



Electrolux



electrolux.com/register



EOC9P3XH

EOC9P3XT

KOCAP3XH

KOCAP3XT

LOC9P3XZ

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ორთქლის ღუმელი

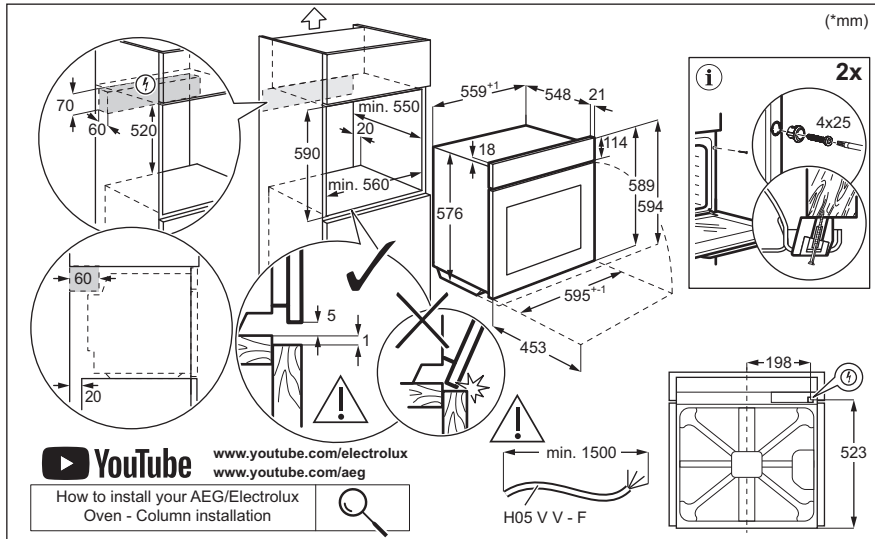
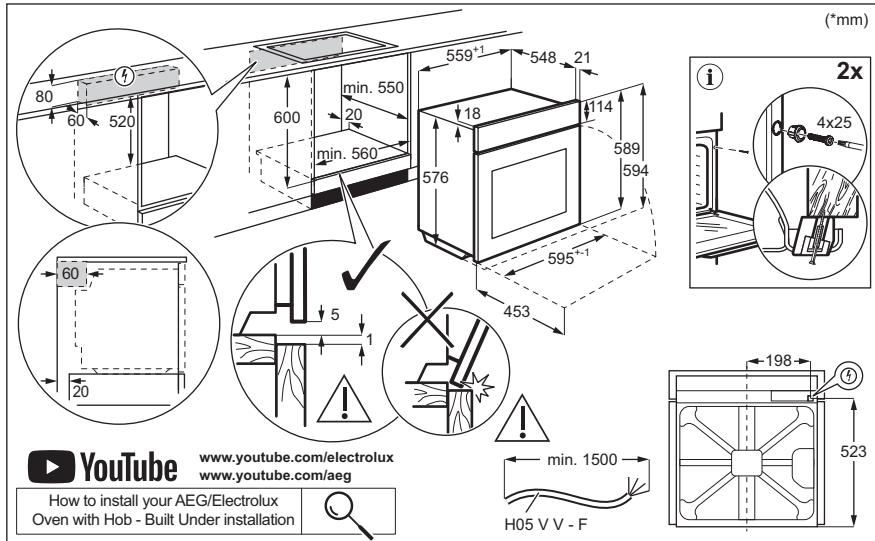
3

UK Інструкція | Парова духовка

31



მონტაჟი / ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	10
5. პირველად გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	12
7. დამატებითი ფუნქციები.....	17
8. საათის ფუნქციები.....	17
9. აქსესუარების გამოყენება.....	19
10. მინიშნებები და რჩევები.....	21
11. მოვლა და დასუფთავება.....	24
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	27
13. ენერგოეფექტურობა.....	28
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	30

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

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

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

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
----------------------	---------------------

მაქსიმუმ 1380	3x0.75
---------------	--------

მაქსიმუმ 2300	3x1
---------------	-----

მაქსიმუმ 3680	3x1.5
---------------	-------

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

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ მოათავსოთ ღუმელისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი ან სხვა საგნები უშუალოდ ღუმელის კამერის ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული ან მოწყობილობის კომპლექტში შემავალი აქსესუარები.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ

დახურვით პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრძელდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.5 პიროლიზური წმენდა

გარფთხილება!

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

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმელის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
 - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
 - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვა

პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.

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

2.6 ორთქლზე მომზადება

⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის
გაფუჭების რისკი.

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - არ გააღოთ მოწყობილობის კარი ორთქლით მომზადების დროს.
 - ორთქლით მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.7 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.

2.8 სერვისი

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

2.9 განკარგვა

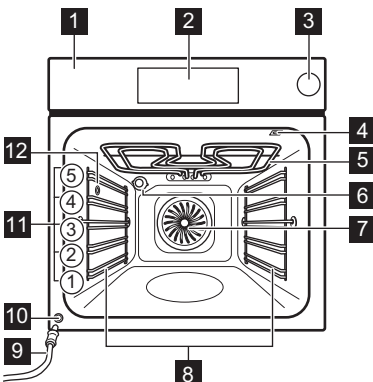
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

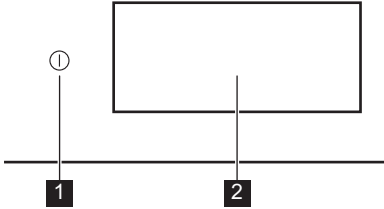
3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 ეკრანი
- 3 წყლის აგზი
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 9 ჩამოსაშვები მილი
- 10 წყლის ჩამოსაშვები სარქველი
- 11 თაროების პოზიციები
- 12 ორთქლის გამომშვები

4. კონტროლის პანელი

4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)	შეეხება ზანგრძლივად იჭამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება 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	დამატებითი პარამეტრებზე წვდომა და მათი მორგება.
♥	მიმდინარე პარამეტრების შენახვა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით.
♡	მიმდინარე პარამეტრების წაშლა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით.
🔊	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
🔌	პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
🔒	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
🔔	Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) ფუნქცია გააქტიურებულია.
🔔🛑	Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
📢	Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტური 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.
📺	წყლის ავზი ცარიელია.
📺	წყლის ავზი ნახევრად სავსეა.
📺	წყლის ავზი სავსეა.
🕒	ფუნქცია ენერგიის შენახვის რეჟიმით.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠️ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავგები.

5.1 პირველი კავშირი

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

დაარეგულირეთ პარამეტრები: Language (ენა), Time of Day (დღის მონაკვეთი), 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 თქვენი მობილური მოწყობილობიდან.

ლუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

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

1. აპის ჩამოსატვირთად დაასკანერეთ QR კოდი, რომელიც განთავსებულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს უკანა ყდაზე. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
 2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
 3. ჩართეთ ლუმელი.
 4. დააჭირეთ < -ს და გადაუსვით მარცხნივ მენიუში შესასვლელად. აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / Connections (კავშირები).
 5. დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi-ით.
- მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.

	2.4 გჰც WLAN : 2400 - 2483.5 მჰც
სინშირე	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.opensoftwarerepository.com> (საქალაქი NIU6).

5.4 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
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. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი

ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ < -ს და გადაუსვით მარცხნივ მენიუში შესასვლელად.

- Dishes (კერძები)
- Functions (ფუნქციები)
- Favourites (რჩეულები)
- Maintenance (ტექნიკური მომსახურება)
- Settings (პარამეტრები)

6.2 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 ღილაკს 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 შეზაფხვისთვის.



Bottom (ძირი)

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



Hot Air (ცხელი ჰაერი)

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



Top & Bottom (ზედა და ქვედა)

ყოველდღიური საკვების მომზადებისთვის ერთ დონეზე. კარგია ყველანაირი საკვებისთვის, როგორც კასეროლი და გამომცხვარი საკვები.



Hot air & Top (ცხელი ჰაერი და ზედა)

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



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

ფუნქცია იდეალურია მზა კერძებისთვის.

	Hot air, Bottom & Steam (ცხელი ჰაერის, ძირი და ორთქლის შემთხვევაში) იდეალურია პიცის გამოსაცნობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც შეტ სითბოს მოითხოვს ძირიდან.
	Steam Low (დაბალი ორთქლის) ფუნქცია თავსებადია ზორცთან, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სითბოს კომბინაცია ქმნის დელიკატურ ტექსტურასა და ზრამუნაზედაპირს.
	Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი) დაზოგავთ ელექტროენერგია საკვების მოსამზადებლად ნარჩენი სითბოს გამოყენებით. საუკეთესოა ცომეულისთვის.
	Reheat (ხელმეორედ გაცხელება) ეს ფუნქცია ნარჩენ საკვებს ორთქლით ნაზად შეათბობს.
	Grill (გრილი) ბოსტნეულის ან ხორცის გრილზე თანაბრად მოსამზადებლად. ასევე კარგია პურის ტოსტის გასაკეთებლად.
	Dough Prove (ცომის ამოყვანა) ოპტიმიზირებული ტემპერატურა სწრაფი ამოსვლისთვის.
	Refresh (განახლება) დააბრუნეთ ერთი დღის პურის ან გამომცხვარი პროდუქციის სუნი და რბილი მგთავსი.
	Defrost (გალღობა) ნაზად გალღობა შემდგომი მომზადებისთვის.
	Stew (მომშუშვა) მიიღეთ რბილი, წვნიანი მოთუშული კერძები ინგრედიენტების ერთად დუღილით.
	Roast (შემწვარი) მიიღეთ ზრამუნა გარედან და ნაზი შიგნიდან ხორცი, ფრინველი ან ბოსტნეული.
	Bread Baking (პურის ცხობა) აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის ზეულების მომზადებისას პროფესიონალური: ზრამუნა, შესაბამისი ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის მისაღებად.

	Slow cook (ნელი მომზადება) საკვების ნელი მომზადება ზრდის მომზადების დროს, მაგრამ უკეთეს შედეგებს მიიღებთ. მოზრაწეთ ზორცი, სანამ მას ღუმელში 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 გამოშვებს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	Dehydrate (გამომშრება) თანაბრად ამრობს ხილს, მწვანელებს და ბოსტნეულს დაბალ ტემპერატურაზე. გასაშრობად შედეგის გასაუმჯობესებლად შრობის დროს კარი დროდადრო გააღეთ.

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

6.3 Dishes (კერძები)

ქვემენიუ Dishes (კერძები) შედგება პროგრამების ნაკრებისგან, რომელიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემენიუში მოცემული თითოეულ კერძისთვის მიითითებულია 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.

- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში ეკრანზე ნაჩვენები ინსტრუქციის შესაბამისად.

- დააჭირეთ ღილაკს START.

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

6.4 Favourites (რჩეულები)



ეს ფუნქციონალი ხელმისაწვდომია მხოლოდ ცალკეული მოდელებისთვის.

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

პარამეტრის შესანახად აირჩიეთ

სასურველი პარამეტრი და დააჭირეთ ს.

აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები)

- შედიტ მენიუში და დააჭირეთ შემდეგს: Favourites (რჩეულები) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.
- აირჩიეთ ერთ-ერთი შენახული პარამეტრი.
- დააჭირეთ ღილაკს START საჭმლის მომზადების დასაწყებად.

წაშლა: Favourites (რჩეულები)

- შედიტ მენიუში და დააჭირეთ შემდეგს: Favourites (რჩეულები) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.
- დააჭირეთ: შენახული პარამეტრების წასაშლელად.

6.5 Maintenance (ტექნიკური მომსახურება)

ქვემენიუ მოიცავს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.

პიროლიზი	ეს პროგრამა ნარჩენ ჭუჭყს მოწყობილობაში წვავს. თქვენ შეგიძლიათ წმენდის სხვადასხვა დონე აირჩიოთ. იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“.
----------	--

6.6 Settings (პარამეტრები)

ეს ქვემენიუ მოიცავს პარამეტრების სიას.

ქვე-მენიუ: Setup (აწყობა)

Language (ენა)	მოწყობილობის ენის დაყენება.
Time of Day (დღის მონაკვეთი)	მიმდინარე დროის დაყენება.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	ეკრანის სიკაშკაშის დაყენება.
Key Tones (ღილაკის ტონები)	სენსორული ველების ხმის ჩართვა-გამორთვა. მელოდიების დადუშება შეუძლებელია შემდეგისთვის: ①.
Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	ტონებისა და სიგნალების ხმის დონის დაყენება.
Temperature unit (ტემპერატურის ერთეული)	ტემპერატურის მიმდინარე ერთეულის ჩვენება.

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)	ადადგენს 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 ენერგიის მოხმარებით. ის ხელმისაწვდომია საჭმლის მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. Fast (სწრაფი) — ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია ღუმელის მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)	შეგასხენებთ, თუ როდის უნდა გაწმინდოთ ღუმელი.
Standby Screen Personalisation (ლოდინის ეკრანის პერსონალიზაცია)	ეკრანის ფუნქციებისა და მაღსახმოვების 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

აღნიშნული ფუნქციები: Steam Low (დაბალი ორთქლის), Hot air, Bottom & Steam (ცხელი ჰაერის, ძირი და ორთქლის შემთხვევაში) საშუალებას გაძლევთ, გამოიყენოთ სითბო და ორთქლი საკვების ხრამუნა და წვნიანი შემადგენლობის შესანარჩუნებლად.

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 ლილავს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
5. დააწეით წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.
6. წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 900 მლ) იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება. ნუ შეავსებთ წყლის ავზს მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოღინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.

გარფთხილება!

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

7. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.

როდესაც მოწყობილობა დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.

8. როცა წყლის ავზში წყალი გამოიღევა, გაისმება ხმა. ხელმეორედ აავსეთ წყლის ავზი.
9. გამორთეთ მოწყობილობა.
10. დაცალეთ წყლის ავზი.
11. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის შიგნით შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. ყოველი გამოყენების შემდეგ დაიცადეთ მინიმუმ 60 წთ -ის განმავლობაში იმისთვის, რომ ცხელი წყალი არ გავიდეს წყლის ჩამოსასვებში სარკველიდან.

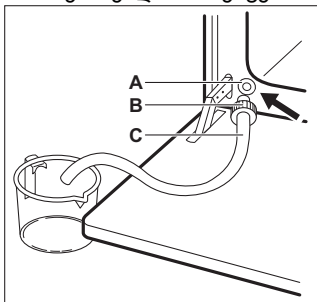
⚠ გარფთხილება!

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

6.8 წყლის ავზის დაცლა

კირქვული ნარჩენის დაგროვების თავიდან ასაცილებლად დაცალეთ წყლის ავზი ორთქლით საჭმლის მომზადების შემდეგ, ყოველ ჯერზე.

1. გამორთეთ მოწყობილობა. დატოვეთ ღუმელის კარი ღია და დაელოდეთ მოწყობილობის გაშრობას.
2. დააერთეთ ჩამოსასვები მილი C ჩამოსასვებ სარკველთან A მაერთებლის B მეშვეობით.



3. მილის ბოლო A-ს დონის ქვემოთ

უნდა იყოს, B-ს კი განმეორებით მიაწეკით, დარჩენილი წყალი რომ შეაგროვოს.

4. გამოაერთეთ C და B და გაამშრალეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ღრუბლით.



არ გამოიყენოთ გადმოწურული წყალი წყლის ავზის ხელახლა შესავსებად.

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

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

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, 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. შედით მენიუში.
2. აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / 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 გასვლის შემდეგ.

 (°C)	 (სთ)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

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

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

ფუნქცია	აღწერა
Timer (ტაიმერი)	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმში 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 ღუმელი არ არის ჩართული.

ფუნქცია	აღწერა
End Action (მოქმედების დასრულება)	 Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გაერთოულია.
	 Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) დროის ამოწურვის შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია გაითიშება.
	 Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) როდესაც დრო ამოწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
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 ღუმელის 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. აარიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ: Timer (ტაიმერი)-ით.

3. დააყენეთ ხანგრძლივობა. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ერთ-ერთი 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 ლილავს ***.
3. დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ით.
4. გადაიტანეთ დაწყების სასურველი დროის დასაყენებლად და დააჭირეთ ლილავს OK.
5. ახლა შეგიძლიათ, დააყენოთ სასურველი End time (დასრულების დრო) ან დააჭიროთ ლილავს OK ამ ეტაპის გამოსატოვებლად.
6. დააჭირეთ ლილავს OK მთავარ ეკრანზე დასაბრუნებლად.

8.4 Time of Day (დღის მონაკვეთი)

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ: Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Time of Day (დღის მონაკვეთი).
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ OK.

8.5 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

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

9. აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

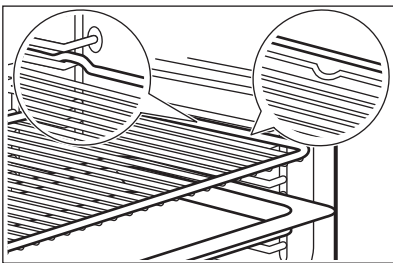
9.1 აქსესუარების ჩასმა

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 და ფეხები მიმართულია ქვემოთკენ.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა

ქვემოდან მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

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

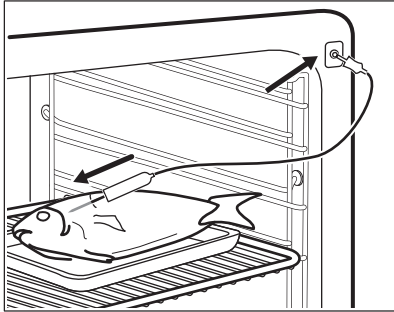
საჭმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

⚠ გარფთხილება!

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

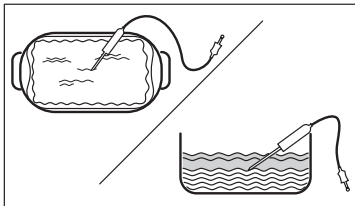
1. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია მენიუდან: Functions (ფუნქციები) ან კერძი მენიუდან: Dishes (კერძები)-ით.
2. დააყენეთ ღუმელის ტემპერატურა და მომზადების დრო, თუ საჭიროა.
3. დააჭირეთ ღილაკს OK.
4. დააჭირეთ ღილაკს START.
5. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:
ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და 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 მზადების დროს მყარად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი საკვები პროდუქტების სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ჭურჭლის ძირს.



6. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იწილეთ 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 (ხმოვანი 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 დაყენებული ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

11. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.

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

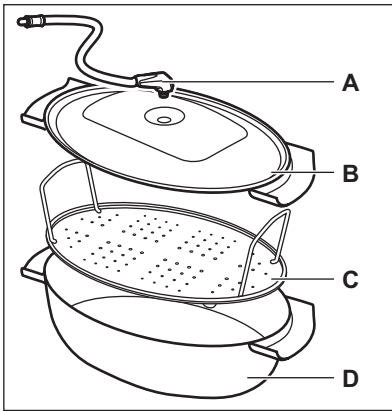
9.3 ორთქლის ქოთანის ორთქლზე მომზადებისთვის



ორთქლის ქოთანის მოწყობილობას თან არ მოჰყვება. დამატებითი ინფორმაციისთვის დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

ორთქლის ქოთანის მოიცავს შემდეგს:

- A. ინჟექტორის მილი — ორთქლზე მომზადებისთვის,
- B. თავსახური,
- C. ფოლადის გრილი,
- D. მინის თასი.



არ გირჩევთ:

- ცხელი ორთქლის ქოთნის ცივ / სველ ზედაპირებზე მოთავსება.
- ცივი სითხეების ცხელ ორთქლის ქოთანში ჩასხმა.

- ორთქლის ქოთნის გამოყენება ცხელ საცხობ ზედაპირზე.
- ორთქლის ქოთნის გაწმენდა აბრაზიული საშუალებებით, სახეხი მავთულითა და ფხვნილით.

9.4 ორთქლით მზადება ორთქლის ქოთანში

1. მოათავსეთ საკვები ფოლადის გრილზე ორთქლის ქოთანში და დააფარეთ თავსახური.
2. ჩაუშვით ინჟექტორის მილი სახურავის ხვრელში.
3. მოათავსეთ ორთქლის ქოთან ქვემოდან მეორე თაროზე.
4. შეუერთეთ ინჟექტორის მილი ორთქლის შემშვებს. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
5. დააყენეთ მოწყობილობა ორთქლით მომზადების ფუნქციაზე.

10. მინიშნებები და რჩევები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ლუმელის ძირიდან.

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

ენერგიის დაზოგვის რჩევებისთვის იხილეთ ენერგოეფექტურობა.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	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.

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 28 სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 26 სმ

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

10.3 Heat Save Fan (სითბოს შენახვის კენტილატორი)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	10 - 15
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	25 - 35
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	175	3	25 - 30
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	180	2	15 - 25
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	40 - 50
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	20 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	25 - 35
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	25 - 30
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	35 - 45
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 30
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 30

		°C		
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 წაქერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	25 - 35
ტარტალეტები, 8 წაქერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	25 - 30
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	25 - 30

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	საცხობი ლანგარი	3	170	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	3	150 - 160	20 - 35
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	150 - 160	20 - 35
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	გისოსებიან ი თარო	2	180	70 - 90
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიან ი თარო	2	160	70 - 90
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	გისოსებიან ი თარო	2	170	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიან ი თარო	2	160	40 - 50
უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	გისოსებიან ი თარო	2 და 4	160	40 - 60
პატარა პური	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	20 - 40
პატარა პური	Hot Air (ცხელი ჰაერი)	საცხობი ლანგარი	2 და 4	140 - 150	25 - 45
პატარა პური	Top & Bottom (ზედა და ქვედა)	საცხობი ლანგარი	3	140 - 150	25 - 45



გაზუხული პური 1)

Grill (გრილი)

გისოსებიან
ი თარო

4

მაქს.

1 - 5

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

11. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

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

ყოველდღიური მომხმარება

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

აქსესუარები

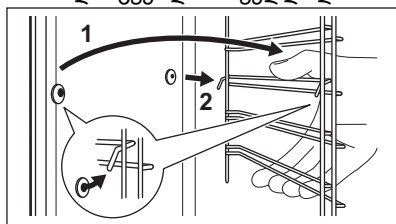
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხეთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

- არ გაწმინდეთ 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. გამოაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.
3. გამოაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



4. დააყენეთ თაროს დამჭერი საპირისპირო მიმართულებით.

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

11.3 პიროლიზური გაწმენდა

ეს პროგრამა ნარჩენ ჭურჭელს მოწყობილობაში წვავს. გადაწმინდეთ ფერფლი, როდესაც წმენდის ციკლი დასრულდება და მოწყობილობა გაგრილდება. გამოიყენეთ ყოველთვის, როდესაც მოწყობილობას საგულდაგულო წმენდა სჭირდება.



გარფთხილება!

არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

სიფრთხილე!

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

არ ჩართოთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგიწერავთ ღუმელის კარი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და შიდა კარის მიწა საკვების შესაძლო ნარჩენების მოსაცილებლად. გამოიყენეთ თბილი წყალი, რბილი ტილო და მსუბუქი სარეცხი საშუალებით.
4. დააჭირეთ: Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / პიროლიზური გაწმენდა.
5. აირჩიეთ გასუფთავების რეჟიმი და დააჭირეთ START -ს. მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.

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

წმენდის დაწყებისას ღუმელის კარი იბლოკება. გამაგრებულ კენტილატორი უფრო მაღალ სიჩქარეზე მუშაობს.

6. წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
7. მოწყობილობის გაციების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ძირი რბილი ტილოთი.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.4 წყლის ავზის გაწმენდა

1. გამორთეთ მოწყობილობა.
2. ჩაასხით წყალი წყლის ავზში: 650 მლ. რძემჟავის დამატება: 250 მლ. დაელოდეთ 60 წთ.
3. დაცალეთ წყლის ავზი. იხილეთ განყოფილება ყოველდღიური გამოყენება, „წყლის ავზის დაცლა“.
4. გაავლეთ წყალი წყლის ავზს და მოწმინდეთ დარჩენილი კირქვული ნარჩენი რბილი ტილოთი.
5. გაწმინდეთ წყლის ჩამოსაშვები მილი თბილი წყლითა და მსუბუქი სარეცხი საშუალებით.

წყლის სიხისტის დონის გასაგებად, დაუკავშირდით თქვენს წყლის მომწოდებელს.

წყლის კლასიფიკაცია:	გაწმინდეთ წყლის ავზი ყოველი:
რბილი	120 სთ - 16 თვე
საშუალოდ ხისტი	90 სთ - 12 თვე
ხისტი	60 სთ - 8 თვე
ძალიან ხისტი	30 სთ - 4 თვე

11.5 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: პიროლიზური გაწმენდა.

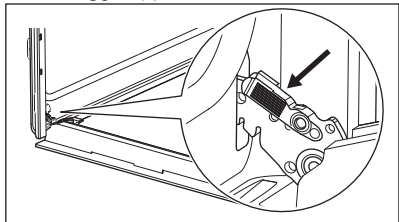
11.6 კარის მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ ღუმლის კარი და მიწის შიდა პანელები. მიწის პანელების მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

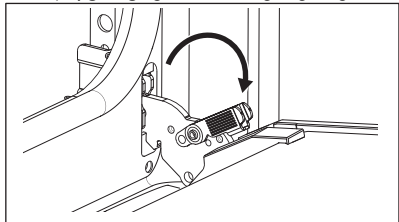
სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მიწის პანელების გარეშე.

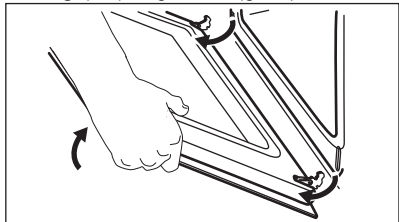
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



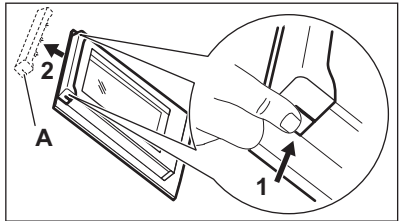
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



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

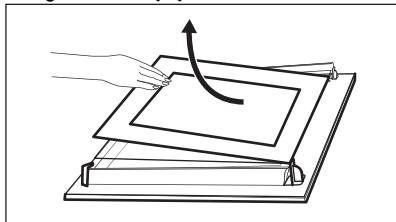


4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
5. დაიჭირეთ კარის საპირე A კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

7. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.



8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გასუფთავების შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმლის კარი. დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

ნაბეჭდებიანი ნაწილი კარის შიდა მხარისკენ (ღუმლის შიდა ნაწილის მიმართულებით) უნდა იყოს მიმართული.

11.7 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

ელექტრომოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

⚠ სიფრთხილე!

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

უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.

3. შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300°C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	საათი არ არის დაყენებული. ტაიმერის დასაყენებლად, იხილეთ საათის ფუნქციები. კარი არ არის სწორედ დაკეტული. 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.
ელექტრო მოწყობილობის ღრუში წყალია.	წყლის ავზი წყლით გადაივსო.
ორთქლზე საჭმლის მომზადების ფუნქცია არ მუშაობს.	ორთქლის შესასვლელში კირის ნარჩენებია. წყლის ავზში არ არის წყალი.
წყლის ავზის დაცლას 3 წთ -ზე მეტი დრო სჭირდება ან ორთქლის მიწოდების ლიობიდან წყალი ჟონავს.	ორთქლის შესასვლელში კირის ნარჩენებია. გაწმინდეთ წყლის ავზი.
 ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.	
უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.
დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.	ლუმისა და მობილური მოწყობილობის ნელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ პირველად გამოყენებამდე, უსადენო კავშირი.
უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადიდანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
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 შეცდომის კოდები

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

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F102 - ღუმელის კარი არ არის ბოლომდე დახურული ან კარის საკეტი გატეხილია. 1)	დაკეტეთ კარი. გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F111 — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.	სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.
F240, F239 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F602, F603 — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. 1)2)	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

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

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

12.3 მომსახურების მონაცემები

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

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ზილვადია, 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	EOC9P3XH 949494931	
	EOC9P3XT 949494930	
	KOCAP3XH 949494932	
	KOCAP3XT 949494934	
	LOC9P3XZ 949494933	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.2	
ენერგო ეფექტური კლასი	A++	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.93 კვტსთ/ციკლი	
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი	
კამერების რაოდენობა	1	
სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	72 ლ	
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი	
მასა	EOC9P3XH	32.9 კგ
	EOC9P3XT	33.2 კგ
	KOCAP3XH	33.2 კგ
	KOCAP3XT	33.3 კგ
	LOC9P3XZ	33.6 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 ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია.

მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

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

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

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

ვენტილაციით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია 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 ენერგიის დასაზოგად.

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

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	31
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	33
3. ОПИС ВИРОБУ.....	37
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	37
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	38
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	39
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	43
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	44
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	45
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	47
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	50
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	52
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	54
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	56

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.

- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже

чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

2.6 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час приготування на парі.
 - Після приготування на парі відчиняйте дверцята приладу обережно.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

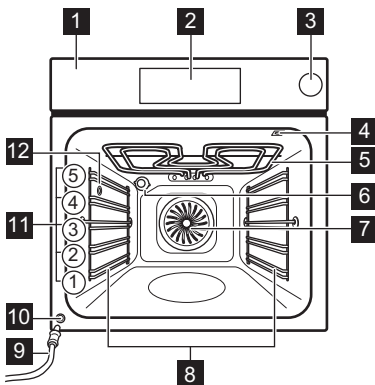
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.

- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

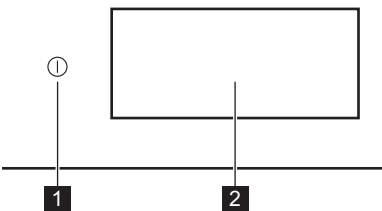
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Зливна труба
- 10 Клапан вихідного отвору для води
- 11 Рівні полиць
- 12 Випускний отвір для пари

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



- | | | |
|---|------------|--|
| 1 | Вкл / Вимк | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
|---|------------|--|

- | | | |
|---|---------|---------------------------------------|
| 2 | Дисплей | Показує поточні налаштування приладу. |
|---|---------|---------------------------------------|

Панель керування надає доступ до різних функцій готування та страв. На ній також відображається інформація про поточний робочий стан.

4.2 Дисплей

Дисплей є повністю інтерактивним, його можна прокручувати і він розділений на визначені розділи. Ви можете провести по екрану, щоб пересуватися вліво або вправо.

OK	Підтвердження вибору/налаштування.
> <	Щоб перейти до наступного або попереднього рівня в меню.
^ v	Для доступу до додаткових налаштувань і їх регулювання.
♥	Щоб зберегти поточні налаштування в: Улюблене.
♡	Щоб видалити поточні налаштування в: Улюблене.
💡	Увімкнення і вимкнення лампи.
🔌	Вимкнення та увімкнення опцій.
🔒	Прилад заблоковано.
🔔	Звуковий сигнал функція активована.
🔔	Звуковий сигнал та зупинка приготування функція активована.

🔕	Тільки спливаюче повідомлення увімкнено.
🕒	Відкладений запуск функція активована.
×	Щоб закрити спливаюче повідомлення або скасувати налаштування.
📶	Wi-Fi підключення увімкнено.
📶	Wi-Fi підключення вимкнено.
🏠	Дистанційна робота увімкнено.
🛢	Резервуар для води порожній.
🛢	Резервуар для води заповнений наполовину.
🛢	Резервуар для води заповнено.
🔋	Функція з режимом енергозбереження.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Ви можете вибрати розпочати або пропустити процес приєднання. Налаштування можна переглядати та змінювати, коли це необхідно.

Відрегулюйте налаштування: Мова, Час доби, Бездротове підключення.

5.2 Бездротове підключення

Прилад забезпечує підключення до мережі Wi-Fi і з'єднання з мобільним пристроєм. Можна отримувати сповіщення, а також керувати приладом і слідкувати за ним із мобільного пристрою.

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
- Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.

1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
3. Увімкніть прилад.
4. Натисніть < та проведіть вліво для входу в меню. Виберіть: Налаштування / З'єднання.
5. Натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

Частота	2.4 ГГц WLAN : 2400 - 2483.5 МГц
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 МГц

Максимальна потужність	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 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щирю подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Меню

Натисніть  та проведіть вліво для входу в меню.

- Страви
- Функції
- Улюблене
- Обслуговування
- Налаштування

6.2 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Виберіть функцію нагрівання.
3. Відрегулюйте налаштування.
4. Натисніть START . Термощуп можна вставити в будь-який момент до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
5.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування під час готування.
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.



Швидко Поперед. прогрівання доступно лише для деяких функцій нагріву. Для отримання додаткової інформації про опції попереднього прогрівання див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.



Верх

Інтенсивний підігрів для швидкого підрум'янювання зверху.



Низ

Рівномірно коричневе дно страви. Добре підходить для піци або пирога, а також для оздоблення тортів або кішів. Попередньо прогрійте духову шафу та використовуйте найнижчий рівень полицки.



Гаряче повітря

Для щоденного приготування на кількох рівнях. Отримуйте рівномірно приготовлені страви без змішування смаків. Встановіть більш низьку температуру, ніж для Верх і низ.



Верх і низ

Для щоденного приготування Увімк. одно-рівнений. Підходить для будь-якої їжі, як-от страви із сир. скоринкою та випічка.



Гаряче повітря & верх

Запикайте м'ясо та птицю з кістками для ніжного м'яса й хрусткої скоринки.



Гаряче повітря, верх і низ

Ця функція ідеально підходить для готових страв.



Гаряче повітря, нижній рівень та пар

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Низький рівень пари

Ця функція підходить для м'яса, страв у духовій шафі та страв із сирною скоринкою. Поєднання пари та тепла створює ніжну текстуру та хрустку поверхню.



Теплозберігаючий Вентилятор

Заощаджуйте енергію, використовуючи для приготування залишкове тепло. Найкраще підходить для випічки.



Розігріти

Ця функція м'ясо розігріває залишки їжі паром.



Гриль

Рівномірно обсмажуйте на грилі або підрум'янюйте овочі чи м'ясо. Також добре підходить для підсмажування хліба.



Вистоювання тіста

Оптимізована температура для швидкого вистоювання тіста.



Освіження

Поверніть свіжий запах і м'якість всередині хліба або випічки, приготованих один день тому.



Розморожування

Делікатне розморожування перед подальшим готуванням.



Печення

Отримуйте ніжне соковите рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.



Печення

Отримайте хрусткі зовні та ніжні всередині м'ясо, птицю й овочі.



Випікання хлібу

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.



Повільне готування

Повільне готування збільшує час готування, але забезпечує кращий результат. Перш ніж покласти м'ясо в духову шафу, обсмажте його.



Консервування

Отримуйте соковиті овочі та фрукти, законсервовані за низької температури. Поставте термостійкі банки на деко для випікання, наповнене водою.



Підігрівання тарілок.

Для підігріву тарілок перед сервуванням страв.



Підтримання теплим

Тримайте страви теплими перед подачею. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Дегідратація

Рівномірно сушіть фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

6.3 Страви

Підменю Страви складається з набору програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати під час готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Страви.
 2. Виберіть страву чи тип продукту.
 3. Змініть налаштування відповідно до кулінарних вподобань. Налаштуйте вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть OK.
 4. Покладіть продукти всередину приладу відповідно до інструкцій, наведених на екрані.
 5. Натисніть START.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

6.4 Улюблене



Ця функція доступна лише для окремих моделей.

Ви можете зберегти до 20 улюблених налаштувань, як-от функцію нагріву, страву або функцію очищення.

Щоб зберегти налаштування, виберіть бажане налаштування та натисніть

Виберіть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Улюблене, щоб перевірити збережені налаштування.
2. Виберіть одне зі збережених налаштувань.

3. Натисніть START, щоб розпочати готування.

Видаліть: Улюблене

1. Увійдіть в меню та натисніть: Улюблене, щоб перевірити збережені налаштування.
2. Натисніть: , щоб видалити збережені налаштування.

6.5 Обслуговування

Підменю містить перелік програм очищення.

Піролітичне очищення	Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Ви можете обирати з наявних рівнів очищення. Див. розділ «Догляд та очищення».
----------------------	---

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань.

Підменю: Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Час доби	Встановлення поточного часу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управління	Увімкнення та вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звуки для .
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Одиниця температури	Відображення одиниці поточної температури.

Підменю: Сервіс

Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.

Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.
--------------------------	-----------------------------------

Підменю: Налаштування

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Попереднє прогрівання/розігрівання	Жоден — традиційний спосіб попереднього прогрівання приладу. Встановлено за промовчанням і доступно для всіх функцій готування. Налаштування можна змінити на інший тип попереднього прогрівання.
	Еко — попереднє прогрівання приладу з меншим споживанням електроенергії. Доступно для всіх функцій готування.
	Швидко — скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій.
Нагадування про очищення	Нагадує про необхідність очищення приладу.
Персоналіз. екрана в режимі очікув.	Налаштування функцій та ярликів екрана.

Підменю: З'єднання

Підключення до Wi-Fi	Підключення приладу до бездротової мережі.
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.
Дистанційна робота	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення START. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.

6.7 Парові функції нагріву

Функції:  Низький рівень пари,  Гаряче повітря, нижній рівень та пар дозволяють

використовувати тепло та пару для збереження страв хрусткими та соковитими.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Встановіть функцію нагрівання з парою. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
6. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте демінералізовану або дистильовану воду. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у резервуар для води.

7. Вставте резервуар для води в початкове положення. При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.
8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
9. Вимкніть прилад.
10. Спорожніть резервуар для води.
11. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи. Зачекайте принаймні 60 хв після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.

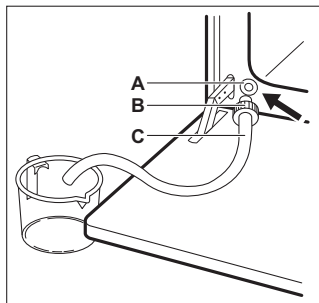
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, спорожняючи резервуар для води.

6.8 Спуск води з резервуару

Для запобігання вапняним відкладенням спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.

1. Вимкніть прилад. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки прилад охолоне.
2. Приєднайте зливну трубу **С** до випускного клапана **А** через з'єднувач **В**.



3. Тримавши кінець труби нижче рівня **А**, ритмічно натискайте **В**, щоб зібрати залишки води.

4. Від'єднайте **С** та **В** і витріть внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.



Не використовуйте зливу воду, щоб повторно наповнити резервуар.

6.9 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Теплозберігаючий Вентилятор. Загальні рекомендації щодо енергозбереження див. у Енергоефективність, пункт «Поради щодо енергозбереження».

7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу. Її можна увімкнути в будь-який момент.

1. Увійдіть у меню.
2. Виберіть: Налаштування / Налаштування / Захист від доступу дітей.

Захист від доступу дітей увімкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для

підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Встановлення тривалості готування. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Щоб установити, що відбувається після закінчення встановленого часу, виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духовка шафа не працює.
Закінчення дії	 Звуковий сигнал Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.
	 Звуковий сигнал та зупинка приготування Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагріву вимкнеться.
	 Тільки спливаюче повідомлення Після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.

Функція	Опис
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Він запускається автоматично після початку процесу готування і зупиняється після завершення процесу. Він відображається на головному екрані, якщо інший таймер не встановлено. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть: Таймер.
3. Встановіть тривалість. Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши один із символів.
4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити та повернутися до головного екрана.

8.3 Відкладений запуск

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть параметри.
2. Натисніть **...**.
3. Натисніть: Відкладений запуск.
4. Прокрутіть, щоб встановити потрібний час початку, і натисніть **OK**.
5. Тепер можна встановити потрібну функцію Час закінчення або натиснути **OK**, щоб пропустити цей крок.
6. Натисніть **OK**, щоб повернутися до головного екрана.

8.4 Час доби

1. Увімкніть прилад.

2. Натисніть: Налаштування / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть ОК.

8.5 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть $\wedge$ / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера.
Натисніть ОК.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

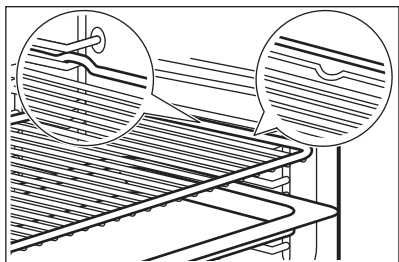
9.1 Встановлення аксесуарів

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.

- $\mathcal{R}$ - температура всередині продукту.
- Рекомендації:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

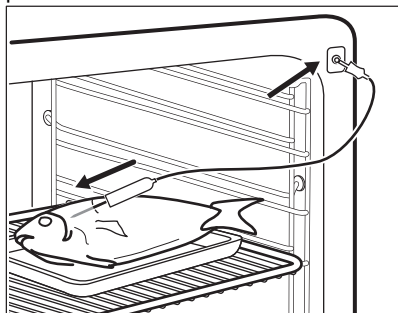
Готування 3: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

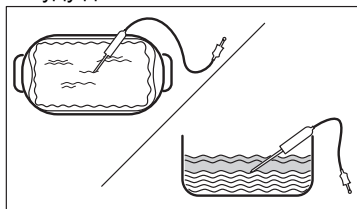
1. Виберіть функцію нагріву в меню: Функції або страву з меню: Страви.

2. За потреби встановіть температуру духової шафи та час готування.
3. Натисніть **OK**.
4. Натисніть **START**.
5. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтесь твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу.
Див. розділ «Опис виробу».
- На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.
7. **^** — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.
 8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:

- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
- Тільки спливаюче повідомлення — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, на дисплеї з'являється повідомлення.

9. Натисніть **OK**.

10. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.

11. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

12. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

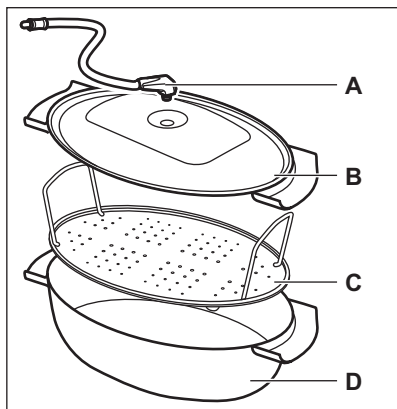
9.3 Пароварка для приготування на парі



Пароварка не постачається разом із приладом. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.

Пароварка складається з:

- A.** інжекторна трубка — для приготування на парі;
- B.** кришка;
- C.** сталевий гриль;
- D.** скляна ємність.



Що не слід робити:

- Не ставте гарячу пароварку на холодні/мокрі поверхні.
- Не наливайте холодні рідини в пароварку, коли вона гаряча.

- Не використовуйте пароварку на гарячій варильній поверхні.
- Не використовуйте для чищення пароварки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

9.4 Приготування на парі в пароварці

1. Помістіть продукти на сталевий гриль у пароварці та накрийте її кришкою.
2. Вставте інжекторну трубку в отвір у кришці.
3. Поставте пароварку на другу полицку знизу.
4. Приєднайте інжекторну трубку до отвору для виходу пари. Див. розділ Опис виробу.
5. Переключіть прилад у режим приготування на парі.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу.

Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см

- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Теплозберігаючий Вентилятор

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30

		°C		
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Верх і низ	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Гаряче повітря	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Гаряче повітря	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Верх і низ	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Гаряче повітря	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Верх і низ	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Гаряче повітря	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Гаряче повітря	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Гаряче повітря	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Гаряче повітря	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Верх і низ	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

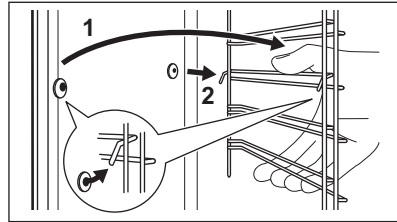
Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вийміть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Піролітичне очищення

Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Після завершення циклу очищення та охолодження приладу витріть попіл. Використовуйте її, коли прилад потребує ретельного очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо варильну поверхню встановлено над духовою шафою або поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі акcesуари.
3. Очистіть дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят, щоб видалити залишки їжі. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного мийного засобу.

4. Натисніть: Обслуговування / Піролітичне очищення.
5. Виберіть режим очищення та натисніть START . Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

опція	Трива- лість
Піролітичне очищення, швидке	1 h
Піролітичне очищення, норма	1 h 30 min
Піролітичне очищення, Інтенсив	2 h 30 min

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

6. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
7. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.4 Очищення резервуару для води

1. Вимкніть прилад.
2. Налийте воду в резервуар для води: 650 мл. Додайте молочну кислоту: 250 мл. Зачекайте 60 хв.
3. Спорожніть резервуар для води. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».
4. Промийте резервуар для води та видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої ганчірки.
5. Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу. Щоб перевірити рівень жорсткості води, зверніться до постачальника води.

Класифікація води: Очищуйте резервуар для води кожні:

м'яка	120 год – 16 місяців
помірно жорстка	90 год – 12 місяців
жорстка	60 год – 8 місяців
дуже жорстка	30 год – 4 місяці

11.5 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

11.6 Зняття та встановлення дверцят

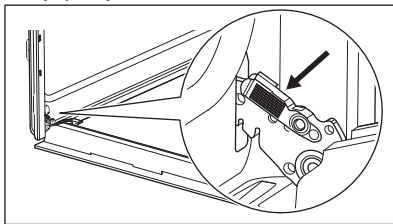
Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



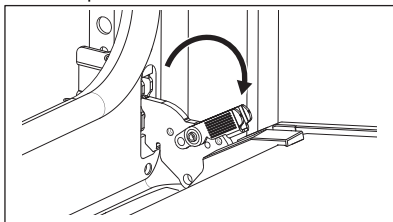
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

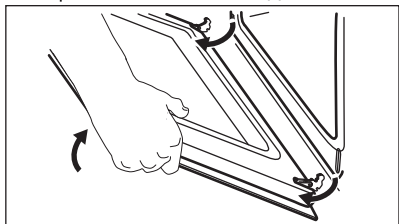
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



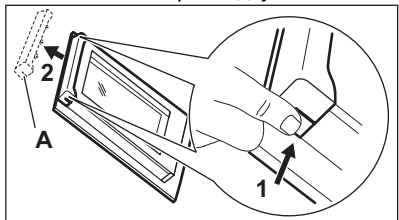
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



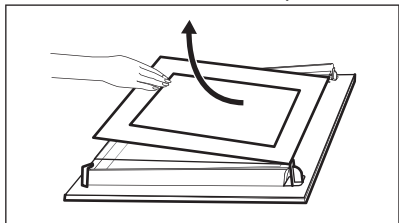
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи. Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Зона друку повинна бути звернена до внутрішньої сторони дверцят (до внутрішньої частини духової шафи).

11.7 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 C.
4. Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника. Дверцята зачинено неправильно. Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
У камері приладу є вода.	Резервуар для води заповнено зовеликою кількістю води.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. У резервуарі для води немає вода.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше 3 хв, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.
 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоб налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, див. Перед першим використанням, «Бездротове підключення».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. ¹⁾	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.

Код і опис	Спосіб вирішення
F240, F239 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний. 1)2)	Вимкніть і увімкніть прилад.

- 1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.
- 2) Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOC9P3XH 949494931 EOC9P3XT 949494930 KOCAP3XH 949494932 KOCAP3XT 949494934 LOC9P3XZ 949494933
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A ++
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія

Об'єм	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOC9P3XH	32.9 кг
	EOC9P3XT	33.2 кг
	KOCAP3XH	33.2 кг
	KOCAP3XT	33.3 кг
	LOC9P3XZ	33.6 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Споживання енергії в режимі очікування в мережі	2.0 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у Перед першим використанням.

13.3 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Таймер активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове

тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Теплозберігаючий Вентилятор

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







