



EOA9S3SH
KOAAS3ST

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო ორთქლის ღუმელი	3
RU Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	33



მონტაჟი / MONTAZH

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

YouTube

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

2x

4x25

min. 1500

245

490

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

YouTube

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

H05 V V - F

2x

4x25

min. 1500

245

490

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



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

ქვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	5
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 პრობლემები.....	32

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფენსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხოდ 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 ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული ჰარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებლები.

- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შტეფსლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ 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 მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრო ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

2.3 Use

⚠ 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 უმეტადალყურედ.

- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ 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 მორიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები
- მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - 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.
- მიწაქვის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.

- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

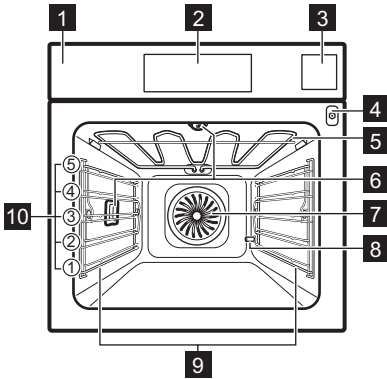
გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

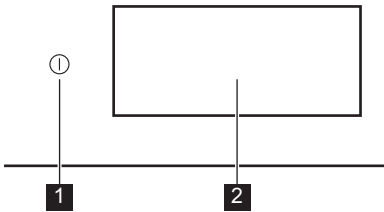
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 ეკრანი
- 3 წყლის ავზი
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინაღულის მოცილების მილის გამოსასვლელი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

4. კონტროლის პანელი

4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)	შეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩართვება და გაითიშება.
2	დისპლეი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.

მართვის პანელი უზრუნველყოფს წვდომას საჭმლის მომზადების სხვადასხვა ფუნქციასა და კერძებზე. ის ასევე აჩვენებს ინფორმაციას მისი

მიმდინარე ოპერაციული სტატუსის შესახებ.

4.2 დისპლეი

ეკრანი არის სრულად ინტერაქტიური, გადაადგილებადი და დაყოფილია განსაზღვრულ სექციებად. შეგიძლიათ, გადაუსვათ თითო ეკრანზე მარცხნივ ან მარჯვნივ ნავიგაციისთვის.

OK	არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.
> <	მენიუში შემდეგ ან წინა დონეზე ნავიგაციისთვის.
^ v	დამატებით პარამეტრებზე წვდომა და მათი მორგება.
♥	მიმდინარე პარამეტრების შენახვა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით.
♡	მიმდინარე პარამეტრების წაშლა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით.
⚙️	მენიუში გადასასვლელად: Settings (პარამეტრები)-ით.
⏸️	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.

	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	Sound Alarm (ნმოვანი სიგნალი) ფუნქცია გააქტიურებულია.
	Sound Alarm and stop cooking (ნმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
	Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) გააქტიურებულია.

	Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
	კონტექსტური შეტყობინების დახურვა ან პარამეტრის გაუქმება.
	Wi-Fi კავშირი ჩართულია.
	Wi-Fi კავშირი გამორთულია.
	Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.
	ფუნქცია ენერჯის შენახვის რეჟიმით.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება. შეგიძლიათ აირჩიოთ გაცნობის პროცესის დაწყებას ან გამოტოვებას შორის. პარამეტრების გადახედვა და შეცვლა შესაძლებელია ნებისმიერ დროს საჭიროების შემთხვევაში.

დაარეგულირეთ პარამეტრები: Language (ენა), Time of Day (დღის მონაკვეთი), Water Hardness (წყლის სიხისტე), უსადენო კავშირი.

5.2 უსადენო კავშირი

მოწყობილობა Wi-Fi ქსელთან დაკავშირების და მობილურ მოწყობილობასთან მიბმის საშუალებას იძლევა. შეგიძლიათ მიიღოთ შეტყობინებები, მართათ მოწყობილობა და თვალი ადევნოთ მას თქვენ მიმდებარე მობილური მოწყობილობიდან.

- 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 ეკრანს მენიუში შესასვლელად და დააჭირეთ ღილაკს Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).
 5. დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi-ით.
- მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

სინშირე	2.4 გჰც WLAN : 2400 - 2483.5 მჰც
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 მჰც
მაქსიმალური სიმძლავრე	2.4 გჰც WLAN : EIRP < 20 dBm (100 მვტ)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 მვტ)
პროტოკოლი	2.4 გჰც WLAN : IEEE 802.11bgn

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 NIUG).

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 მოხსნა და მჭერები.
2. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები)-ით.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ.
5. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ.
6. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
7. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
8. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნა და მჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

5.5 პარამეტრი: Water Hardness (წყლის სიხისტე)

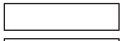




როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

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  Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

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

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 ხისტი	
3 - ხისტი	
4 - ძალიან ხისტი	

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ეკრანს ან ლილავს ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა), რომ შეხვიდეთ მენიუში.

- Home (მთავარი)
- Functions (ფუნქციები)
- Dishes (კერძები)
- Settings (პარამეტრები)

6.2 Home (მთავარი)

ქვემენიუ მოიცავს პროგრამებს, ფუნქციებს, კერძებსა და პარამეტრებს.

6.3 Functions (ფუნქციები)

ქვემენიუ მოიცავს მომზადების ფუნქციების ჩამონათვალს.

ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები)-ით.
2. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.
3. დაარეგულირეთ პარამეტრები.
4. დააჭირეთ ლილავს START . საკვების სენსორის ჩართვა ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში. იხილეთ თავი „აქსესუარების გამოყენება, საკვები პროდუქტების სენსორი“.
5. ^ — დააჭირეთ საჭმლის მომზადების დროს პარამეტრების დასარეგულირებლად.
6. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.



Fast (სწრაფი) Preheat (წინასწარ შეთბობა) ხელმისაწვდომია გაცხელების მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისათვის. გაცხელების ვარიანტებთან დაკავშირებით დამატებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, პარამეტრები, ქვემენიუ: უპირატესი პარამეტრები.



Top (ზედა)

ინტენსიური გახურება ზემოდან სწრაფი შებრაწვისთვის.



Bottom (ძირი)

საკვების თანაბრად დაბრაწული ზედა ნაწილი. კარგია პიცის ან ღვეზელის და ნამცხვრების ზედა ნაწილის ან კიმებისთვის. წინასწარ გაცხელებული ღუმელი და გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი დონე.



Hot Air (ცხელი ჰაერი)

ყოველდღიური საკვების მომზადებისთვის სხვადასხვა დონეებზე. მიიღეთ თანაბრად მომზადებული კერძები სურნელების შერევის გარეშე. დააყენეთ უფრო დაბალი ტემპერატურა, ვიდრე Top & Bottom (ზედა და ქვედა)-ისთვის.



Top & Bottom (ზედა და ქვედა)

ყოველდღიური საკვების მომზადებისთვის ერთ დონეზე. კარგია ყველაწარმო საკვებისთვის, როგორცაა კასეროლი და გამომცხვარი საკვები.



Hot air & Top (ცხელი ჰაერი და ზედა)

შეწვით ხორცის დიდი ნაჭრები და ფრინველის ძვლიანი ხორცი რბილი შიგთავსისა და ხრამუნა ზედაპირის მისაღებად.
















Hot air & Bottom (ცხელი ჰაერი და ქვედა)

თანაბრად გამოაცხვით ცომი ხრამუნა ქერქით. კარგია პიცის, კიმის, ტარტიისა და ღვეზელისთვის.




Hot air, Top & Bottom (ცხელი ჰაერი, ზედა და ქვედა)

ეს ფუნქცია იდეალურია მზა კერძებისთვის.

	Steamify შერჩეულ ტემპერატურასთან ორთქლის სწორი ოდენობის შეთავსება.
	ProSteam მიიღეთ სასურველი შედეგები და წრამუნა ზედაპირი ორთქლისა და სითბოს კომბინაციით. კარგია ბოსტნეული, კამეროლისა და ხორცისთვის.
	Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი) დაზოგეთ ელექტროენერგია საკვების მოსამზადებლად ნარჩენი სითბოს გამოყენებით. საუკეთესოა ცომეულისთვის.
	Steam (დაორთქლება) მუდმივი ორთქლი ჯანსაღი და არომატული საკვებისთვის.
	Reheat (ხელმოყრედ გახვება) ეს ფუნქცია ნარჩენ საკვებს ორთქლით ნაზად შეათბობს.
	Grill (გრილი) ბოსტნეულის ან ხორცის გრილზე თანაბრად მოსამზადებლად. ასევე კარგია პურის ტოსტის გასაკეთებლად.
	SousVide მომზადეთ ვაკუუმ-დალუქული საკვები ზუსტ ტემპერატურაზე უკეთესი გემოსა და ტექსტურისთვის.
	Dough Prove (ცომის ამოყვანა) ოპტიმიზირებული ტემპერატურა სწრაფი ამოსვლისთვის.
	Refresh (განახლება) დააბრუნეთ ერთი დღის პურის ან გამომცხვარი პროდუქციის სუნი და რბილი მიგთავსი.
	Defrost (გალღობა) ნაზად გალღობა შემდგომი მომზადებისთვის.
	Stew (მომუშვა) მიიღეთ რბილი, წვნიანი მოთუშული კერძები ინგრედიენტების ერთად დუღილით.
	Roast (შემწვარი) მიიღეთ წრამუნა გარედან და ნაზი შიგნიდან ხორცი, ფრინველი ან ბოსტნეული.
	Bread Baking (პურის ცხობა) აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის ხვეულების მომზადებისას პროფესიონალური: წრამუნა, შესაბამისი ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის მისაღებად.

	Slow cook (ნელი მომზადება) საკვების ნელი მომზადება ზრდის მომზადების დროს, მაგრამ უკეთეს შედეგებს მიიღებთ. მოზარწეთ ხორცი, სანამ მას ლუმელში მოათავსებთ.
	Preserve (შენახვა) მიიღეთ დაბალ ტემპერატურაზე მოხუფული წვნიანი ხილი და ბოსტნეული. თბომდეგი ქილები დააწყვეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე.
	Plate warming (თეფშების გათბობა) სერვირებამდე თეფშების შესათბობად.
	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება) სერვირებამდე კერძებს სითბო შეუნარჩუნეთ. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამომწერს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფართო კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	Dehydrate (გამომრობა) თანაბრად ამრობს ხილს, მწვანილებს და ბოსტნეულს დაბალ ტემპერატურაზე. გასაშრობად შედეგის გასაუმჯობესებლად შრობის დროს კარი დროდადრო გააღეთ.

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

6.4 Dishes (კერძები)

ქვემნიშნული Dishes (კერძები) შედგება პროგრამების ნაკრებისგან, რომელიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემნიშნულში 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).

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Dishes (კერძები)-ით.
2. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
3. დაარეგულირეთ პარამეტრები მომზადების პრეფერენციების შესაბამისად. დაარეგულირეთ წონა.

ვარიანტი მხოლოდ არჩეული კერძებისთვისაა ხელმისაწვდომი.

დააჭირეთ ღილაკს OK.


4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში ეკრანზე ნაჩვენები ინსტრუქციის შესაბამისად.

5. დააჭირეთ ღილაკს START. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

6.5 Favourites (რჩეულები)

i
ეს ფუნქციონალი ხელმისაწვდომია მხოლოდ ცალკეული მოდელებისთვის.

შეგიძლიათ მაქსიმუმ 20 რჩეული პარამეტრის შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია, კერძი ან წმენდის ფუნქცია.


პარამეტრის შესანახად აირჩიეთ სასურველი პარამეტრი და დააჭირეთ -ს.

აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები)

1. შედით მენიუში და დააჭირეთ შემდეგს: Home (მთავარი) განყოფილებას და გადაიტანეთ გადაადგილების ზოლი მარჯვნივ.
2. დააჭირეთ: View favourites (რჩეულების ნახვა) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.
3. აირჩიეთ ერთ-ერთი შენახული პარამეტრი.
4. დააჭირეთ ღილაკს START საჭმლის მომზადების დასაწყებად.

წაშლა: Favourites (რჩეულები)


1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Home (მთავარი) განყოფილებას და გადაიტანეთ გადაადგილების ზოლი მარჯვნივ.
2. დააჭირეთ: View favourites (რჩეულების ნახვა) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.

3. დააჭირეთ:  შენახული პარამეტრების წასაშლელად.

6.6 Settings (პარამეტრები)

ეს ქვემენიუ მოიცავს პარამეტრების სიას.

დააჭირეთ ეკრანს ან ღილაკს ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა) მენიუში

შესასვლელად და დააჭირეთ ღილაკს  Settings (პარამეტრები).

ქვემენიუ: ტექნიკური მომსახურების პროგრამები

Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	მსუბუქი დასუფთავება.
Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)	საგულდაგულო დასუფთავება.
Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
Drying (გაშრობა)	კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობის პროცესი.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცესი.

ქვემენიუ: Setup (აწყობა)

Language (ენა)	მოწყობილობის ენის დაყენება.
Time of Day (დღის მონაკვეთი)	მიმდინარე დროის დაყენება.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	ეკრანის სიკაშკაშის დაყენება.

Key Tones (ლილაკის ტონები)	სენსორული ველების ხმის ჩართვა-გამორთვა. მელოდიების დადუმება შეუძლებელია შემდეგისთვის: ①.
Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	ტონებისა და სიგნალების ხმის დონის დაყენება.
Temperature unit (ტემპერატურის ერთეული)	ტემპერატურის მიმდინარე ერთეულის ჩვენება.
Water Hardness (წყლის სინისტე)	წყლის სინისტის დონის დაყენება.

ქვე-მენიუ: Service (სერვისი)

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

ქვე-მენიუ: Preferences (უპირატესი პარამეტრები)

Light (სინათლე)	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

Preheat/HeatUp (წინასწარ შეთბობა / შეთბობა)	None (არც ერთი) — მოწყობილობის წინასწარ გაცხელების სტანდარტული მეთოდი. ის დაყენებულია ნაგულისხმევად და ხელმისაწვდომია საჭმლის მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. უპირატესობა შეიძლება შეიცვალოს წინასწარ გაცხელების სხვა ტიპზე. Eco (ეკო) — მოწყობილობის წინასწარ გაცხელება ნაკლები ენერჯის მოხმარებით. ის ხელმისაწვდომია საჭმლის მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. Fast (სწრაფი) — ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია ღუმელის მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)	შეგახსენებთ, თუ როდის უნდა გაწმინდოთ ღუმელი.
Standby Screen Personalisation (ლოდინის ეკრანის პერსონალიზაცია)	ეკრანის ფუნქციებისა და მალსახმოობების მორგება.

ქვე-მენიუ: Connections (კავშირები)



Connect To Wi-Fi (Wi-Fi-სთან დაკავშირება)	მოწყობილობის უსადენო ქსელთან დასაკავშირებლად.
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi-ით.
Network (ქსელი)	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi-ით.
Forget Network (ქსელის დავიწყება)	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.


Remote Operation (დისტანციური მუშაობა)	START (დაწყება)-ზე დაჭერის შემდეგ დისტანციური ოპერაციის ავტომატურად დასაწყებად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.
--	--

6.7 ორთქლით გაცხელების ფუნქციები

ეს ფუნქციები საშუალებას გაძლევთ, გამოიყენოთ სითბო და ორთქლი საკვების ხრამუნა და წვნიანი შემადგენლობის შესანარჩუნებლად. გამოიყენეთ ისინი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუშვისთვის, ნაწი სიხრაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.

ორთქლის ფუნქციებით საკვების მომზადების ორი მეთოდი არსებობს: ტემპერატურის დაყენებით ან ორთქლის დონის დაყენებით.

 **Steamify** /  **Steam (დაორთქვლა)** — დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლი ავტომატურად დარეგულირდება.

 **ProSteam** — დააყენეთ ორთქლის დონე. ნაჩვენები იქნება შესაფერისი ტემპერატურა.

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები)-ით.
2. დააყენეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დააყენეთ ტემპერატურა და ორთქლის დონე, თუ ხელმისაწვდომია.
4. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
5. დააჭირეთ წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად და ამოსაღებად.
6. წყლის ავზის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ). გამოიყენეთ წყლის ავზზე არსებული სკალა.

გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ დემინერალიზებული ან გამომხდელი წყალი. არ ჩაასხათ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის ავზში.


7. საჭიროების შემთხვევაში, გადაწმინდეთ წყლის ავზის გარე ნაწილი რბილი ტილოთი. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში. ორთქლი ჩნდება დაახლოებით 2 წთ-ის შემდეგ. როდესაც მოწყობილობა დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
8. როცა წყლის ავზში წყალი გამოილევა, გაისმება ხმა. ხელმეორედ აავსეთ წყლის ავზი.
9. გამოორთეთ მოწყობილობა.
10. დაცალეთ წყლის ავზი.
11. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის შიგნით შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი.
12. მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ღუმლის შიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

გარფთხილება!

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

6.8 SousVide

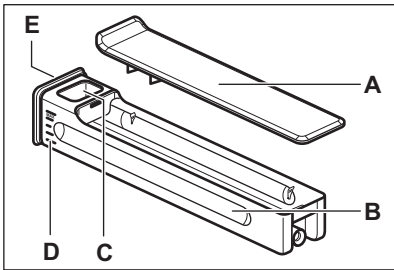
ეს პროგრამა არის მომზადების ტექნიკა, სადაც საკვები ვაკუუმ-დალუქულ ჭურჭელშია მოთავსებული გაჯერებულ ორთქლში, მუდმივ ტემპერატურაზე. თხევადი ტიპის საჭმლის, მაგ., დესერტებისა და სოუსების, მომზადების უფრო ეკოლოგიური ხერხი რომ გამოიყენოთ, მათი მოხარშვა შესაძლებელია დალუქულ საკონსერვო ქილბებშიც.

1. მოამზადეთ ინგრედიენტები ვაკუუმ-დალუქულ ჭურჭელში და მოათავსეთ ისინი ცხაურაზე.
2. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები)-ით.
3. დააჭირეთ ღილაკს  SousVide.

4. დააყენეთ ტემპერატურა და მომზადების დრო.
5. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
6. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ნარჩენმა წყალმა შეიძლება კონდენსაცია მოახდინოს ღუმელის შიდა სივრცეში და ვაკუუმ-დალუქულ კონტეინერებში.
7. როდესაც მოწყობილობა ცივია, ღუმელის შიდა სივრციდან წყალი ღრუბლის დანმარებით მოაცილეთ. გამშრალეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

⚠ გარფთხილება!
 არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი. ფრთხილად ამოიღეთ საკვები მოწყობილობიდან.

6.9 წყლის ავზი



- A. თავსახური
- B. ავზი
- C. წყლის შემვების ლიობი
- D. სკალა
- E. წინა საფარი

6.10 შენიშვნები შემდეგზე: Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი)

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

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

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

კერძის მომზადების ინსტრუქციისთვის იხილეთ მინიშნებები და რჩევები, Heat Save Fan

(სითბოს შენახვის ვენტილატორი). ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ ენერგოეფექტურობა, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია აღკვეთს მოწყობილობის შემთხვევით მუშაობას. მისი გააქტიურება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს.

1. შედიით მენიუში.
2. აირჩიეთ / Preferences (უპირატესი პარამეტრები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად

დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

7.2 ავტომატური გამორთვა

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

(°C)	(სთ)
30 - 115	12.5

(°C)	(სთ)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

7.3 გამაგრლებელი ვენტილატორი

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

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

ფუნქცია	აღწერა
Timer (ტაიმერი)	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. იმისთვის, რომ დააყენოთ, თუ რა უნდა მოხდეს, როდესაც დრო ამოიწურება, აირჩიეთ სასურველი: End Action (მოქმედების დასრულება). ტაიმერი შეგიძლიათ გამოიყენოთ დამოუკიდებლად, მაშინაც კი, თუ ლუმელი არ არის ჩართული.
End Action (მოქმედების დასრულება)	<p> Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია.</p> <p> Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) დროის ამოწურვის შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია გაითიშება.</p> <p> Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.</p>

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. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. ის ავტომატურად გაიშვება ლუმელის პროცესის დაწყებისას და ჩერდება პროცესის დასრულებისას. ის ჩანს მთავარ ეკრანზე იმ შემთხვევაში, თუ სხვა ტაიმერი არ არის დაყენებული. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.

8.2 Timer (ტაიმერი)

1. აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ: Timer (ტაიმერი)-ით.
3. დააყენეთ ხანგრძლივობა. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ერთ-ერთ სიმბოლოს.
4. დააჭირეთ ლილავს OK დასადასტურებლად და მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

8.3 Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)

1. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ პარამეტრები.
2. დააჭირეთ ღილაკს ***.
3. დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ით.
4. გადაიტანეთ დაწყების სასურველი დროის დასაყენებლად და დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. ახლა შეგიძლიათ, დააყენოთ სასურველი End time (დასრულების დრო) ან დააჭიროთ ღილაკს OK ამ ეტაპის გამოსატოვებლად.
6. დააჭირეთ ღილაკს OK მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

8.4 Time of Day (დღის მონაკვეთი)

1. ჩართეთ ღუმელი.

2. დააჭირეთ ღილაკს ⚙ / Setup (აწყობა) / Time of Day (დღის მონაკვეთი).
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ OK.

8.5 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

1. დააჭირეთ ღილაკს ^ / Timer (ტაიმერი).
2. დააყენეთ ტაიმერის ახალი მნიშვნელობა. დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

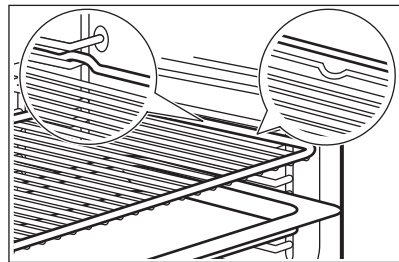
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაცნობთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



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

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს

შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ეხება .



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

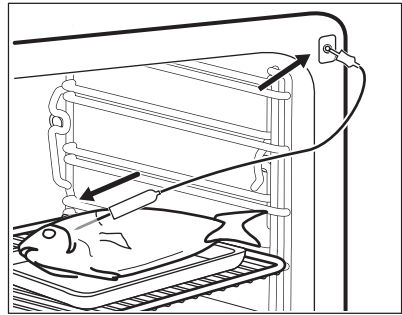
- °C - ტემპერატურა მოწყობილობის კამერაში. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე 25°C-ით მაღალი უნდა იყოს.
- ℞ - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. რეკომენდაციები:
 - ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
 - არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
 - მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

საკმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

⚠ გარფთხილება!

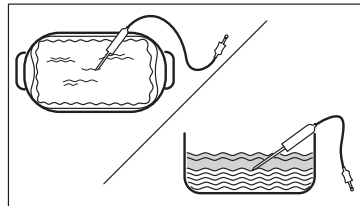
არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

1. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია მენიუდან: Functions (ფუნქციები) ან კერძი მენიუდან: Dishes (კერძები)-ით.
2. დააყენეთ ღუმელის ტემპერატურა და მომზადების დრო, თუ საჭიროა.
3. დააჭირეთ ღილაკს OK.
4. დააჭირეთ ღილაკს START .
5. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:
ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი
საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



კასეროლი

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



6. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.
- ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
7. ^ — დააჭირეთ პარამეტრების დასარეგულირებლად.
8. აირჩიეთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ბარათი რომ დააყენოთ სენსორის შიდა ტემპერატურა ან დააყენეთ სასურველი ვარიანტი:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.

- Sound Alarm and stop cooking (ნმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება)- როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ლუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
- Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) — როდესაც საკვები აღწევს შიდა ტემპერატურას ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

9. დააჭირეთ ღილაკს OK.

- 10. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივებთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
- 11. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.
- 12. 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 ღუმელის ძირიდან.

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

ენერჯის დაზოგვის რჩევებისთვის იხილეთ ენერგოეფექტურობა.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
	ტემპერატურა

	აქსესუარი
	სათავსო (Gastronorm)
	წონა (კგ)
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)





10.2 Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი) - რეკომენდებული აქსესუარები

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

- **პივის 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 Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი)






საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ 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
სანელბლიანი 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
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ტესტირება: EN 60350-1, IEC 60350-1.

ცნობა ერთ დონეზე

			°C		
უცნიმო ბისკვიტი	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
უცნიმო ბისკვიტი	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი ¹⁾	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიანი თარო	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი ¹⁾	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	გისოსებიანი თარო	180	55 - 65	1
პატარა პური	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2
პატარა პური	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 35	2
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე ²⁾	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	150	20 - 30	3






			°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე 2)	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	საცხობი ლანგარი	170	20 - 30	3
გახუხული პური 3)	Top (ზედა)	გისოსებიანი თარო	მაქს.	1 - 2	5

1) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განთავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განთავსდეს, ვიდრე მარცხენა.

2) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, პარამეტრები, ქვემენიუ: უპირატესი პარამეტრები.

3) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 5 წთ შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, პარამეტრები, ქვემენიუ: უპირატესი პარამეტრები.

მრავალდონიანი ცხობა

			°C		
პატარა პური	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	140	25 - 45	2 და 4
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე 1)	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	150	25 - 35	2 და 4
უცხიმო ბისკვიტი	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიანი თარო	160	45 - 55	2 და 4
ვაშლის ღვეზელი	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიანი თარო	160	55 - 65	2 და 4






1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, პარამეტრები, ქვემენიუ: უპირატესი პარამეტრები.






10.5 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

გამოიყენეთ ფუნქცია: ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი)-ით.

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 შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, პარამეტრები, ქვემეინო: უპირატესი პარამეტრები.

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)	ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი)	გასტრონორმი 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)	ProSteam, დონე: Humidity High (მაღალი ტენიანობა)	მრგვალი ფაიფურის ჭურჭელი ცხაურაზე	2	90	35 - 45
მოხარშული კრემი კვერცხით	ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი)	გასტრონორმი 1/2 ფორების გარეშე	2	85	35 - 45
თეთრი პური	Bread Baking (პურის ცხობა), საკვების ტიპი: პური	საცხობი ლანგარი 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, დონე: Humidity Low (დაბალი ტენიანობა) 3)				40 - 50
ქათამი 4)	ProSteam, დონე: 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 ღუმელის უკანა მხარისკენ.

3) გამოიყენეთ ProSteam მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ Bread Baking (პურის ცხობა) ფუნქცია არ არის ხელმისაწვდომი.

4) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

11. მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- კორქვის ნარჩენების მოსაცილებლად გაწმინდეთ კამერის ძირი ძმრის ან ლიმონმჟავის რამდენიმე წვეთის გამოყენებით.
- 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 მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

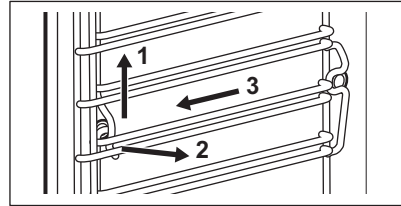
აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდეებიანი 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. გამოჭაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. გამოჭაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

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

11.3 Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)

ეს პროგრამა ასუფთავებს მოწყობილობას, როდესაც ის ოდნავ დასვრილია. ორთქლი არბილებს ცხიმსა და ნარჩენებს, რაც ამარტივებს გასუფთავებას. ეს პროგრამა იყენებს ნაკლებ ენერგიას.

1. დააჭირეთ ლილავს Settings (პარამეტრები) / Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა) ან Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით).

რეჟიმი	აღწერა
Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	მსუბუქი გასუფთავება ხანგრძლივობა: 30 წთ

Steam Cleaning Plus
(გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)

სტანდარტული გასუფთავება შეასხურეთ კორპუსის სარეცხი საშუალება.
ხანგრძლივობა:
75 წთ

- დააჭირეთ ღილაკს START . მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
- გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი წყლის ავზიდან.
- დატოვეთ მოწყობილობის კარი ღია და დაელოდეთ შიგნიდან გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

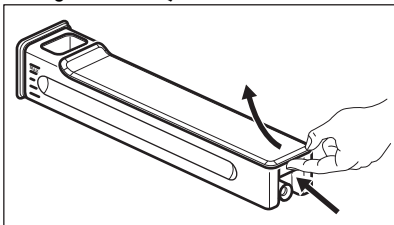
11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

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

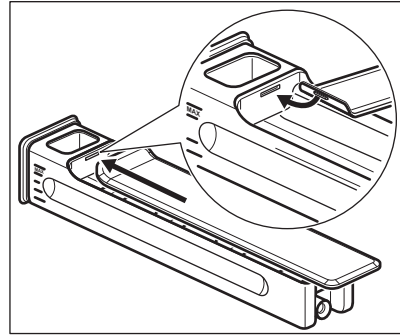
11.5 წყლის ავზის გაწმენდა

- ამოიღეთ წყლის ავზი მოწყობილობიდან.
- მოხსენით წყლის ავზის თავსახური. ასწიეთ საფარი უკანა შვერილის შესაბამისად.



- წყლის ავზის ნაწილები წყლითა და საპნით გარეცხეთ. ნუ გამოიყენებთ აბრაზიულ დრუბლებს და ნუ გაწმენდთ წყლის ავზს ჰურჭლის სარეცხ მანქანაში.

- ახლიდან ააწყვეთ წყლის ავზი.
- ააწყვეთ თავსახური. ჯერ მოათავსეთ წინა ჩამკეტი და შემდეგ მიაწეით ავზის კორპუსის მიმართულებით.



- ჩასვით წყლის ავზი.
- წყლის ავზს მიაწეით მოწყობილობის მიმართულებით იქამდე, სანამ ჩაიკეტება.

11.6 Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)

ეს პროგრამა აცილებს ნადებს და ხელს უშლის მის დაგროვებას ორთქლის სისტემაში. ის უზრუნველყოფს დაორთქვლის ფუნქციების სათანადო მუშაობას და აუმჯობესებს წყლის ხარისხს მოწყობილობაში.

- დააჭირეთ ღილაკს Settings (პარამეტრები) / Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Descaling (ნადებისგან გაწმენდა).
- დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
- დასუფთავების ფუნქციის მუშაობის დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა და გასუფთავებამდე დაელოდეთ მის გაცივებას.
- გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი წყლის ავზიდან.
- დატოვეთ მოწყობილობის კარი ღია და დაელოდეთ შიგნიდან გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.


11.7 მინადულის მოცილების შესენება

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

- დაბალმიანი შესენება — გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას.
- მჟღერი შესენება — გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას. თუ მინადულს არ მოაცილებთ მოწყობილობას, როცა ჩართულია მჟღერი შესენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

11.8 Rinsing (გავლება)

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


1. დააჭირეთ ღილაკს  Settings (პარამეტრები) / Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Rinsing (გავლება).
2. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
3. პროცედურის დასრულებისას სიგნალის ხმა გამოიგემა.
4. დატოვეთ მოწყობილობის კარი ღია და დაელოდეთ შიგნიდან გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.9 Drying (გაშრობა)

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

1. დააჭირეთ ღილაკს  Settings (პარამეტრები) / Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Drying (გაშრობა).
2. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

3. შრობის დასრულებისას გაისმის სიგნალის ხმა.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.10 შრობის შემასენებელი

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

დააჭირეთ ღილაკს „ღიან“, რომ გააშროთ მოწყობილობა.

11.11 კარის მოხსნა და მონტაჟი

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



გარფთხილება!

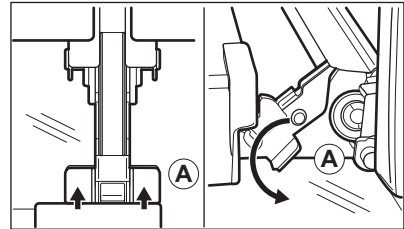
კარი მძიმეა.



სიფრთხილე!

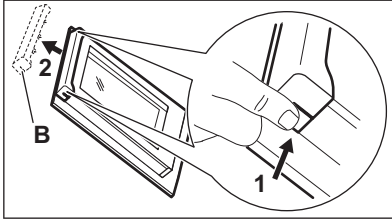
ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

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

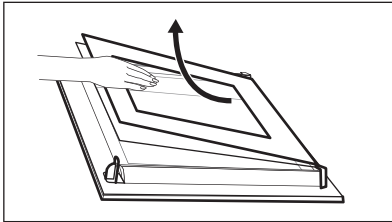


4. დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (მიახლოებით კუთხე: 70°).

- დაიჭირეთ კარი თითოეული მხრიდან თითო ხელით და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ლუმელიდან.
- მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
- დაიჭირეთ კარის საპირე B კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჩით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



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



- მინის პანელი წყლითა და საპნით გასუფთავეთ. ფრთხილად გამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გასუფთავებთ.

გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ 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 გადახურდეს.

11.12 ნათურის გამოცვლა

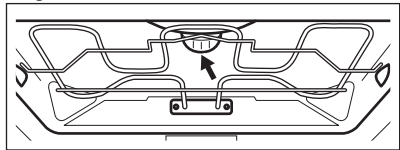
⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

- გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
- გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
- დადეთ ტილო ლუმელის ძირზე.

ზედა სანათი

- დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



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

გვერდითა სანათი

- სანათზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
- საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრანისი.
- გაწმინდეთ მინის საფარი.
- შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300°C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
- დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
- 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.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	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.
მოწყობილობა არ იკავებს წყლის ავზს ჩასმის შემდეგ.	წყლის ავზის კორპუსზე ხელი ბოლომდე არ მიგიჭვრიათ. მთლიანად მოათავსეთ წყლის ავზი მოწყობილობაში.
წყლის ავზიდან წყალი გადმოდის.	წყლის ავზის თავსახური არასწორად დააყენეთ.
წყლის ავზი რთული გასაწმენდია.	დასუფთავების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ თავსახური მოხსნილია.
მინდაულის მოცილების შემდეგ ლანგარზე წყალი აღარ არის.	წყლის ავზი მაქსიმალურ დონემდე არ აგვისიათ. შეამოწმეთ, წყლის ავზის კორპუსში არის თუ არა ნადების მოსაცილებელი საშუალება / წყალი.
ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის ჭუჭყიანი წყალი.	ლანგარი თაროს არასწორ პოზიციაზეა. ლუმელის ძირიდან ნარჩენი წყალი და ნადების მოცილებელი ნივთიერება მოაშორეთ. შემდეგში ლანგარის პირველი თაროს პოზიციაზე დადეთ.
ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის ჭუჭყიანი წყალი.	წმენდის დაწყებამდე, თქვენ მოწყობილობაში ძალიან დიდი ოდენობის საწმენდი საშუალება მოათავსეთ. შემდეგ ჯერზე საწმენდი საშუალების ფენა თანაბრად გადაანაწილეთ კორპუსის კედლებზე.
წმენდის შესრულება არადამაკმაყოფილებელია.	თქვენ წმენდა დაიწყეთ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა ძალიან ცხელი იყო. დაცადეთ მოწყობილობას, რომ გაგრილდეს. გაწმინდეთ ახლიდან. წმენდის პროცედურის დაწყებამდე თქვენ აქსესუარები მოწყობილობიდან არ ამოვიღათ. მოხსენით ყველა აქსესუარი და გაწმინდეთ ახლიდან.

პრობლემის აღწერილობა მიზეზი და გამოსავალი

i ელექტროენერჯის 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. ღუმლისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.

უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია. გადაიტანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა. გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1)2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the წყლის ავზი cannot measure the water level. 1)2)	Empty the წყლის ავზი and refill it.
F508 - the წყლის ავზი does not work properly. 1)2)	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

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 ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOA9S3SH 944032146 KOAAS3ST 944032149
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.99 კვტს/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმში	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	70 ლ
ლუმინის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	EOA9S3SH 39.0 კგ
	KOAAS3ST 39.0 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები 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 ენერჯის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერჯის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილატორით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მიინიშნე 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 Timer (ტაიმერი), 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.



Heat Save Fan

(სითბოს შენახვის ვენტილატორი)

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

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

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



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.....	33
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	39
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	39
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	40
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	41
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	46
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	47
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	48
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	49
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	53
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	57
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 пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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 и предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

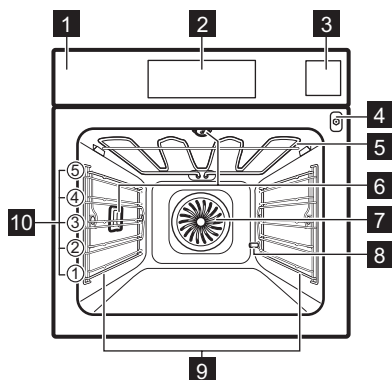
ВНИМАНИЕ!

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

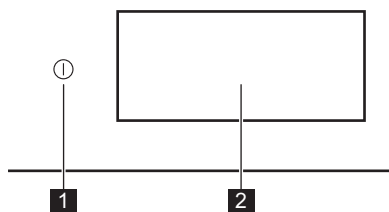
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термошупа
- 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 | Дисплей | Отображение текущих настроек прибора. |






Панель управления обеспечивает доступ к различным режимам приготовления и блюдам. Кроме того, на ней отображается информация о текущем рабочем состоянии.

4.2 Дисплей

Дисплей прибора является полностью интерактивным, и его можно «прокручивать» для доступа к разным разделам. Вы можете провести пальцем по экрану для перемещения влево или вправо.

- | | |
|-----|--|
| OK | Подтверждение выбора / параметра настройки. |
| > < | Переход к следующему или предыдущему уровню меню. |
| ^ v | Доступ к дополнительным параметрам и их настройка. |
| ♥ | Сохранение текущих настроек в: Любимые программы. |
| ♡ | Удаление текущих настроек в: Любимые программы. |
| ⚙ | Переход в меню: Настройки. |
| 💡 | Включение и выключение лампы освещения. |
| 🔘 | Включение и выключение опций. |

	Прибор заблокирован.
	Функция Звуковой сигнал включена.
	Функция Звуковой сигнал и отключение включена.
	Только всплывающее окно включена.
	Функция Отложенный старт включена.

	Закрытие всплывающего сообщения или отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.
	Подключение к сети Wi-Fi отменено.
	Удаленное управление включено.
	Функция в режиме энергосбережения.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Вы можете выбрать, следует ли начать или пропустить процесс подключения. Настройки можно пересматривать и изменять при необходимости.


Отрегулируйте настройки: Выбрать язык, Установка времени суток, Жесткость воды, Беспроводное соединение.

5.2 Беспроводное соединение

Прибор поддерживает подключение к сети Wi-Fi и подключение мобильных устройств. Вы сможете получать уведомления, управлять прибором и следить за ним с мобильного устройства.

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы скачать 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 на дисплей, чтобы войти в меню, и нажмите  Настройки / Подключения.

5. Нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц
Макс. мощность	2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт)
	Bluetooth: EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Протокол	2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn



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 применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

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

5.5 Установка: Жесткость воды

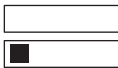


При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

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. Установите уровень жесткости воды  **Настройки / Настройка / Жесткость воды**.

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

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 Меню

Нажмите дисплей или кнопку ВКЛ / ВЫКЛ для перехода в меню.

- Главная
- Функции

- Блюда
- Настройки

6.2 Главная

Подменю включает программы, режимы, блюда и настройки.

6.3 Функции

Подменю включает список режимов приготовления.

Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

1. Войдите в меню и выберите: Функции.
2. Выберите режим нагрева.
3. Отрегулируйте настройки.
4. Нажмите **START**. Термошуп можно подключить в любой момент как до начала, так и во время процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термошуп».
5. **^** — нажмите для настройки параметров во время приготовления.
6. Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.



Функция Быстрый Разогрев доступна только в ряде режимов нагрева. Дополнительные сведения о режимах предварительного разогрева см. в главе «Ежедневное использование», Настройки, Подменю: Предпочтения.



Верхний нагрев

Интенсивный нагрев для быстрого подрумянивания сверху.



Нижний нагрев

Равномерно подрумяньте низ продукта. Прекрасно подходит для приготовления пиццы или пирога и для окончательной обработки тортов или кишей. Предварительно разогрейте духовой шкаф и используйте самый нижний уровень.



Горячий воздух

Для ежедневного приготовления блюд на нескольких уровнях. Получайте равномерно приготовленные блюда без смешивания вкусов. Установите более низкую температуру, чем для Верхний и нижний.



Верхний и нижний

Для ежедневного приготовления блюд на одном уровне. Прекрасно подходит для приготовления любых блюд, например, запеканок и выпечки.



Горячий воздух & верхний нагрев

Обжаривайте большие куски мяса и птицу с костями с хрустящей корочкой.



Горячий воздух & нижний нагрев

Равномерно выпекайте тесто с хрустящей корочкой. Прекрасно подходит для приготовления пиццы, кишей, тартов или пирогов.



Горячий воздух, верхний и нижний нагрев

Эта функция идеально подходит для готовых блюд.



Steamify

Подбор нужной категории пара и температуры.



ProSteam

Готовьте нежные блюда с хрустящей корочкой благодаря сочетанию пара и тепла. Прекрасно подходит для приготовления овощей, запеканок и мяса.



Подогрев Сохранить Вентилятор

Экономьте энергию, используя остаточное тепло для приготовления пищи. Идеально подходит для приготовления выпечки.



Пар

Приготовление на пару для здоровых и вкусных блюд.



Разогрев

Эта функция бережно разогревает остатки блюд с помощью обработки паром.



Гриль

Равномерно обжаривайте на гриле или подрумянивайте овощи или мясо. Также прекрасно подходит для поджаривания хлеба.



SousVide

Готовьте продукты в вакуумной упаковке при точной температуре для достижения наилучшего вкуса и текстуры.



Подготовка теста

Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.



Освежить

Придайте свежий запах и мягкость вчерашнему хлебу или выпечке.



Размораживание

Бережное размораживание для дальнейшего приготовления.



Тушение

Получите нежное и сочное тушеное мясо, готовя все ингредиенты вместе на медленном огне.



Жаркое

Приготовьте нежное мясо, птицу или овощи с хрустящей внешней корочкой.



Хлеб

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



Низкотемпературное приготовление

При низкой температуре время увеличивается, но результат будет лучше. Прежде чем поместить мясо в духовой шкаф, обжарьте его.



Консервирование

Получайте сочные фрукты и овощи, законсервированные при низкой температуре. Поставьте термостойкие банки на эмалированный противень, наполненный водой.



Подогрев тарелок.

Подогрев тарелок перед подачей.



Поддержание тепла

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



Высушивание

Равномерно высушите фрукты, травы и овощи при низкой температуре. Периодически открывайте дверцу во время сушки, чтобы улучшить результат сушки.



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

6.4 Блюда

Подменю Блюда состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Во время приготовления можно регулировать время и температуру.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп.

1. Войдите в меню и выберите: Блюда.
2. Выберите тип блюда или продукта.
3. Отрегулируйте настройки в соответствии с предпочтительным режимом приготовления пищи. Отрегулируйте вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите ОК.
4. Поместите блюдо в прибор в соответствии с инструкциями на экране.
5. Нажмите START .

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

6.5 Любимые программы



Эта функция доступна только для некоторых моделей.

В памяти прибора можно сохранить до 20 избранных настроек, например: режим нагрева, блюдо или функцию очистки.


Чтобы сохранить настройку, выберите предпочтительную настройку и нажмите

Выберите: Любимые программы

1. Войдите в меню и нажмите: раздел Главная и переместите полосу прокрутки вправо.
2. Нажмите: Просматривайте Любимые программы. для проверки сохраненных настроек.
3. Выберите одну из сохраненных настроек.
4. Нажмите START , чтобы начать процесс приготовления.


Удаление: Любимые программы

1. Войдите в меню и выберите: раздел Главная и переместите полосу прокрутки вправо.

- Нажмите: Просматривайте Любимые программы. для проверки сохраненных настроек.
- Нажмите:  для удаления сохраненных настроек.

6.6 Настройки


Это подменю содержит список настроек.

Нажмите дисплей или кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для входа в меню и нажмите  Настройки.

Подменю: Программы технического обслуживания

Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Сушка	Процесс удаления воды, образовавшейся в результате скопления конденсата после использования функций приготовления на пару.
Ополаскивание	Процесс ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования функций приготовления на пару.

Подменю: Настройка

Выбрать язык	Установка языка прибора.
Установка времени суток	Установка текущего времени.
Яркость Дисплея	Установка яркости дисплея.
Звук кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.

Единица температуры	Отображение единицы измерения текущей температуры.
Жесткость воды	Установка жесткости воды.

Подменю: Сервис

Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстановление заводских установок

Подменю: Предпочтения

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Блокировка от детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Предварительный разогрев/подогрев	Отсутств — обычный способ предварительного разогрева прибора. Он установлен по умолчанию и доступен для всех режимов приготовления. В качестве «Предпочтения» можно выбрать другой тип предварительного нагрева. Эко — предварительный разогрев прибора при меньшем энергопотреблении. Он доступен для всех режимов приготовления.
Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости очистки прибора.
Персон. экран в режиме ожидания	Настройка функций экрана и ярлыков.



Подменю: Подключения


Подключиться к Wi-Fi	Подключение прибора к беспроводной сети.
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудь сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.
Удаленное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия START. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.

6.7 Режимы нагрева с паром

В этих режимах выполняется нагрев и обработка паром для придания блюдам хрустящей корочки и сохранения сочности продуктов. Используйте их для приготовления на пару, тушения, создания нежной хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Существует два способа приготовления продуктов с использованием функций обработки паром: установка температуры или установка уровня подачи пара.

 **Steamify** /  **Пар** — установите температуру. Уровень пара будет отрегулирован автоматически.

 **ProSteam** — установите уровень подачи пара. На дисплее отобразится подходящая температура.

1. Войдите в меню и выберите: **Функции**.
2. Выберите функцию режима нагрева с паром. На дисплее отобразятся доступные настройки.
3. Установите температуру и уровень подачи пара, если применимо.
4. Нажмите **START** и следуйте указаниям на дисплее.
5. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть и снять ее.
6. Залейте холодную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл). Используйте шкалу на резервуаре для воды.

ВНИМАНИЕ!

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


7. При необходимости протрите наружную поверхность резервуара для воды влажной тряпкой. Установите резервуар для воды на место. Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
8. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
9. Выключите прибор.
10. Слейте воду из резервуара.
11. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.
12. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

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

6.8 SousVide

Эта программа представляет собой технологию приготовления, при которой продукты в герметичном контейнере помещаются в насыщенные паром условия и готовятся при поддержании постоянной температуры. Более экологичный подход к приготовлению таких жидких блюд, как десертов и соусов, предусматривает приготовление в герметичных банках.

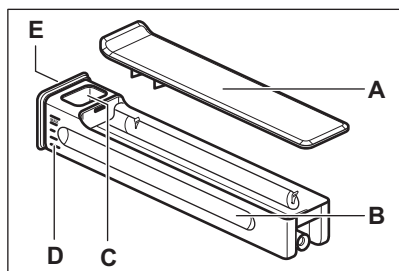
1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в герметичный контейнер. Поставьте контейнер на решетку.
2. Войдите в меню и выберите: **Функции**.
3. Нажмите  **SousVide**.

4. Задайте температуру и время приготовления.
5. Нажмите **START** и следуйте указаниям на дисплее.
6. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться в камере духового шкафа и поверхностях герметичных контейнеров.
7. Когда прибор остынет, удалите воду из нижней части камеры духового шкафа губкой. Вытрите камеру духового шкафа насухо мягкой тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны, когда вынимаете продукты из прибора.

6.9 Резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Резервуар для воды
- C. Наливное отверстие
- D. Известковый налет
- E. Передняя крышка

6.10 Примечания к функции: Подогрев Сохранить Вентилятор

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 Указаниях и рекомендации, Подогрев Сохранить Вентилятор. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Блокировка от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора. Ее можно включить в любое время.



1. Войдите в меню.
2. Выберите  / Предпочтения / Блокировка от детей.

Блокировка от детей включена. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо

настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

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




7.3 Вентилятор охлаждения

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

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Установите одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие. Таймер можно использовать независимо от того, работает ли духовой шкаф или нет.
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. Данная функция не влияет на работу прибора.
Отложенный старт	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Он запускается автоматически после начала работы духового шкафа и останавливается по завершении процесса. Он отображается на главном экране в случае, если другой таймер не установлен. Данная функция не влияет на работу прибора.


8.2 Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите: Таймер.
3. Установите продолжительность. Вы можете выбрать предпочтительное конечное действие, нажав на один из символов.
4. Нажмите **OK** для подтверждения и возврата на главный экран.

8.3 Отложенный старт

1. Выберите режим нагрева и задайте настройки.
2. Нажмите **...**.
3. Нажмите: Отложенный старт.
4. Прокрутите, чтобы установить необходимое время начала, и нажмите **OK**.
5. Теперь можно установить нужное окончание или нажмите **OK**, чтобы пропустить этот шаг.
6. Нажмите **OK**, чтобы вернуться на главный экран.

8.4 Установка времени суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите  / Настройка / Установка времени суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

8.5 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите **^** / Таймер.
2. Установите новое значение таймера. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

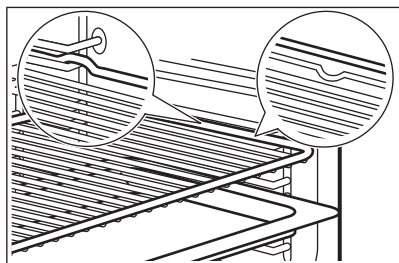
9.1 Установка принадлежностей

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. Бортики по периметру решетки предотвращают соскальзывание посуды с решетки.

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



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

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

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

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

- \mathcal{R} - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

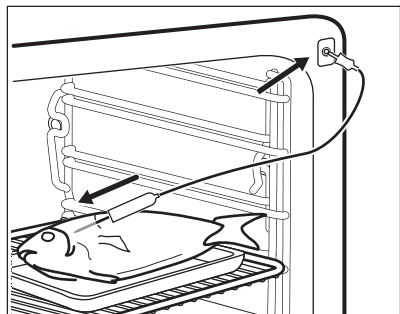
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

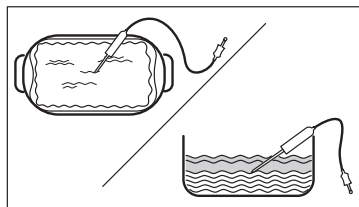
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Выберите режим нагрева в меню: Функции или блюдо из меню: Блюда.
2. При необходимости задайте температуру духового шкафа и время приготовления.
3. Нажмите **OK**.
4. Нажмите **START**.
5. 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.



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

На дисплее отобразится символ и текущая температура термощупа.

7. ^ — нажмите для настройки параметров.
8. Выберите карту Термощуп, чтобы установить температуру внутри продукта для датчика, или выберите нужную опцию:
 - 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.
 - Только всплывающее окно — когда температура внутри продукта достигнет заданной, на дисплее появится соответствующее сообщение.
9. Нажмите OK.
10. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
11. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
12. 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.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Подогрев Сохранить Вентилятор — 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 Подогрев Сохранить Вентилятор






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 согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне






			°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Верхний и нижний	Решетка	160	45 - 60	2
Яблочный пирог 1)	Горячий воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Яблочный пирог 1)	Верхний и нижний	Решетка	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Верхний и нижний	Эмалированный противень	140	25 - 35	2
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Горячий воздух	Эмалированный противень	150	20 - 30	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) 2)	Верхний и нижний	Эмалированный противень	170	20 - 30	3
Тосты 3)	Верхний нагрев	Решетка	макс.	1 - 2	5

1) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

2) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

3) Выполните предварительный разогрев прибора в течение 5 мин, используя следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

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	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 разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

10.5 Информация для испытательных организаций

Используйте следующую функцию: ProSteam, уровень: 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 С.

1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры, выбрав следующую настройку: Разогрев / Отсутств. Не используйте: Разогрев / Быстрый и Эко. См. Ежедневное использование, Настройки, Подменю: Предпочтения.

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)	ProSteam, уровень: 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)	ProSteam, уровень: Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45
Белковый крем	ProSteam, уровень: Влажный пар	Гастроемкость 1/2 неперфорированная	2	85	35 - 45
Белый хлеб	Хлеб, тип блюда: Хлеб ProSteam, уровень: Горячий пар (25%) 3)	Эмалированный противень 2)	2	180	40 - 50 40 - 50



Цыпленок 4)

ProSteam, уо-
вень: 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) Используйте ProSteam только в том случае, если функция Хлеб недоступна.
- 4) 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.
- При очистке дна камеры используйте пару капель уксуса или лимонной кислоты для удаления накипи.
- 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

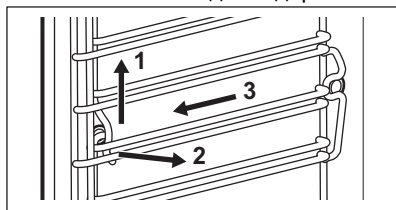
с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- 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 противня 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

Данная программа предназначена для очистки прибора при незначительном загрязнении. Пар размягчает остатки жира или пищи, облегчая процесс очистки. При использовании этой программы прибор потребляет меньше электроэнергии.

1. Нажмите  Настройки / Техническое обслуживание / Очистка паром или Очистка паром плюс.

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

2. Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
4. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
5. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Напоминание о чистке

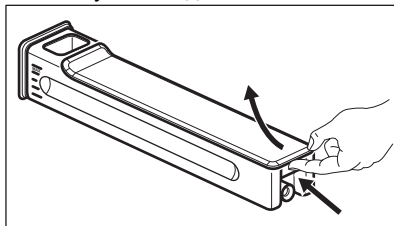
Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром плюс.

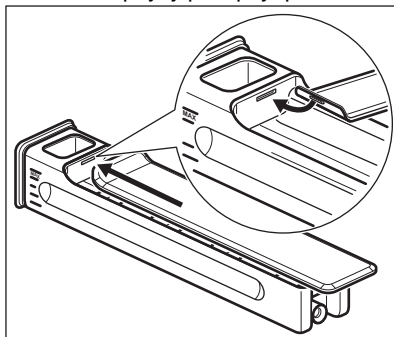
11.5 Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.

2. Снимите крышку резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.




3. Вымойте детали резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
4. Соберите резервуар для воды.
5. Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.



6. Вставьте резервуар для воды.
7. Задвиньте резервуар для воды в прибор до фиксации на месте со щелчком.

11.6 Удаление накипи

Эта программа удаляет накипь и предотвращает ее образование в системе обработки паром. Она обеспечивает правильную работу системы обработки пара и улучшает качество воды в вашем приборе.

1. Нажмите  Настройки / Техническое обслуживание / Удаление накипи.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.

Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.

3. По окончании работы функции выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Удалите оставшуюся воду из резервуара для воды.
5. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.7 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.

11.8 Ополаскивание

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

1. Нажмите Настройки / Техническое обслуживание / Ополаскивание.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании процедуры раздается звуковой сигнал.
4. Оставьте дверцу прибора открытой, чтобы дать камере полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Сушка

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

1. Нажмите Настройки / Техническое обслуживание / Сушка.
2. Нажмите START и следуйте указаниям на дисплее.
Перед извлечением аксессуаров убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. По окончании фазы сушки раздастся звуковой сигнал.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.10 Напоминание о сушке

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

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.11 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.

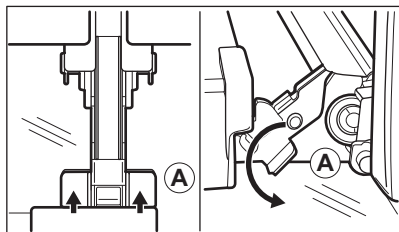
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

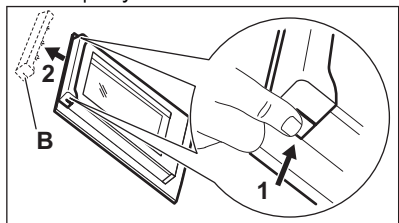
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

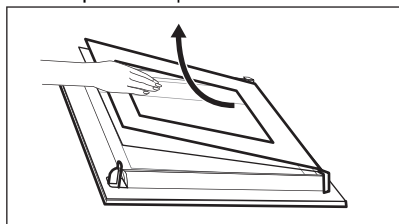
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



4. Прикройте дверцу 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 дверную планку **B** на верхней кромке дверцы 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

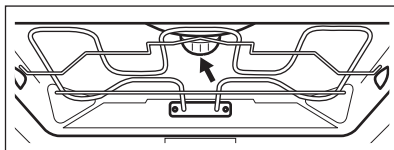
⚠ ВНИМАНИЕ!

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 лампы, поверните его.



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

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. Блокировка от детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
Установленный резервуар для воды не зафиксирован в приборе.	Вы не нажали до упора на корпус резервуара для воды. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
Из резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка резервуара для воды.
Резервуар для воды сложно очистить.	Перед началом очистки необходимо снять крышку.
После процедуры удаления накипи в противне отсутствует вода.	Резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в резервуар для воды залита вода или добавлено средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Выбран неверный уровень для установки противня. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз установите противень на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.	Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Неудовлетворительные результаты очистки.	Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки. Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности. Извлеките все аксессуары и повторите процедуру очистки.
<p>i Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.</p>	
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.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. 1)	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F239 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F131 — превышение температуры датчика парогенератора. 1)2)	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.
F144 — датчику Резервуар для воды не удается измерить уровень воды. 1)2)	Влейте воду из Резервуар для воды и наполните его снова.
F508 — ошибка функционирования Резервуар для воды. 1)2)	Включите и выключите прибор.

Код и описание	Способ устранения
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. 1)2)	Включите и выключите прибор.

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

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

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOA9S3SH 944032146 KOAAS3ST 944032149
Индекс энергоэффективности	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме	0.99 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 (M)	EOA9S3SH 39.0 кг
	KOAAS3ST 39.0 кг

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. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

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

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Таймер 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.


Подогрев Сохранить Вентилятор


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу

можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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





