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
5. დააჭირეთ + რათა სიაში დაამატოთ პარამეტრი: Favourites (რჩეულები)-ით.
6. დააჭირეთ OK.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

7.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

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

7.3 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

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

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)
გააქტიურებულია.
მიწვდით: Timer (ტაიმერი), Wi-Fi და
ნათურა ხელმისაწვდომი იქნება.

მოწყობილობის გამოყენების
გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის
სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

ამ ფუნქციის გამოსართავად გაიმეორეთ
ზემოთ მითითებული ნაბიჯები.

7.4 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

 (°C)	 (სთ)
200 - 230	5.5

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

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

7.5 გამაგრებული ვენტილატორი

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

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციების
აღწერილობა

ფუნქცია	აღწერა
Timer (ტაიმერი)	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმში არის 23 სთ 59 წთ. თქვენ შეგიძლიათ, დააყენოთ, რა თმონდეს, როდესაც დრო ამოიწურება — ამისთვის დააყენეთ სასურველი: End Action (მოქმედების დასრულება)-ით.

ფუნქცია	აღწერა
End Action (მოქმედებ ს დასრულე ბა)	Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) — განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია. Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) — დროის ამოწურვის შემდეგ გაისმება სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია ითიშება. Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) — როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე ჩნდება შეტყობინება. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია.

ფუნქცია	აღწერა
Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
Time Extension (დროის გახანგრძლივება)	მომზადების დროის გახანგრძლივება.
Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)	მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმში არის 23 სთ 59 წთ. შეგიძლიათ, ჩართოთ და გამორთოთ ფუნქცია: ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.

8.2 პარამეტრი: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

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

8.3 პარამეტრი: Timer (ტაიმერი)

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

თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია. საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ +1min - ს.

8.4 პარამეტრი: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)

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

8.5 პარამეტრი: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)

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

8.6 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

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

9. აქსესუარების გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

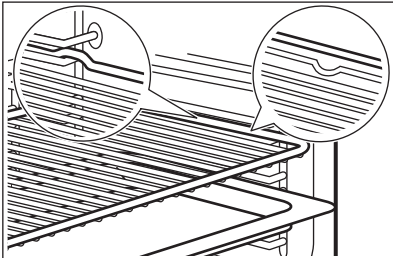
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.

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



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

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ ცხაურას აქვს საფეხური, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის წინა მხარისკენ.

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

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

9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

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

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

- °C - მოწყობილობის შიდა ტემპერატურა. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე 25°C-ით მაღალი უნდა იყოს.
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. რეკომენდაციები:

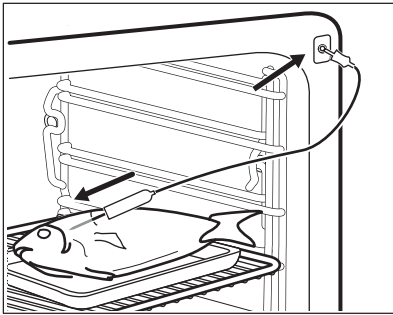
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში. მოწყობილობა გამოითვლის მომზადების დასრულების მიახლოებით დროს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, გაცხელების ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

საჭმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

გარფთხილება!

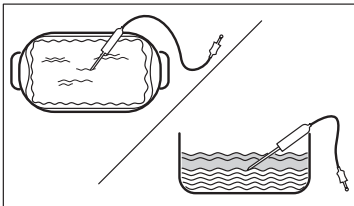
არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააყენეთ გათბობის ან კერძის ფუნქცია და, 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 ქვების 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 სახელოურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ჭურჭლის ძირს.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით

განთავსებულ როზეტში. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

5. - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. • • • - დააჭირეთ სასურველი ოფციის დასაყენებლად:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
 - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ლუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
7. აირჩიეთ ოფცია და განმეორებით დააჭირეთ OK მთავარ ეკრანზე გადასასვლელად.
8. დააჭირეთ START -ზე.
9. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
10. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

10. მინიშნებები და რჩევები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად

გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, კერძის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ლუმელის ძირიდან.

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

ენერგიის დაზოგვის რჩევებისთვის იხილეთ ენერგოეფექტურობა.

საჭმლის მომზადების სხვა რეკომენდაციებისთვის გაეცანით საჭმლის მომზადების ცხრილებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებსაიტზე. საჭმლის მომზადებასთან დაკავშირებით მინიშნებების მისაღებად შეამოწმეთ PNC ნომერი ქარხნულ პასპორტზე რომელიც მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	სათავსო (Gastronorm)
	წონა (კგ)
	თაროს პოზიცია



მომზადების დრო (წთ)

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

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

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 28 სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 26 სმ
- **რამეკინი** - კერამიკის, დიამეტრი: 8 სმ, სიმაღლე: 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 28 სმ

10.3 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემული ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0.2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	140	2	15 - 25

		°C		
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1-ის შესაბამისად.

ცხობა ერთ დონეზე

			°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე ¹⁾	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი ²⁾	150	20 - 30	3
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე ¹⁾	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი ²⁾	170	20 - 30	3
უცხიმო ბისკვიტი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი ³⁾	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი ³⁾	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	180	55 - 65	1
ფხვიერი ნამცხვარი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2
ფხვიერი ნამცხვარი	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2

			°C		
გაზუხული პური 4) 5)	Grill (გრძელზე შეწვა)	გისოსებიანი თარო	მაქს.	1 - 2	5

- 1) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
2) საცხობი ლანგარი მოათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.
3) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
4) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წთ-ის განმავლობაში.
5) მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

მრავალდონიანი ცხობა

			°C		
ფხვიერი ნამცხვარი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 45	2 და 4
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	საცხობი ლანგარი 2)	150	25 - 35	2 და 4
უცხიმო ბისკვიტი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 55	2 და 4
ვაშლის ღვეზელი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	გისოსებიანი თარო	160	55 - 65	2 და 4

- 1) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
2) საცხობი ლანგარი მოათავსეთ ისე, რომ ის დახრილი იყოს კარისკენ.

10.5 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემდეგი ფუნქციის ტესტირება Full Steam (სრული ორთქლი)
შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.
დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

				
ბროკოლი 1) 2)	2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი	0.3	3	8 - 9
ბროკოლი 1) 2)	2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი	მაქს.	3	10 - 11

				
ბარდა, გაყინული ²⁾	2 x 2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი	2 x 1,5	2 და 4	სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85°C- ს არ მიაღწევს.

- 1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე. არ გამოიყენოთ ფუნქცია: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება).
- 2) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.

ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეცეპტები

				°C	
ორთქლზე მოსამზადებელი კომბინირებული კერძი (2 პორცია) ¹⁾	Full Steam (სრული ორთქლი)	გასტრონომი 1/2 ფორებიანი (კარტოფილი და ბროკოლი) და ფორების გარეშე (ორაგული)	2 (ორაგული) 4 (ბროკოლი და კარტოფილი)	100	40 (კარტოფილი) 18 - 20 (ორაგული) 10 - 12 (ბროკოლი)
კარამელის პუდინგი (6 პორცია)	Humidity High (მაღალი ტენიანობა)	მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხაურაზე	2	90	35 - 45
მოხარშული კრები კვერცხით	Full Steam (სრული ორთქლი)	გასტრონომი 1/2 ფორების გარეშე	2	85	35 - 45
თეთრი პური	Bread Baking (პურის ცხობა)	საცხობი ლანგარი ²⁾	2	180	40 - 50
ჭათამი ³⁾	Humidity Low (დაბალი ტენიანობა)	გისოსებიანი თარო	2	200	60 - 70

- 1) მოათავსეთ ინგრედიენტები ღუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმლის უკანა მხარისკენ.
- 3) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

11. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ

მიკრობოქცოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

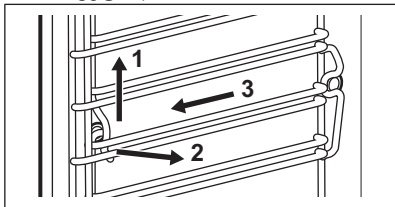
აქსესუარები

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

11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმდევრობით.

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

11.3 Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. გაწმინდეთ ლუმელის ინტერიერი და მიდა კარის მინა რბილი ქსოვილით, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

4. წყლის ავზი შეავსეთ მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა).

ვარიანტი	აღწერა
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი გასუფთავება ხანგრძლივობა: 30 წთ
Steam Cleaning Plus (გადლიერებული წმენდა (ორთქლით))	სტანდარტული გასუფთავება შეასრულეთ კორპუსის სარეცხი საშუალება. ხანგრძლივობა: 75 წთ

6. დააჭირეთ START . მიჰყევით ეკრანზე არსებულ მითითებებს.
- წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
7. სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
8. გამორთეთ მოწყობილობა.
9. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.
10. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ ლუმელის ინტერიერის გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: Steam Cleaning Plus (გადლიერებული წმენდა (ორთქლით)).

11.5 Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)

გამოიყენეთ ის ორთქლის სისტემიდან მინადულის მოსაცილებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.

2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. დარწმუნდით, რომ წყლის ავზი ცარიელია. იხილეთ მოვლა და დასუფთავება, Tank emptying (ავზის დაცლა).

პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა:
დაახლოებით 100 წთ

4. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Descaling (ნადებისგან გაწმენდა).
5. მოათავსეთ გრილის-/შესაწვავი ტაფა პირველი თაროს პოზიციაზე.
6. ჩაასწიეთ 250 მლ ნადების მისამორებელი საშუალება წყლის ავზში.
7. წყლის ავზის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ 700 მლ წყლით იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმა ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.
8. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.

მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა:
დაახლოებით 35 წთ

9. წყლის ავზი შეავსეთ 950 მლ წყლით, სანამ არ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე არ აისახება შეტყობინება.
10. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ გრილის/ შესაწვავი ტაფა.
11. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
12. გაწმინდეთ ლუმენის ინტერიერი რბილი ტილოთი.
13. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გამშრობას.

ნადების ნარჩენების მოწყობილობის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნების შემთხვევაში, ეკრანზე პროცედურის გამეორების მოთხოვნა გამოჩნდება.

11.6 მინადულის მოცილების შესენება

მოწყობილობაში გათვალისწინებულია ორი შესენება ნადების მოცილების შესახებ. ნადების მოცილების შესახებ შესენების დეაქტივაცია შეუძლებელია.

- დაბალხმისანი შესენება — გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას.
- მჟღერი შესენება — გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას. თუ მინადულს არ მოაცილებთ

მოწყობილობას, როცა ჩართულია მჟღერი შესენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

11.7 Rinsing (გავლება)

გამოიყენეთ ის, რომ გაწმინდოთ ორთქლის სისტემა ორთქლის ფუნქციების ხშირი გამოყენების შემდეგ.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
 2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
 3. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
 4. წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.
 5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Rinsing (გავლება).
- ხანგრძლივობა:** დაახლოებით 30 წთ
6. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
 7. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.8 Drying (გაშრობა)

გამოიყენეთ იგი ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Drying (გაშრობა).
4. მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

11.9 შრობის შემახსენებელი

ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ მოწყობილობის გასაშრობად.

დააჭირეთ ღილაკს „ღია“, რომ გააშროთ მოწყობილობა.

11.10 Tank emptying (ავზის დაცლა)

გამოიყენეთ იგი საკვების ორთქლის ფუნქციების გამოყენებით მომზადების შემდეგ, წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოსაშორებლად.

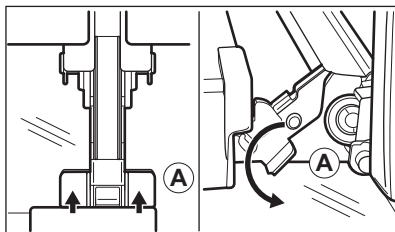
1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
4. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Tank emptying (ავზის დაცლა).

ხანგრძლივობა: 6 წთ

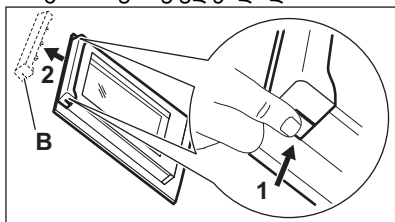
5. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.



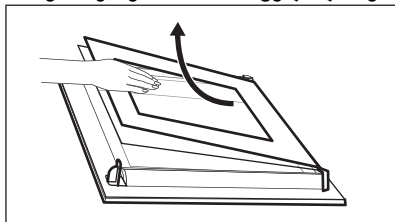
ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.



4. დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (მიახლოებითი კუთხე: 70°).
5. დაიჭირეთ კარი თითოეული მხრიდან თითო ხელით და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან.
6. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
7. დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაწილზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



8. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
9. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.



10. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ. გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ

11.11 კარის მოხსნა და მონტაჟი

გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელების მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.



გარფთხილება!

კარი მძიმეა.



სიფრთხილე!

ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ სამაგრ ბერკეტებს A კარის ორ ანჯამაზე.

მოცემულ ნაბიჯებს. პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახრდეს.

11.12 ნათურის გამოცვლა

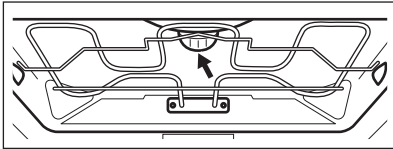
⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



2. გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300°C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
4. მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა ნათურა

1. ნათურაზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.
4. ჩაანაცვლეთ ნათურა შესაბამისი 300°C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

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

12.2 შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს. პრობლემების სიას შეგიძლიათ გაეცნოთ ქვემოთ მოცემულ ცხრილში. როდესაც ეკრანზე შემდეგი შეტყობინება კვლავ ჩნდება, აღნიშნული მიუთითებს დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F102 - დუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატეხილია.	დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F111 — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.	სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.
F240, F439 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F601 — Wi-Fi სიგნალს პრობლემა აქვს.	შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F604 — პირველი კავშირი Wi-Fi-თან შეფერხდა.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.
F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F602, F603 — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. 1)	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

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

12.3 მომსახურების მონაცემები

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

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

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032241 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032240
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტლირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	70 ლ

ლუმლის ტიპი	ჩასამენებელი ლუმელი	
მასა	EOB8S29WH	34.5 კგ
	EOB8S39WX	35.5 კგ
	KOBBS29WT	35.0 კგ
	KOBBS39WH	36.5 კგ
	KOBBS39WX	35.5 კგ

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

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

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
ენერგიის 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 აქ: პირველად გამოყენებამდე.

13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილაციით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

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

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა.

ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული სანათით მზადება

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

Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი

ვენტილატორით)

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

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

14. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

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



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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	34
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	40
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	40
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	41
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	43
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	47
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	48
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	49
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	51
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	54
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	58
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	59
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	61

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 используйте разветвители и удлинители кабелей.

- 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 кабелем питания и вилкой.

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 непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
 - 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.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- 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. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может выходить пар.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных

температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

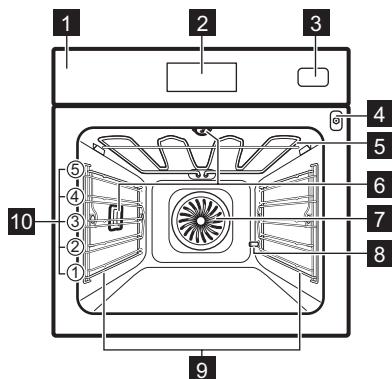
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

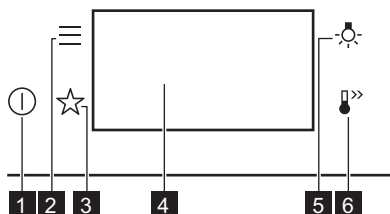
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



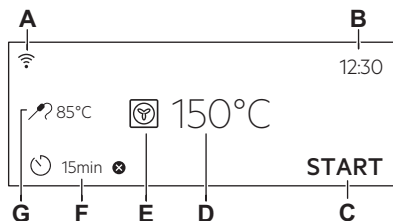
- 1 **Вкл / Выкл**
Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
- 2 **Меню**
Содержит список параметров и функций настройки прибора.
- 3 **Любимые программы**
Список избранных настроек.
- 4 **Дисплей**
Отображение текущих настроек прибора.
- 5 **Выключатель лампы**
Включение и выключение лампы освещения.

Быстрый прогрев

- 6 Включение и выключение функции: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



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

Индикаторы, отображаемые на дисплее

-  Подтверждение выбора / параметра настройки.
-  Возврат на один уровень в меню.
-  Отмена последнего действия.
-  Включение и выключение опций.
-  Прибор заблокирован.
-  Функция звукового сигнала включена.
-  Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
-  Включена только функция отображения всплывающего сообщения.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

-  Функция Отложенный запуск включена.
-  Отмена настройки.
-  Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
-  Удаленное управление включено.



На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

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

5.2 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
 3. Включите прибор.

4. Нажмите . Выберите Настройки / Подключения.

5.  – сдвиньте или нажмите для включения или выключения: Wi-Fi. В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.



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

Частота	2.4 ГГц WLAN
	2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты,

разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

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

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

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

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. 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.

5.5 Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь в водоснабжающую организацию.

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды с соответствующим уровнем классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Уровни жесткости воды	Индикаторная полоска
1 — мягкая	
2 — умеренно жесткая	
3 — жесткая	
4 — очень жесткая	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

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



Горячий воздух

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



Замороженные продукты

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



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Пицца

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



Нижний нагрев

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

ОСОБЫЕ



Консервирование

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



Всушивание

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



Подогрев Тарелок

Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.



Размораживание

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



Гратен

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



Низкотемпературное приготовление

Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины). Для насыщенного вкуса и лучшего подрумянивания обжарьте мясо перед помещением в духовой шкаф.



Поддержание Тепла

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



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. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.



Steamify

Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.



Регенерация

Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.



Хлеб

Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.



Подготовка теста

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



Влажный пар

Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару.



Интенсивный пар

Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.



Горячий пар (25%)

Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным с хрустящей корочкой.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

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

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
 2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
 3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
 4. Установите температуру. Нажмите ОК.
 5. Нажмите START.
- Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термощуп.
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
 7. Выключите прибор.



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

6.4 Установка: Steamify - Режимы нагрева с паром

1. Включите прибор. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
2. Нажмите . Выберите режим нагрева с паром.
3. Нажмите ОК. На дисплее отобразятся настройки температуры.
4. Установите температуру. Тип режима нагрева при обработке паром зависит от заданной температуры:
 - a. На пару 50 - 100°C — для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых,

морепродуктов, терринов и мягких десертов в форме.

b. Тушение (с паром) 105 - 130°C — для приготовления припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.

c. Запекание (с паром) 135 - 150°C — для приготовления мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и запеченных блюд. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.

d. Жарка и выпечка (с паром) 155 - 230°C — для жарки и запекания мяса, рыбы, птицы, а также приготовления изделий из слоеного теста, открытых пирогов, тартов, маффинов, запеканок, овощных блюд и хлебобулочных изделий. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.

5. Нажмите **OK**.

6. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.

7. Залейте холодную воду в резервуар для воды (около 950 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Этот объем воды рассчитан примерно на 50 мин. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

8. Установите резервуар для воды на место.

9. Нажмите **START**.

Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.

10. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.

11. Выключите прибор.

12. Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

См. Уход и очистка, Опустошение резервуара.

13. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.

14. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

6.5 Меню

Нажмите  для входа в меню.

Элемент меню	Описание
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.

Элемент меню		Описание
Любимые программы		Список избранных настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

Подменю для: Опции

Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.

Подменю	Описание
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Подключения

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

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.

Подменю	Описание
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.
Сервис	
Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программ- ного обес- печения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских устано- вок

6.6 Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных

для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

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

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

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

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

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

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

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

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.

3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

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

Функция «Защита детей» включена. Доступ: Таймер, Wi-Fi и лампа доступны.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

7.4 Автоматическое выключение

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время

автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

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

7.5 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

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

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Установка: Установка Времени Суток

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

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.
Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ● ●.
4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит

готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

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

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .

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

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

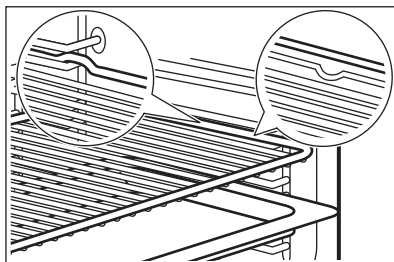
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



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

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового

шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.



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

Если ваша комбинированная решетка имеет ступень, расположите ее поближе к передней части духового шкафа.

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

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один

противень под ним для сбора капель жидкости.

9.2 Термощуп

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

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.

-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

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

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

Приготовление при помощи: Термощуп

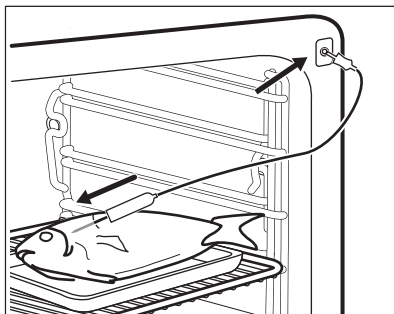
ВНИМАНИЕ!

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

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или блюдо и при необходимости установите температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:

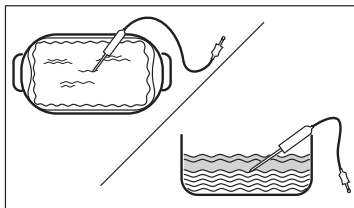
Мясо, птица и рыба

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. Описание прибора.

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5.  - для установки температуры внутри продукта нажмите.
6. • • • - нажмите для выбора нужной опции:
 - Звуковой сигнал. — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
 - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.

7. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для перехода на главный экран.
8. Нажмите символ **START**.
9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся

звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем веб-сайте. Для доступа к «Советам по приготовлению» используйте код изделия, указанный на табличке с техническими данными на передней рамке камеры прибора.

Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Режим нагрева



Температура



Аксессуар



Контейнер (Gastronorm)



Вес (кг)



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

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	25 - 35
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания проводились согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне

			°C		
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Горячий воздух	Эмалированный противень ²⁾	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Традиционное приготовление	Эмалированный противень ²⁾	170	20 - 30	3
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог ³⁾	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог ³⁾	Традиционное приготовление	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	140	25 - 35	2

			°C		
Тосты 4) 5)	Гриль	Решетка	макс.	1 - 2	5

- 1) Предварительно прогрейте пустой прибор.
- 2) Устанавливайте эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.
- 3) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 4) Выполните предварительный разогрев пустого прибора в течение 5 мин.
- 5) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 45	2 и 4
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень 2)	150	25 - 35	2 и 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 55	2 и 4
Яблочный пирог	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2 и 4

- 1) Предварительно прогрейте пустой прибор.
- 2) Устанавливайте эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

10.5 Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

				
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9
Брокколи 1) 2)	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11
Горох, замороженный 2)	Набор противней для приготовления на пару 2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85 C.

- 1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте функцию: Быстрый прогрев.
- 2) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

				°C	
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции) ¹⁾	Влажный пар	Гастроемкость перфорированная 1/2 (картофель и брокколи) и неперфорированная (лосось)	2 (лосось) 4 (брокколи и картофель)	100	40 (картофель) 18–20 (лосось) 10–12 (брокколи)
Карамельный пудинг (6 порций)	Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45
Белковый крем	Влажный пар	Гастроемкость 1/2 неперфорированная	2	85	35 - 45
Белый хлеб	Хлеб	Эмалированный противень ²⁾	2	180	40 - 50
Цыпленок ³⁾	Горячий пар (25%)	Решетка	2	200	60 - 70

- 1) Помещайте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты были приготовлены одновременно. Вы можете готовить две порции блюда одновременно.
- 2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 3) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

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

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого

использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

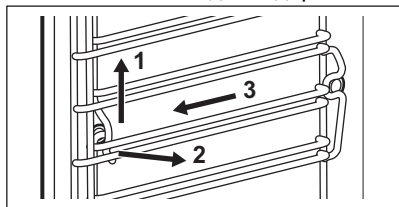
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства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

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

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

11.3 Очистка паром

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
5. Выберите: Меню / Очистка.

Опция	Описание
Очистка паром	Легкая очистка Продолжительность: 30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. Продолжительность: 75 мин

6. Нажмите START. Следуйте инструкциям на дисплее.

По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

7. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
8. Выключите прибор.
9. После остывания прибора протрите камеру изнутри мягкой тканью.
10. Оставьте дверцу открытой, чтобы дать камере духового шкафа полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Удаление накипи

Используйте его для удаления накипи из системы обработки паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Убедитесь, что резервуар для воды пуст. См. Уход и очистка, Опустошение резервуара.

Продолжительность первого этапа:
приблизительно 100 мин

4. Выберите: Меню / Очистка / Удаление накипи.
5. Установите глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
6. Налейте в резервуар для воды 250 мл средства для удаления накипи.
7. Наполните оставшуюся часть резервуара для воды 700 мл воды до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
8. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Продолжительность второго этапа:
приблизительно 35 мин

9. Залейте в резервуар для воды 950 мл воды до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
 10. По окончании работы функции извлеките глубокий эмалированный противень для гриля.
 11. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
 12. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.
 13. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
- Если после удаления накипи в приборе останется некоторое количество известкового налета, на дисплее появится запрос на повторение процедуры.

11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Прибор отображает два напоминания о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи нельзя отключить.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.
- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

11.7 Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
5. Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.

Продолжительность: приблизительно 30 мин

6. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
7. По окончании работы функции извлеките сотейник.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.8 Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Выберите: Меню / Очистка / Сушка.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

11.9 Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплее выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.10 Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара.

Продолжительность: 6 мин

5. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
6. По окончании работы функции извлеките сотейник.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.11 Снятие и установка дверцы

Дверцу и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

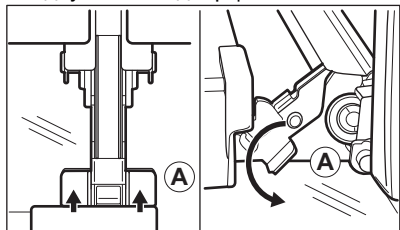
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

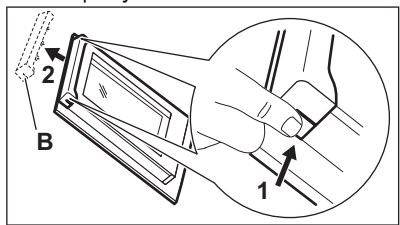
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на рычаги фиксаторов **A** на двух петлях дверцы.

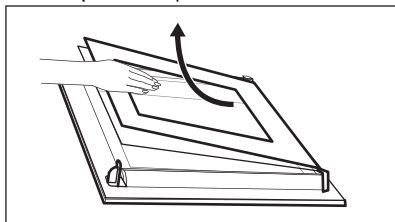


4. Прикройте дверцу духового шкафа до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за отделку дверцы **B** на ее верхней кромке с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно

вытащите их по одной вверх из направляющей.



10. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

11.12 Замена лампы

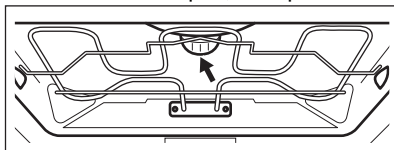
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.

4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

- 1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
- 2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.

- 3. Очистите стеклянную крышку.
- 4. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300°C.
- 5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
- 6. Установите левую направляющую для противня.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов. Дверца не закрыта как следует. Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
i Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.
F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.
F908 — не удастся установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾	Включите и выключите прибор.

¹⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика

Electrolux

Модель	EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032241 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032240	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (М)	EOB8S29WH	34.5 кг
	EOB8S39WX	35.5 кг
	KOBBS29WT	35.0 кг
	KOBBS39WH	36.5 кг
	KOBBS39WX	35.5 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 в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

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 подключения см. в разделе 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. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

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

Сохранение пищи в теплом состоянии

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

Приготовление с выключенной лампой

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

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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





