



OA5CB31SM

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

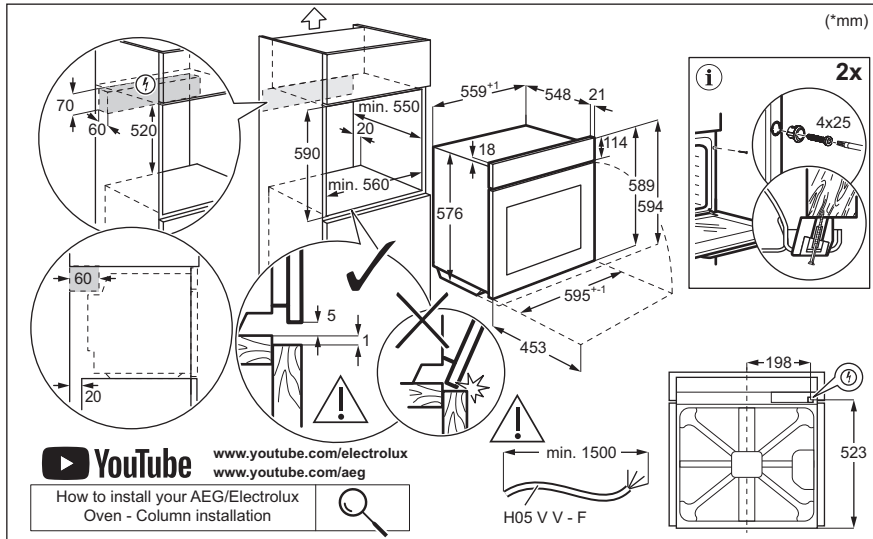
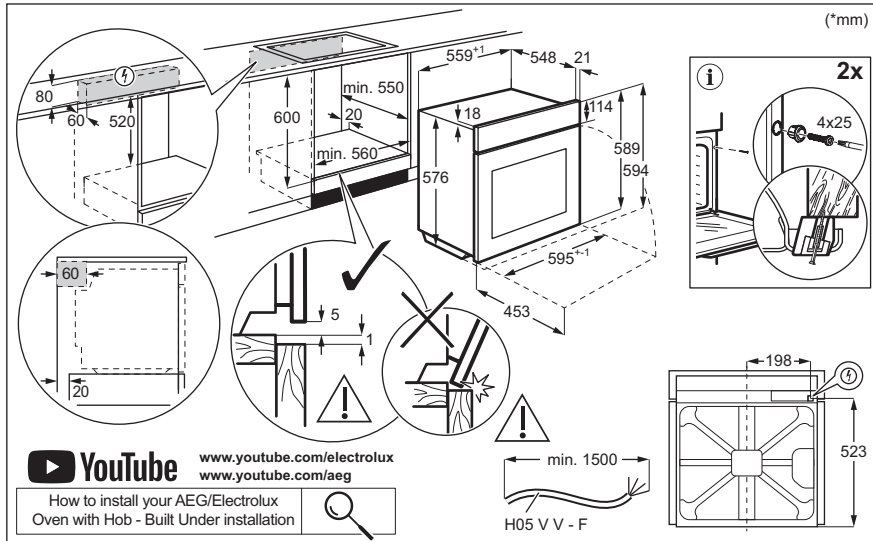
3

UK Інструкція | Духова шафа

24



# მონტაჟი / ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....    | 3  |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....  | 5  |
| 3. პროდუქტის აღწერა.....           | 9  |
| 4. კონტროლის პანელი.....           | 9  |
| 5. პირველად გამოყენებამდე.....     | 10 |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება.....     | 10 |
| 7. დამატებითი ფუნქციები.....       | 12 |
| 8. საათის ფუნქციები.....           | 12 |
| 9. აქსესუარების გამოყენება.....    | 13 |
| 10. მინიშნებები და რჩევები.....    | 15 |
| 11. მოვლა და დასუფთავება.....      | 17 |
| 12. პრობლემის აღმოფხვრა.....       | 20 |
| 13. ენერგოეფექტურობა.....          | 21 |
| 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 22 |

## 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.
- 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.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

## 2.1 მონტაჟი

### გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

## 2.2 ელექტრო კავშირი

### გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.

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

### ვეროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V-F (T90), H05 BB-F

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

| სრული სიმძლავრე<br>(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 ღობეები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადავტოვდეს.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამოუშაოთ 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 ქილეები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი 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.
- არ გაწმინდოთ კატალიტური ემალი სარეცხი საშუალებებით.

## 2.5 შიდა განათება

### გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას

დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

## 2.6 სერვისი

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

## 2.7 განკარგვა

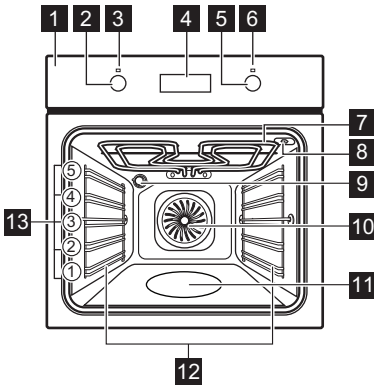
### გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

### 3. პროდუქტის აღწერა

#### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაზურების ფუნქციების სახელური

- 3 კვების ნათურა / სიმბოლო
- 4 ეკრანი
- 5 მართვის მბრუნავი დილაკი (ტემპერატურისთვის)
- 6 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 7 გამათბობელი ელემენტი
- 8 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 9 ნათურა
- 10 ვენტილატორი
- 11 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 12 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 13 თაროების პოზიციები

### 4. კონტროლის პანელი

#### 4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

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

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

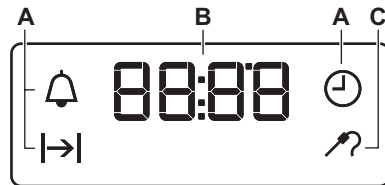
#### 4.2 სენსორის ველები / დილაკები

— დროის დასაყენებლად.

⌚ საათის ფუნქციის დასაყენებლად.

⊕ დროის დასაყენებლად.

#### 4.3 დისპლეი



- A. საათის ფუნქციები
- B. ტაიმერი
- C. საკვები პროდუქტების სენსორის ინდიკატორი

## 5. პირველად გამოყენებამდე

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება: "00:00" ან "12:00" (მოდელის მიხედვით).

1.  - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.
2.  - დააჭირეთ დადასტურებისთვის, ან დაყენებული დრო 5 წამის შემდეგ ავტომატურად შეინახება.

### 5.2 საწყისი გაცხელება და გასუფთავება

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა დაამჭერები.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნა დაამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 გაცხელების ფუნქციები



სინათლე  
ნათურის ჩართვა.



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

|   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⓘ | <b>SteamBake</b><br>კერძების ორთქლზე მომზადება. გამოიყენეთ ეს ფუნქცია მზადების დროის ხანგრძლივობის შესამცირებლად და საკვებში არსებული ვიტამინებისა და ნუტრიენტების შესანარჩუნებლად. აირჩიეთ ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა 130 °C-დან 230 °C-მდე. |
| ☐ | <b>კონვექციური მომზადება / კატალიზი</b><br>საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. / კატალიზური დასუფთავების ჩართვა. კატალიზური წმენდის შესახებ დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“-ს.               |
| ☐ | <b>ქვედა წვა</b><br>ზრამუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა და საჭმლის შენახვა.                                                                                                                                                                  |
| Ⓢ | <b>ნამდვილი კონვექციური მომზადება</b><br>ხორცის შეწვა და ნამცხვრების ცხობა. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტილატორი ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადაანაწილებს.                                |
| ☐ | <b>სწრაფი შეწვა გრილზე</b><br>დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახზვა.                                                                                                                                                   |
| ☐ | <b>ტურბო მომზადება გრილზე</b><br>თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვადად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.                                                                                                               |
| ☐ | <b>პივის ფუნქცია</b><br>იდეალურია პივის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ გაცხელებას მოითხოვს ძირიდან.                                                                                                               |

## 6.2 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების

დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

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

## 6.3 გაცხელების ფუნქციის დაყენება

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად ჩართეთ სახელური გაცხელების ფუნქციებისთვის.
2. ტემპერატურის ასარჩევად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
3. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ ღუმელის გამოსართავად, დაატრიალეთ სახელურები და გადაიყვანეთ გამორთულ მდგომარეობაში.

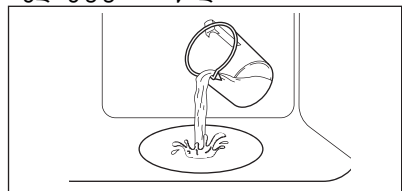
## 6.4 ფუნქციის დაყენება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს)

აღნიშნული ფუნქცია ზრდის ტენიანობას საჭმლის მომზადების დროს.

### ⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

1. დაარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. აავსეთ ონკანის წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი.



კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური მოცულობა არის 250 მლ. კამერის ჩადრმავებულ ნაწილში არ ჩაასხათ წყალი საჭმლის მომზადების დროს ან როდესაც მოწყობილობა ცხელია.

3. დააყენეთ ფუნქცია:  $\square$ .
4. ტემპერატურის დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
5. ტენიანობისთვის წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წთ განმავლობაში.
6. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. არ გააღოთ ღუმელის კარი საკმლის მომზადების განმავლობაში.
7. მოწყობილობის გამოსართავად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.

8. ფუნქციის დასრულების შემდეგ ფრთხილად გააღეთ კარი. გამოშვებულმა ტენიანობამ შეიძლება დაიწვრობები გამოიწვიოს.
9. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 გამაგრილებელი ვენტილატორი

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

### 7.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს საშიშვლო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

## 8. საათის ფუნქციები

### 8.1 საათის ფუნქციების ცხრილი

|               |                                                                                                                                                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $\odot$       | <b>დღის მონაკვეთი</b><br>დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.                                                                                                                                  |
| $\rightarrow$ | <b>ხანგრძლივობა</b><br>მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.                                                                                                                       |
| $\triangle$   | <b>უკუთვლის ტაიმერი</b><br>უკუთვლის დაყენება. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, კი როდესაც მოწყობილობა გამორთულია. |

### 8.2 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1.  $\odot$  - დროის შესაცვლელად დააჭირეთ განმეორებით.  $\odot$  - აციმციმდება.
2.  $+$ ,  $-$  - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.  
დაახლოებით 5 წმ-ის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე გამოჩნდება დრო.

$\odot$  - ციმციმებს, როდესაც მოწყობილობას ელექტროენერგიის წყაროს დაუკავშირებთ, როდესაც ელექტროენერგია გამორთვება ან როდესაც ტაიმერი არ არის დაყენებული.  
 $+$ ,  $-$  - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.

### 8.3 პარამეტრი: ხანგრძლივობა

1. აირჩიეთ გაცხელების რეჟიმი და ტემპერატურა.
2.  $\odot$  - დააჭირეთ რამდენჯერმე.  $\rightarrow$  - აციმციმდება.
3.  $+$ ,  $-$  - დააჭირეთ, რომ დააყენოთ: ხანგრძლივობა-ით.

ეკრანზე გამოჩნდება  $\rightarrow$ .  $\rightarrow$  - ციმციმებს, როდესაც დაყენებული დრო დასრულდება. გაისმება ხმოვანი სიგნალი და მოწყობილობა გაითიშება.

4. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
5. გამორთეთ სახელურები.

## 8.4 პარამეტრი: უკუთვლის ტაიმერი

1.  - დააჭირეთ რამდენჯერმე.  - აციმციმდება.

2.  ,  - დააჭირეთ დროის დასაყენებლად.

ფუნქცია ავტომატურად გააქტიურდება 5 წმ-ის შემდეგ. განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.

3. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.

4. გამორთეთ სახელურები.

## 8.5 გაუქმება: საათის ფუნქციები.

1.  - დააჭირეთ განმეორებით, სანამ საათის ფუნქციის სიმბოლო არ აციმციმდება.

2. ხანგრძლივად შეეხეთ  . საათის ფუნქცია გამოირთვება რამდენიმე წამის შემდეგ.

## 9. აქსესუარების გამოყენება

### გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 აქსესუარების ჩასმა

აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.

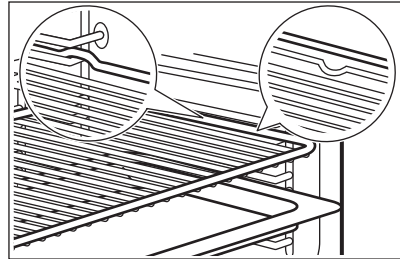
დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ.

დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

### 9.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

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

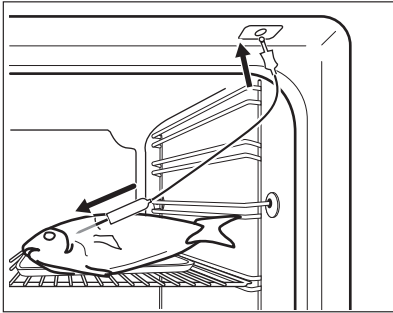
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

## საკმლის მომზადება: საკვები პროდუქტების სენსორი

### ⚠ გარფთხილება!

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

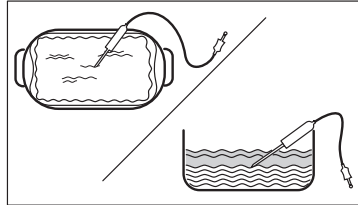
1. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:  
**ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი**  
საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



### კასეროლი

საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი ზუსტად ქვების ცენტრში მოათავსეთ. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის 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.



2. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ „პროდუქტის აღწერა“.
- შიდა ტემპერატურის სენსორის ინდიკატორი ინთება.
3. დააჭირეთ: **+** ან **-**, საკვების შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად. ტემპერატურა შეგიძლიათ დააყენოთ 30 °C-დან 99 °C-მდე.
  4. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. სიგნალის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს. შეგიძლიათ განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.
  5. გამორთეთ მოწყობილობა.
  6. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან. თქვენ შეგიძლიათ, შეცვალოთ ტემპერატურა მომზადებისას, ნებისმიერ დროს. საკვების შიდა ტემპერატურის შესაცვლელად დააჭირეთ ლილაკს .

## 10. მინიშნებები და რჩევები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

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

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

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

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

ენერგიის დაზოგვის შესახებ რჩევების სანახავად, იხილეთ თავი "ენერგოეფექტურობა".

**ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:**



საკვების ტიპი



გაცხელების ფუნქცია

°C

ტემპერატურა



აქსესუარი



თაროს პოზიცია



მომზადების დრო (წთ)

### 10.2 ცხობა ტენიანი

#### ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

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

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

### 10.3 ცხობა ტენიანი

#### ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

|                         |                                   | °C  |   |         |
|-------------------------|-----------------------------------|-----|---|---------|
| ნაწუქები, 12 ნაჭერი     | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა | 175 | 3 | 40 - 50 |
| ხვეულები, 9 ნაჭერი      | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა | 180 | 2 | 35 - 45 |
| პიცა, გაყინული, 0,35 კგ | გისოსებიანი თარო                  | 180 | 2 | 45 - 55 |
| ხვეულა მურაბით          | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა | 170 | 2 | 30 - 40 |
| ბრაუნი                  | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა | 170 | 2 | 45 - 50 |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| სუფლე, 6 ნაჭერი                                                                   | კერამიკის საცხობი ფორმები<br>ბადე თაროზე                                          | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| ბისკვიტის ცომის<br>ფლანის ბაზა                                                    | თუნუქის საცხობი ფორმა<br>ბადე თაროზე                                              | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| სენდვიჩი ვიქტორია                                                                 | საცხობი ჭურჭელი ბადე<br>თაროზე                                                    | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| მოხარშული თევზი,<br>0,3 კგ                                                        | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| მთლიანი თევზი,<br>0,2 კგ                                                          | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| თევზის ფილე, 0,3<br>კგ                                                            | პიცის ტაფა ბადე თაროზე                                                            | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| მოხარშული ხორცი,<br>0,25 კგ                                                       | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| მწვადი, 0,5 კგ                                                                    | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| ორცხობილები,<br>16 ნაჭერი                                                         | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| მაკარუნები,<br>20 ნაჭერი                                                          | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| მაფინები, 12 ნაჭერი                                                               | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| სანელებლიანი<br>საკონდიტრო<br>ნაწარმი, 16 ნაჭერი                                  | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| ფხვიერ ქერქიანი<br>ბისკვიტები,<br>20 ნაჭერი                                       | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| ტარტალეტები,<br>8 ნაჭერი                                                          | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| ბოსტნეული,<br>მოხარშული, 0,4 კგ                                                   | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| ვეგეტარიანული<br>ომლეტი                                                           | პიცის ტაფა ბადე თაროზე                                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| ხმელთაშუა ზღვის<br>ბოსტნეული, 0,7 კგ                                              | საცხობი ლანგარი ან<br>საწვეთური ტაფა                                              | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე                                           | კონვენციური მომზადება                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე                                           | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე                                           | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 2 და 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ                                                   | კონვენციური მომზადება                                                             | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ                                                   | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)                                        | კონვენციური მომზადება                                                             | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)                                        | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| უცნიმო ბისკვიტი, ნამცხვრის ფორმა Ø26 სმ 1)                                        | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 2 და 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | ნამდვილი კონვექციური მომზადება                                                    | საცხობი ლანგარი                                                                   | 2 და 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| პატარა პური                                                                       | კონვენციური მომზადება                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| გახუხული პური 1)                                                                  | გრილი                                                                             | გისოსებიან ი თარო                                                                 | 4                                                                                 | მაქს.     | 1 - 5                                                                             |

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

## 11. მოვლა და დასუფთავება



### გარდთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. გაწმინდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივი კარის შუასაღებები.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ ის კატალიტურ ზედაპირებზე.

#### ყოველდღიური მოხმარება

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

#### აქსესუარები

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

### 11.2 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

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



ფუნქციისთვის: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) გაასუფთავეთ ღუმელი საჭმლის მომზადების ყოველი 5 - 10 ციკლის შემდეგ.

1. ჩაასხით 250 მლ მლ თეთრი ძმარი ან ლიმონმჟავა კამერის რელიეფურ ნაწილში.

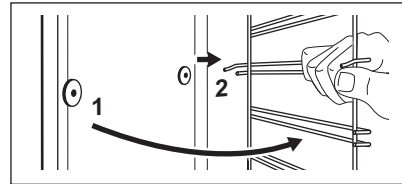
გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი მჟავიანობის ძმარი დანამატების გარეშე.

2. აცადეთ ძმარს კირქვული ნადების გახსნა გარემოს ტემპერატურაზე 30 წუთის განმავლობაში.
3. გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და სუფთა ტილოთი.

### 11.3 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

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



4. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით. ტელესკოპური სახსნების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

### 11.4 ვენტილატორის კატალიზური საფარი

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

კატალიტური საფარის ლაქებს თუ გაუფერულებას წმენდაზე არავითარი გავლენა არ ექნება.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. თბილი წყლის, რბილი ქსოვილისა და ზომიერი საწმენდი საშუალების გამოყენებით გაწმინდეთ ღუმელის ძირი და შიდა კარის მიწა.

4. დააყენეთ ფუნქცია: -ით.
5. დააყენეთ ტემპერატურა: 250 °C.
- ხანგრძლივობა: 1 სთ
6. მოწყობილობის გაციების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოთი.

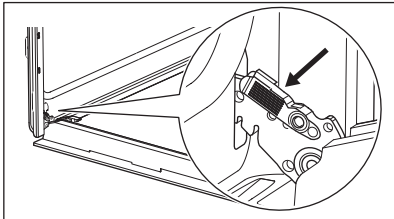
## 11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

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

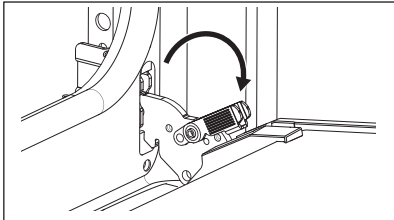
### ⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

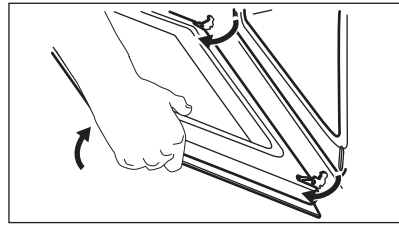
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



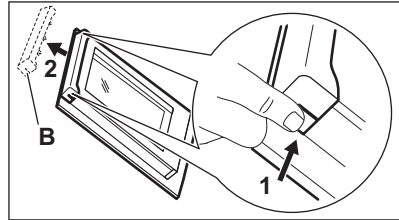
2. ასწიეთ და გამოჰაჩეთ რაზა, სანამ დაწყაუნების ხმას გაიგონებთ.



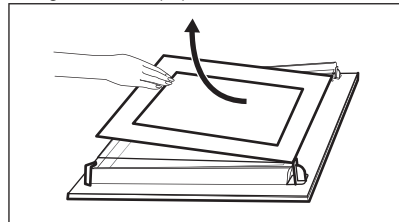
3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოჰაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



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



6. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჰაჩეთ.
7. დაიჭირეთ კარის მინის პანელი მისი ზედა კიდიტ და ფრთხილად გამოჰაჩეთ გარეთ. დარწმუნდით, რომ მინა დამჭერებიდან მთლიანად გამოსრიალდა.

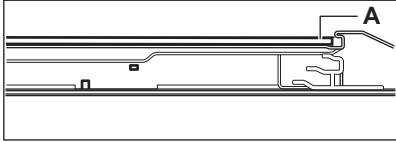


8. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.
9. გაწმენდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელი და ღუმელის კარი. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

ნაბეჭდებიანი ნაწილი კარის შიდა მხარისკენ უნდა იყოს მიმართული. ეკრანის ბეჭდურ ზონებზე მინის პანელის ჩარჩოს ზედაპირის მონტაჟის შემდეგ, დარწმუნდით რომ შეხებისას ისინი უხეშო არაა.

სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში, კარის საპირე დაიჩნაკუნებს.

დარწმუნდით, რომ შიდა მინის პანელს **A** თავის ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



## 11.6 ნათურის გამოცვლა

### ⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

### ⚠ სიფრთხილე!

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

### უკანა სანათი

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

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

ნებისმიერ სხვა შემთხვევაში, რომელიც არ არის მოცემული ამ ცხრილში, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ავტორიზებული მომსახურების ცენტრს.

| პრობლემა                 | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                                                         |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| მოწყობილობა არ ცხელდება. | მცველი გადამწვარია. დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ პრობლემა არ აღმოიფხვრა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს. |

| პრობლემა                                | მიზეზი და გამოსავალი                                                                  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| საკვები პროდუქტების სენსორი არ მუშაობს. | საკვები პროდუქტების სენსორი-ის ელექტროჩანაგალი ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში.       |
| კარის შუასადები დაზიანებულია.           | არ გამოიყენოთ მოწყობილობა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.                        |
| ეკრანზე აისახება "00:00" ან "12:00".    | ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო. იხილეთ „პირველად გამოყენებამდე“. |

| პრობლემა                                                                                                                | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| წყალი ჟონავს ღრუს ხრანნიდან.                                                                                            | კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია. გამორთეთ მოწყობილობა და დარწმუნდით, რომ ის გაგრილდა წყალი მოწმინდეთ ტილოთი ან ღრუბლით. დაუმატეთ წყლის სათანადო ოდენობა. იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“, თავი „ფუნქციის დაყენება“: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს). |
| ფუნქციის ცხოვრის არადამაკმაყოფილებელი შესრულება: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს) . | კამერის ჩაღრმავებული ნაწილი არ არის წყლით ავსებული. დაუმატეთ წყლის სათანადო ოდენობა. იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“, თავი „ფუნქციის დაყენება“: True Fan Cooking PLUS (საჭმლის მომზადების ნამდვილი მოყვარულები პლუს).                                                                             |

| პრობლემა           | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ნათურა არ მუშაობს. | ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა. იხილეთ განყოფილება „მოვლა და დასუფთავება“, თავი „ნათურის შეცვლა“. |

## 12.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

**გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:**

მოდელი (MOD.) :

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

## 13. ენერგოეფექტურობა

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

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| მომწოდებლის დასახელება                                          | AEG                 |
| მოდელის იდენტიფიკაცია                                           | OA5CB31SM 949499361 |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი                                       | 95.3                |
| ენერგო ეფექტური კლასი                                           | A                   |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 0.95 კვტსთ/ციკლი    |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი | 0.81 კვტსთ/ციკლი    |
| კამერების რაოდენობა                                             | 1                   |

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| სითბოს წყარო | ელექტრობა           |
| მოცულობა     | 72 ლ                |
| ლუმინის ტიპი | ჩასაშენებელი ლუმენი |
| მასა         | 29.4 კგ             |

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტრონულსაწყობები საკმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

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

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში                                                                                         | 0.8 ვტ |
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში | 20 წთ  |

## 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 საკმლის მომზადებამდე, თუ ეს სპეციალურად არ არის რეკომენდებული.

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

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

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

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

**ცხობა ტენიანი ვენტილაციით**  
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

## 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის

ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან

დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

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



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 24 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 26 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 29 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 29 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 30 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 30 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 32 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 32 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 33 |
| 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 34 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 37 |
| 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....      | 39 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 40 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 42 |

## 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.
- 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 джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 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 джерцята 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 протитударну 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.

- 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 <sup>2</sup> ) |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| 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, пильуйте, 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.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - 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.
- 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, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## **2.5 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.

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

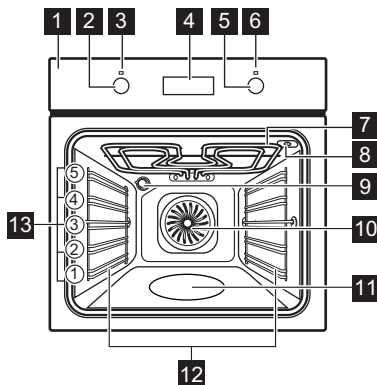
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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 Перемикач функцій нагріву
- 3 Лампа / символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка керування (температурою)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Гніздо термошупа
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Заглибина камери
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Рівні полиць

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» .

### 4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки



Встановлення часу.

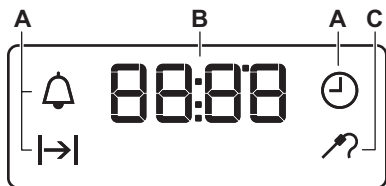


Встановлення функції годинника.



Встановлення часу.

### 4.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер
- C. Індикатор термощупа

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. **+**, **-** — натисніть, щоб встановити час.
2. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.

### 5.2 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. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
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 Функції нагріву



#### Підсвітка

Увімкнення лампи.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Волога конвекція</b><br/>Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.</p> |
|    | <p><b>SteamBake</b><br/>Для приготування страв на парі. Використовуйте цю функцію для зменшення тривалості готування та збереження вітамінів та поживних речовин у продуктах. Виберіть функцію та встановіть температуру від 130 °C до 230 °C.</p>                                                                                      |
|    | <p><b>Традиційне готування / Каталіз</b><br/>Випікання та смаження на одному рівні полиці. / Для увімкнення каталітичного очищення. Для отримання додаткової інформації про каталітичне очищення див. розділ «Догляд і очищення».</p>                                                                                                   |
|    | <p><b>Нижній нагрів</b><br/>Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <p><b>Вентилятор</b><br/>Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.</p>                                                                                                               |
|    | <p><b>Швидкий гриль</b><br/>Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.</p>                                                                                                                                                                                                    |
|   | <p><b>Турбо-гриль</b><br/>Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.</p>                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Функція «Піца»</b><br/>Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.</p>                                                                                                                                                                                                                    |

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з ЕУ 65/2014 та ЕУ 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.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

## 6.3 Налаштування функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку керування, щоб обрати температуру.
3. Після завершення готування поверніть ручки керування у положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.

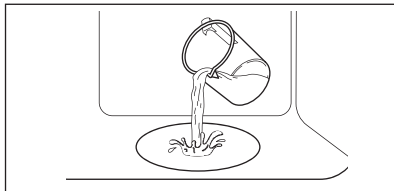
## 6.4 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

Ця функція підвищує вологість під час готування.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

3. Установіть функцію: .
4. Поверніть ручку управління для встановлення температури.

5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Покладіть продукти всередину приладу. Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
7. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
9. Дайте приладу охолонути. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

### 7.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Таблиця функцій годинника

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Час доби</b><br>Встановлення, зміна або перевірка часу доби.                                                                                                                |
|    | <b>Тривалість</b><br>Встановлення тривалості роботи приладу.                                                                                                                   |
|  | <b>Таймер</b><br>Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу пристрою. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли прилад вимкнений. |

### 8.2 Налаштування: Час доби

1.  — натискайте кілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — блимає.
  2.  — натисніть, щоб встановити час.
- Приблизно через 5 сек блимання припиняється, і на дисплеї відображається час.

 — блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення електроенергії та коли таймер не встановлено.  — натисніть, щоб встановити час.

### 8.3 Налаштування: Тривалість

1. Оберіть функцію нагрівання та встановіть температуру.
2.  — натискайте кілька разів.  — блимає.
3.  — натисніть, щоб встановити: Тривалість.

На дисплеї відображається .  — блимає, коли встановлений час закінчується. Лунає звуковий сигнал, і прилад вимикається.

4. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
5. Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## 8.4 Налаштування: Таймер

1. — натискайте кілька разів. — блимає.
2. , — натисніть, щоб встановити час.

Функція запускається автоматично через 5 сек. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

3. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

4. Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## 8.5 Скасування: Функції годинника

1. — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
2. Натисніть і утримуйте . Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

# 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

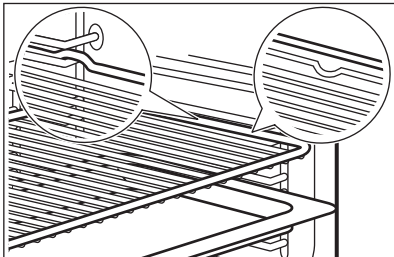
## 9.1 Встановлення аксесуарів

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  $25^{\circ}\text{C}$  вищою за температуру всередині продукту.
- - температура всередині продукту.

Рекомендації:

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

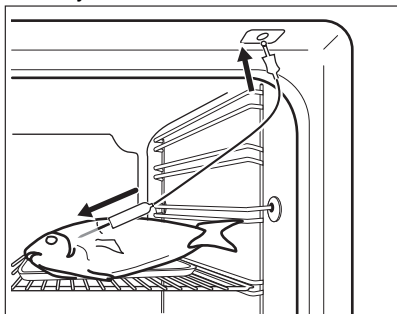
### Готування з: Термощуп



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

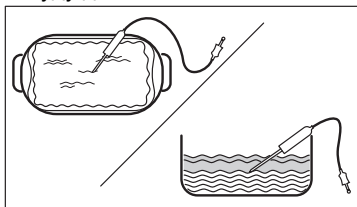
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Вставте термощуп у страву:  
**М'ясо, домашня птиця та риба**  
Вставте весь кінчик термощупа в центр шматка м'яса або риби у найтовщу частину.



#### **Страва із сирною скоринкою**

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, 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.



2. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».
- 🔌 Блимає індикатор термощупа.
3. Натисніть: **+** або **-**, щоб установити температуру всередині продукту. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
4. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Можна продовжити готування для доброго просмаження продукту.
5. Вимкніть прилад.
6. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу. Температуру можна змінити в будь-який час під час готування. Натисніть **⏸**, щоб змінити встановлену температуру всередині продукту.

## **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, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

**Символи, що використовуються в таблицях:**

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Тип продукту       |
|  | Функція нагріву    |
| °C                                                                                | Температура        |
|  | Акcesуар           |
|  | Рівень полицки     |
|  | Час готування (хв) |

**10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари**

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 Волога конвекція**

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Солодкі булочки, 12 шт.                                                           | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Булочки, 9 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Піца, заморожена, 0,35 кг                                                         | комбінована решітка                                                               | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Рулет із джемом                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Брауні                                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Суфле, 6 шт.                                                                      | керамічні формочки на решітці                                                     | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Бісквітні коржі                                                                   | форма для коржа на решітці                                                        | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Бісквітний торт                                                                   | форма для випікання на решітці                                                    | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Приварена риба, 0,3 кг                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| 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                                                          | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Варене м'ясо, 0,25 кг                                                             | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Шашлик, 0,5 кг                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Печиво, 16 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Мигдальні тістечка, 20 шт.                                                        | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Мафіни, 12 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Солона випічка, 16 шт.                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт.                                                  | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Овочі, варені, 0,4 кг                                                             | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетаріанський омлет                                                             | деко для піци на решітці                                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон                                              | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон                                              | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон                                              | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 2 та 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                    | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                    | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>                         | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>                         | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) <sup>1)</sup>                         | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2 та 4                                                                            | 160                                                                               | 40 - 60                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 2 та 4                                                                            | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Тост <sup>1)</sup>                                                                | Гриль                                                                             | Комбінована решітка                                                               | 4                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> 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. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

#### 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.

#### Аксесуари

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

### 11.2 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з парою.



Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в

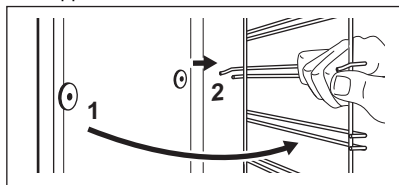
умовах температури навколишнього середовища.

- Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

### 11.3 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
- Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



- Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

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

### 11.4 Каталітичний кожух вентилятора

Кожух вентилятора покритий каталітичною емаллю. Вона поглинає жир, що збирається на стінках у процесі роботи виробу. Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожній прилад.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Вийміть усі аксесуари.
- Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
- Установіть функцію:
- Установіть температуру: 250°C.

Тривалість: 1 год

- Коли прилад охолоне, очистіть духову шафу зсередини вологою м'якою ганчіркою.

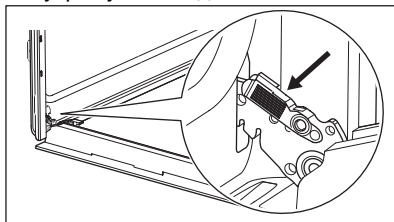
### 11.5 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

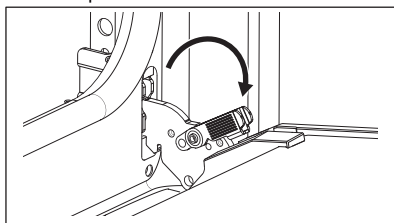
#### ⚠ УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

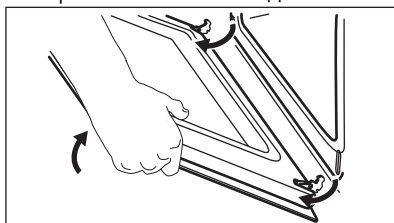
- Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



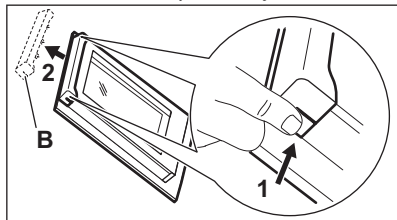
- Підніміть і потягніть засувки до клацання.



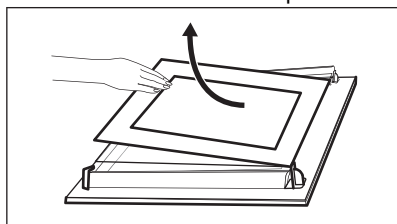
- Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



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



- Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
- Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

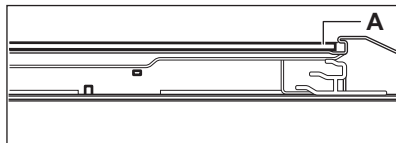


- Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
- Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної

панелі в областях трафаретного друку не шорстка на дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви правильно вставили внутрішню скляну панель **A** у відповідні гнізда.



## 11.6 Заміна лампи

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

### ⚠ УВАГА

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

### Задня лампа

- Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
- Очистіть скляний плафон.
- Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
- Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

| Проблема                                                                         | Причина та способи усунення                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не нагрівається.                                                          | Запобіжник перегорів. Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо проблема не зникає, зверніться до кваліфікованого електрика.                                                                                 |
| Термощуп не працює.                                                              | Штекер Термощуп не повністю вставлений у гніздо.                                                                                                                                                                                     |
| Ущільнювач дверцят пошкоджено.                                                   | Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.                                                                                                                                                            |
| На дисплеї відображається "00:00" або "12:00".                                   | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби Див. розділ «Перед першим використанням».                                                                                                                                  |
| Вода витікає із заглибини камери.                                                | Забагато води у заглибині камери. Вимкніть прилад і переконайтеся, що він холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте відповідну кількість води. Див. розділ «Щоденне користування», Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС. |
| Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС . | Заглибина камери не заповнена водою. Додайте відповідну кількість води. Див. розділ «Щоденне користування», Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС.                                                                                   |

| Проблема            | Причина та способи усунення                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Лампа не світиться. | Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Див. розділ «Догляд та очищення», Заміна лампи. |

## 12.2 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  | AEG                 |
| Ідентифікатор моделі | OA5CB31SM 949499361 |

|                                                                                              |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Індекс енергоефективності                                                                    | 95.3                  |
| Клас енергоефективності                                                                      | A                     |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.95 кВт•год/цикл     |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.81 кВт•год/цикл     |
| Кількість камер                                                                              | 1                     |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія        |
| Гучність                                                                                     | 72 л                  |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духова шафа |
| Маса                                                                                         | 29.4 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 низького енергоспоживання

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Споживання енергії в режимі очікування | 0.8 Вт |
|----------------------------------------|--------|

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### 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.

#### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

#### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 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.



**aeg.com**

701130974-A-062025

