

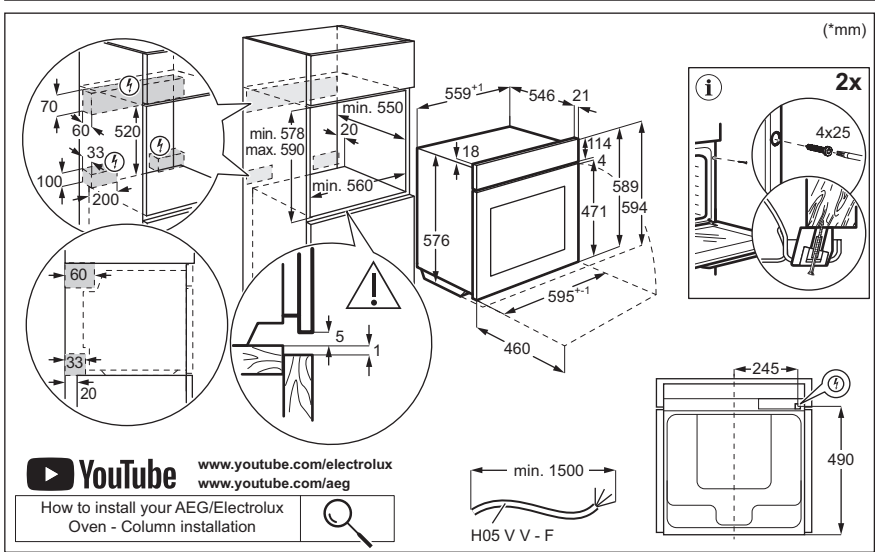


**NBB8S731AT**  
**TB8SB73ZAB**

|           |                                                     |           |
|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>KA</b> | <b>მომხმარებლის სახელმძღვანელო   ორთქლის ღუმელი</b> | <b>3</b>  |
| <b>UK</b> | <b>Інструкція   Парова духовка</b>                  | <b>32</b> |



## მონტაჟი / ВСТАНОВЛЕНИЯ



# 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.....     | 12 |
| 7. დამატებითი ფუნქციები.....       | 16 |
| 8. საათის ფუნქციები.....           | 17 |
| 9. აქსესუარების გამოყენება.....    | 18 |
| 10. მინიშნებები და რჩევები.....    | 20 |
| 11. მოვლა და დასუფთავება.....      | 24 |
| 12. პრობლემის აღმოფხვრა.....       | 28 |
| 13. ენერგოეფექტურობა.....          | 29 |
| 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 31 |

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

### 1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

## 2.1 მონტაჟი

### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიციურებულმა 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 იარაღებზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლებლები.

- 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 მოქაჩოთ 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 სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტრაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესაღსაშუალოდ.

- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შენებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

#### გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
  - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
  - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
  - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
  - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
  - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება 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.

## 2.5 ორთქლზე მომზადება

### გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის  
გაფუჭების რისკი.

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

## 2.6 შიდა განათება

### გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

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

სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

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

## 2.7 სერვისი

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

## 2.8 განკარგვა

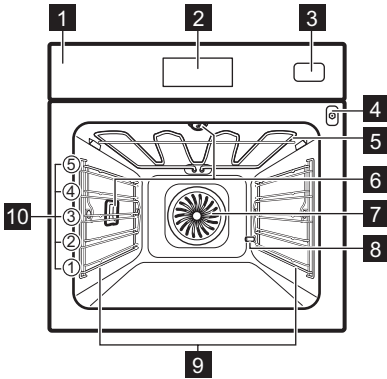
### გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

### 3. პროდუქტის აღწერა

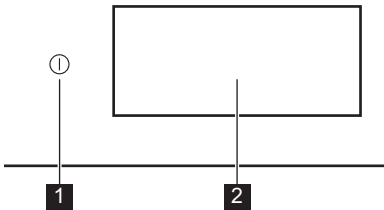
#### 3.1 ზოგადი მიმოხილვა



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

### 4. კონტროლის პანელი

#### 4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



|   |                                                   |                                                                              |
|---|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | ON<br>(<br>ჩართვა)<br>/ OFF<br>(<br>გამორთ<br>ვა) | შეგზავნა ხანგრძლივად იჭამდე,<br>სანამ მოწყობილობა<br>ჩაირთვება და გაითიშება. |
| 2 | დისპლე<br>ი                                       | აჩვენებს მოწყობილობის<br>მიმდინარე პარამეტრებს.                              |

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

მიმდინარე ოპერაციული სტატუსის შესახებ.

#### 4.2 დისპლეი

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

|     |                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------|
| OK  | არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.                            |
| > < | მენიუში შემდეგ ან წინა დონეზე ნავიგაციისთვის.                      |
| ^ v | დამატებით პარამეტრებზე წვდომა და მათი მორგება.                     |
| ♥   | მიმდინარე პარამეტრების შენახვა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით. |
| ♡   | მიმდინარე პარამეტრების წაშლა შემდეგში: Favourites (რჩეულები)-ით.   |
| ⌂   | ნათურის ჩართვისა და გამორთვისთვის.                                 |
| ☾   | პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისთვის.                            |

|                                                                                   |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | მოწყობილობა ჩაკეტილია.                                                                      |
|  | Sound Alarm (ნმოვანი სიგნალი) ფუნქცია გააქტიურებულია.                                       |
|  | Sound Alarm and stop cooking (ნმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) ფუნქცია გააქტიურებულია. |
|  | Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) გააქტიურებულია.      |
|  | Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.                                 |
|  | კონტექსტური შეტყობინების დახურვა ან პარამეტრის გაუქმება.                                    |

|                                                                                   |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Wi-Fi კავშირი ჩართულია.                          |
|  | Wi-Fi კავშირი გამორთულია.                        |
|  | Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია. |
|  | წყლის ავზი ცარიელია.                             |
|  | წყლის ავზი ნახევრად სავსეა.                      |
|  | წყლის ავზი სავსეა.                               |
|  | ფუნქცია ენერგიის შენახვის რეჟიმით.               |

## 5. პირველად გამოყენებამდე

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 პირველი კავშირი

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

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

### 5.2 უსადენო კავშირი

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

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენი დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.

- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

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

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

### 5.3 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

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

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (საქალაქი NIU6).

### 5.4 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

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

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

### 5.5 პარამეტრი: Water Hardness (წყლის სიხისტე)

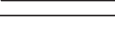
როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

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

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

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

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

| წყლის სიხისტის დონე | საცდელი ქაღალდი                                                                                                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - რბილი           | <br> |
| 2 - საშუალოდ ხისტი  | <br> |
| 3 - ხისტი           | <br> |
| 4 - ძალიან ხისტი    | <br> |

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ < -ს და გადაუსვით მარცხნივ მენიუში შესასვლელად.

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

### 6.2 Functions (ფუნქციები)

ქვემენიუ მოიცავს მომზადების ფუნქციების ჩამონათვალს.

ფუნქციების სია შეიძლება განსხვავდებოდეს პროგრამული უზრუნველყოფის ვერსიის მიხედვით.

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



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



#### Top (ზედა)

ინტენსიური გახურება ზემოდან სწრაფი შებრაწვისთვის.



#### Bottom (ძირი)

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



#### Hot Air (ცხელი ჰაერი)

დააყენეთ უფრო დაბალი ტემპერატურა, ვიდრე Top & Bottom (ზედა და ქვედა)-ისთვის.



#### Top & Bottom (ზედა და ქვედა)

ყოველდღიური საკვების მომზადებისთვის ერთ დონეზე. კარგია ყველაზე ნაირი საკვებისთვის, როგორიცაა კასეროლი და გამომცხვარი საკვები.



#### Hot air & Top (ცხელი ჰაერი და ზედა)

შეწვით ხორცის დიდი ნაჭრები და ფრინველის ძვლიანი ხორცი რბილი შეგთავსისა და ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად.



#### Hot air & Bottom (ცხელი ჰაერი და ქვედა)

თანაბრად გამოაცხვით ცომი ხრაშუნა ქერქით. კარგია პიცის, კიშის, ტარტისა და ღვეჯებისთვის.



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

ეს ფუნქცია იდეალურია მზა კერძებისთვის.



#### Steamify

შერჩეული ტემპერატურასთან ერთად სწორი ოდენობის შეთავსება.



#### ProSteam

მიიღეთ სასურველი შედეგები და ხრაშუნა ზედაპირი ორთქლისა და სითბოს კომბინაციით. კარგია ბოსტნეული, კასეროლისა და ხორცისთვის.



#### Heat Save Fan

(სითბოს შენახვის ვენტილატორი) დაზოგავთ ელექტროენერგია საკვების მოსამზადებლად ნარჩენი სითბოს გამოყენებით. საუკეთესოა ცომეულისთვის.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Steam (დაორთქვლა)</b><br>მუდმივი ორთქლი ჯანსაღი და<br>არომატული საკვებისთვის.                                                                                                           |
|    | <b>Reheat (ხელმოვრედ გახელება)</b><br>ეს ფუნქცია ნარჩენ საკვებს ორთქლით<br>ნაზად შეათბობს.                                                                                                 |
|    | <b>Grill (გრილი)</b><br>ბოსტნეულის ან ხორცის გრილზე<br>თანაბრად მოსამზადებლად. ასევე კარგია<br>პურის ტოსტის გასაკეთებლად.                                                                  |
|    | <b>Dough Prove (ცომის ამოყვანა)</b><br>ოპტიმიზირებული ტემპერატურა სწრაფი<br>ამოსვლისთვის.                                                                                                  |
|    | <b>Refresh (განახლება)</b><br>დააბრუნეთ ერთი დღის პურის ან<br>გამომცხვარი პროდუქციის სუნი და<br>რბილი შიგთავსი.                                                                            |
|    | <b>Defrost (გალღობა)</b><br>ნაზად გალღობა შემდგომი<br>მომზადებისთვის.                                                                                                                      |
|    | <b>Stew (მოშუშვა)</b><br>მიიღეთ რბილი, წვნიანი მოთუშული<br>კერძები ინგრედიენტების ერთად<br>დუღილით.                                                                                        |
|    | <b>Roast (შემწვარი)</b><br>მიიღეთ ხრაშუნა გარედან და ნაზი<br>შიგნიდან ხორცი, ფრინველი ან<br>ბოსტნეული.                                                                                     |
|    | <b>Bread Baking (პურის ცხობა)</b><br>აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის<br>ხვეულების მომზადებისას<br>პროფესიონალური: ხრაშუნა, შესაბამისი<br>ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის<br>მისაღებად. |
|  | <b>Slow cook (ნელი მომზადება)</b><br>საკვების ნელი მომზადება ზრდის<br>მომზადების დროს, მაგრამ უკეთეს<br>შედეგებს მიიღებთ. მოზრაწეთ ხორცი,<br>სანამ მას ღუმელში მოათავსებთ.                 |
|  | <b>Preserve (შენახვა)</b><br>მიიღეთ დაბალ ტემპერატურაზე<br>მოხუფული წვნიანი ხილი და<br>ბოსტნეული. თბომედეგი ქილები<br>დააწყვეთ წყლით სავსე საცხობ<br>ლანგარზე.                             |
|  | <b>Plate warming (თეფშების გათბობა)</b><br>სერვირებამდე თეფშების შესათბობად.                                                                                                               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება)</b><br>სერვირებამდე კერძებს სითბო<br>შეუნარჩუნეთ. გაითვალისწინეთ, რომ<br>ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება<br>გაგრძელდეს და ის გამოშრეს თბილად<br>დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ<br>კერძები საჭიროების შემთხვევაში. |
|  | <b>Dehydrate (გამოშრობა)</b><br>თანაბრად აშრობს ხილს, მწვანელებს და<br>ბოსტნეულს დაბალ ტემპერატურაზე.<br>გასაშრობად შედეგის გასაუმჯობესებლად<br>შრობის დროს კარი დროდადრო გააღეთ.                                                                       |



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

## 6.3 Dishes (კერძები)

ქვემნიშვნელოვანი Dishes (კერძები) შედგება  
პროგრამების ნაკრებისგან, რომელიც  
შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ  
ქვემნიშვნელოვან მოცემული თითოეულ  
კერძისთვის მითითებულია შესაფერისი  
პარამეტრი. დროისა და ტემპერატურის  
დარეგულირება ნებისმიერ დროს  
შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში,  
მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ  
გამოიყენოთ Food Sensor (საკვები  
პროდუქტების სენსორი).

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Dishes (კერძები)-ით.
2. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
3. დაარეგულირეთ პარამეტრები მომზადების პრეფერენციების შესაბამისად. დაარეგულირეთ წონა. ვარიანტი მხოლოდ არჩეული კერძებისთვისაა ხელმისაწვდომი. დააჭირეთ ლილავს OK.
4. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში ეკრანზე ნაჩვენები ინსტრუქციის შესაბამისად.
5. დააჭირეთ ლილავს START. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

6.4 Favourites (რჩეულები)



ეს ფუნქციონალი ხელმისაწვდომია მხოლოდ ცალკეული მოდელებისთვის.

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

პარამეტრის შესანახად აირჩიეთ სასურველი პარამეტრი და დააჭირეთ .

აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები)

- 1. შედით მენიუში და დააჭირეთ შემდეგ: Favourites (რჩეულები) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.
- 2. აირჩიეთ ერთ-ერთი შენახული პარამეტრი.
- 3. დააჭირეთ ღილაკს START საჭმლის მომზადების დასაწყებად.

წაშლა: Favourites (რჩეულები)

- 1. შედით მენიუში და დააჭირეთ შემდეგ: Favourites (რჩეულები) შენახული პარამეტრების შესამოწმებლად.
- 2. დააჭირეთ:  შენახული პარამეტრების წასაშლელად.

6.5 Maintenance (ტექნიკური მომსახურება)

ქვემენიუ მოიცავს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.

|                                                     |                           |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|
| Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)                     | მსუბუქი დასუფთავება.      |
| Steam Cleaning Plus ( გაძლიერებული წმენდა (ორთქლით) | საგულადაგულო დასუფთავება. |

|                                 |                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descaling (ნადებისგან გაწმენდა) | ორთქლის წარმოქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.                                            |
| Tank emptying (ავზის დაცლა)     | ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის ავზიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცესი.                |
| Drying (გაშრობა)                | კოოპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობის პროცესი.               |
| Rinsing (გავლება)               | ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცესი. |

6.6 Settings (პარამეტრები)

ეს ქვემენიუ მოიცავს პარამეტრების სიას.

ქვე-მენიუ: Setup (აწყობა)

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

## ქვე-მენიუ: Service (სერვისი)

|                                                            |                                           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Demo Mode<br>(დემო-<br>რეჟიმი)                             | აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი:<br>2468   |
| Software<br>Version<br>(<br>პროგრამუ<br>ლი ვერსია)         | ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის<br>შესახებ. |
| Reset All<br>Settings<br>(ყველა<br>პარამეტრის<br>განულება) | აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.             |

## ქვე-მენიუ: Preferences (უპირატესი პარამეტრები)

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Light<br>(სინათლე)                                       | ჩართავს და გამორთავს ნათურას.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Child Lock<br>(<br>ბავშვებისთ<br>ვის<br>ბლოკირება)       | ხელს უშლის მოწყობილობის<br>შემთხვევით გააქტიურებას.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Preheat/<br>HeatUp<br>(წინასწარ<br>შეთბობა /<br>შეთბობა) | None (არც ერთი) — მოწყობილობის<br>წინასწარ გაცხელების<br>სტანდარტული მეთოდი. ის<br>დაყენებულია ნაგულისხმევად და<br>ხელმისაწვდომია საჭმლის<br>მომზადების ყველა ფუნქციისთვის.<br>უპირატესობა შეიძლება შეიცვალოს<br>წინასწარ გაცხელების სხვა ტიპზე.<br><br>Eco (ეკო) — მოწყობილობის<br>წინასწარ გაცხელება ნაკლები<br>ენერგიის მოხმარებით. ის<br>ხელმისაწვდომია საჭმლის<br>მომზადების ყველა ფუნქციისთვის. |
| Cleaning<br>Reminder<br>(წმენდის<br>შემხსენებ<br>ლი)     | Fast (სწრაფი) — ამოკლებს<br>გაცხელების დროს.<br>ხელმისაწვდომია ღუმელის<br>მხოლოდ ზოგიერთი<br>ფუნქციისათვის.<br><br>შეგახსენებთ, თუ როდის უნდა<br>გაწმინდოთ ღუმელი.                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                        |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Standby<br>Screen<br>Personalisati<br>on<br>(ლოდინის<br>ეკრანის<br>პერსონალი<br>ზაცია) | ეკრანის ფუნქციებისა და<br>მაღასამოებების მორგება. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|

## ქვე-მენიუ: Connections (კავშირები)

|                                                         |                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Connect To<br>Wi-Fi (Wi-Fi-<br>სთან<br>დაკავშირებ<br>ა) | მოწყობილობის უსადენო ქსელთან<br>დასაკავშირებლად.                                                                                                                 |
| Wi-Fi                                                   | გასააქტიურებლად და გასათიშად:<br>Wi-Fi-ით.                                                                                                                       |
| Network<br>(ქსელი)                                      | ქსელის სტატუსისა და სიგნალის<br>სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-<br>Fi-ით.                                                                                          |
| Forget<br>Network<br>(ქსელის<br>დავიწყება)              | მიმდინარე ქსელის<br>მოწყობილობასთან ავტომატური<br>კავშირის გასაწყვეტად.                                                                                          |
| Remote<br>Operation<br>(<br>დისტანციო<br>რი მუშაობა)    | START (დაწყება)-ზე დაჭერის<br>შემდეგ დისტანციური ოპერაციის<br>ავტომატურად დასაწყებად.<br>პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას<br>შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-<br>ით. |

## 6.7 ორთქლით გაცხელების ფუნქციები

ეს ფუნქციები საშუალებას გაძლევთ, გამოიყენოთ სითბო და ორთქლი საკვების ზრავუნა და წვნიანი შემადგენლობის შესანარჩუნებლად. გამოიყენეთ ისინი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუმვისთვის, ნაწი სისრაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.

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

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

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

1. შედით მენიუში და აირჩიეთ: Functions (ფუნქციები)-ით.
2. დააყენეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია. ეკრანი აჩვენებს ხელმისაწვდომ პარამეტრებს.
3. დააყენეთ ტემპერატურა და ორთქლის დონე, თუ ხელმისაწვდომია.
4. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
5. დააწეით წყლის ავზის სახურავს მის გასახსნელად.
6. წყლის ავზი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ) იქამდე, სანამ არ გამოიციმა სიგნალის ხმა ან ეკრანზე შეტყობინება არ აისახება. ნუ შეავსებთ წყლის ავზს მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოღინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.

#### გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ დემინერალიზებული ან გამოხდილი წყალი. არ ჩაასხათ გალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის ავზში.

7. შესწიეთ წყლის ავზი თავდაპირველ პოზიციაში.  
ორთქლი ჩნდება დაახლოებით 2 წთ-ის შემდეგ. როდესაც მოწყობილობა დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
8. როცა წყლის ავზში წყალი გამოიღევა, გაისმება ხმა. ხელმეორედ აავსეთ წყლის ავზი.
9. გამორთეთ მოწყობილობა.
10. დაცალეთ წყლის ავზი.

იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“, Tank emptying (ავზის დაცლა).

11. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ლუმელის კარი. ლუმელის შიგნით შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი.
12. მოწყობილობის გაციების შემდეგ, გააშრეთ ლუმლის შიდა ზედაპირი რბილი ტილოთი.

#### გარფთხილება!

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

### 6.8 შენიშვნები შემდეგზე: Heat Save Fan (სითბოს შენახვის ვენტილატორი)

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

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

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, Heat Save Fan

(სითბოს შენახვის ვენტილატორი).

ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

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

1. შედით მენიუში.
2. აირჩიეთ: Settings (პარამეტრები) / Preferences (უპირატესი პარამეტრები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

7.2 ავტომატური გამორთვა

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

|  (°C) |  (სთ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                   |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                    |

|  (°C) |  (სთ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                    |

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

7.3 გამაგრებული ვენტილატორი

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

8. საათის ფუნქციები

8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

| ფუნქცია         | აღწერა                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer (ტაიმერი) | საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმში არის 23 სთ 59 წთ. იმისთვის, რომ დააყენოთ, თუ რა უნდა მოხდეს, როდესაც დრო ამოიწურება, აირჩიეთ სასურველი: End Action (მოქმედების დასრულება). ტაიმერი შეგიძლიათ გამოიყენოთ დამოუკიდებლად, მაშინაც კი, თუ ლუმელი არ არის ჩართული. |

| ფუნქცია                           | აღწერა                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| End Action (მოქმედების დასრულება) |  <b>Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი)</b><br>განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება შესაძლებელია ნებისმიერ დროს, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია.   |
|                                   |  <b>Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება)</b><br>დროის ამოიწურვის შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია გაითიშება.                                  |
|                                   |  <b>Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება)</b><br>როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე აისახება შეტყობინება. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე. |

| ფუნქცია                               | აღწერა                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)   | საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.                                                                                                                                                                                                                               |
| Time Extension (დროის გახანგრძლივება) | მომზადების დროის გახანგრძლივება.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)            | მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. ის ავტომატურად გაიშვება ღუმელის პროცესის დაწყებისას და ჩერდება პროცესის დასრულებისას. ის ჩანს მთავარ ეკრანზე იმ შემთხვევაში, თუ სხვა ტაიმერი არ არის დაყენებული. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე. |

## 8.2 Timer (ტაიმერი)

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

## 8.3 Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)

1. აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.

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

## 8.4 Time of Day (დღის მონაკვეთი)

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

## 8.5 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

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

1. დააჭირეთ ღილაკს  $\wedge$  / Timer (ტაიმერი).
2. დააყენეთ ტაიმერის ახალი მნიშვნელობა. დააჭირეთ ღილაკს OK.

# 9. აქსესუარების გამოყენება



**გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 9.1 აქსესუარების ჩასმა

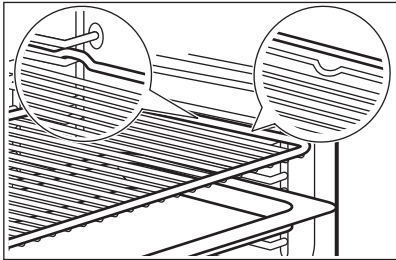
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით.

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



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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

## 9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

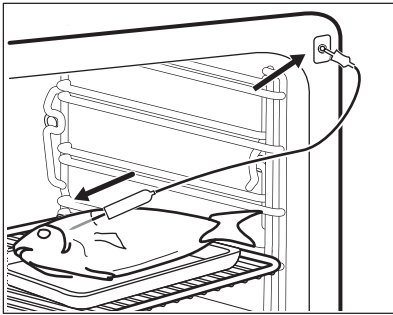
- °C - ტემპერატურა მოწყობილობის კამერაში. ის საკვების შიდა ტემპერატურაზე სულ მცირე 25°C-ით მაღალი უნდა იყოს.
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. რეკომენდაციები:
- ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
- არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
- მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის ნემსი სრულად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

საკმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

### გარფთხილება!

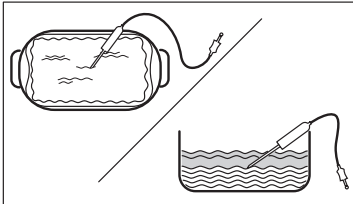
არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

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



### კასეროლი

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



6. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ თავი „პროდუქტის აღწერა“.

ეკრანზე აისახება სიმბოლო და საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.

7. ^ — დააჭირეთ პარამეტრების დასარეგულირებლად.
8. აირჩიეთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) ბარათი რომ დააყენოთ სენსორის შიდა ტემპერატურა ან დააყენეთ სასურველი ვარიანტი:
  - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
  - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება)- როდესაც საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
  - Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) — როდესაც საკვები აღწევს შიდა ტემპერატურას ეკრანზე აისახება შეტყობინება.
9. დააჭირეთ ლილავს OK.
10. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გააზანაღდილევთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
11. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.
12. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

## 10. მინიშნებები და რჩევები

### 10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია 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            |
|  | სათავსო (Gastronorm) |
|  | წონა (კგ)            |



თაროს პოზიცია



მომზადების დრო (წთ)

## 10.2 Heat Save Fan

### (სითბოს შენახვის ვენტილატორი) - რეკომენდებული აქსესუარები

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

- **პიცის 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 Heat Save Fan

### (სითბოს შენახვის ვენტილატორი)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი                                                        | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| შვეიცარიული რულეტი                                                                | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| მთლიანი თევზი, 0,2 კგ                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| ორცხობილები, 16 ნაჭერი                                                            | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| მაცარუნები, 24 ნაჭერი                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| მაფინები, 12 ნაჭერი                                                               | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| სანელებლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი                                        | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| ტარტალეტები, 8 ნაჭერი                                                             | საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა                                                 | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

## 10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ტესტირება: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### ცხობა ერთ დონეზე

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| უცხიმო ბისკვიტი                                                                   | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                  |
| უცხიმო ბისკვიტი                                                                   | Top & Bottom (ზედა და ქვედა)                                                      | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                  |
| ვაშლის ღვეზელი <sup>1)</sup>                                                      | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160   | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                  |
| ვაშლის ღვეზელი <sup>1)</sup>                                                      | Top & Bottom (ზედა და ქვედა)                                                      | გისოსებიანი თარო                                                                  | 180   | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                  |
| პატარა პური                                                                       | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                  |
| პატარა პური                                                                       | Top & Bottom (ზედა და ქვედა)                                                      | საცხობი ლანგარი                                                                   | 140   | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                  |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <sup>2)</sup>                             | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                  |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <sup>2)</sup>                             | Top & Bottom (ზედა და ქვედა)                                                      | საცხობი ლანგარი                                                                   | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                  |
| გახუხული პური <sup>3)</sup>                                                       | Top (ზედა)                                                                        | გისოსებიანი თარო                                                                  | მაქს. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                  |

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

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

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

## მრავალდონიანი ცხობა

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| პატარა პური                                                                       | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 და 4                                                                             |
| პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე <sup>1)</sup>                             | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | საცხობი ლანგარი                                                                   | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 და 4                                                                             |
| უცნიმო ბისკვიტი                                                                   | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 და 4                                                                             |
| ვაშლის ღვეწელი                                                                    | Hot Air (ცხელი ჰაერი)                                                             | გისოსებიანი თარო                                                                  | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 და 4                                                                             |

<sup>1)</sup> წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). გაცხენით პარაგრაფს „ყოველდღიური გამოყენება“, პარამეტრები, ქვემოთ: უპირატესი პარამეტრები.

## 10.5 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

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

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.

დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ბროკოლი <sup>1) 2)</sup>                                                          | 2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი                                                   | 0.3                                                                               | 3                                                                                 | 8 - 9                                                                             |
| ბროკოლი <sup>1) 2)</sup>                                                          | 2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი                                                   | მაქს.                                                                             | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                           |
| ბარდა, გაყინული <sup>2)</sup>                                                     | 2 x 2/3 ორთქლის პარამეტრი ფორებიანი                                               | 2 x 1,5                                                                           | 2 და 4                                                                            | სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85 °C-ს არ მიაღწევს.                        |

<sup>1)</sup> წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე შემდეგი პარამეტრის გამოყენებით: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / None (არც ერთი). არ გამოიყენოთ: Preheat (წინასწარ შეთბობა) / Fast (სწრაფი) და Eco (ეკო). გაცხენით პარაგრაფს „ყოველდღიური გამოყენება“, პარამეტრები, ქვემოთ: უპირატესი პარამეტრები.

<sup>2)</sup> დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.

## ორთქლზე მომზადების დამატებითი რეცეპტები

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ორთქლზე მოსამზადებელი კომბინირებული კერძი (2 პორცია) <sup>1)</sup>                  | ProSteam, დონე: Full Steam (სრული ორთქლი)                                           | გასტრონომი 1/2 ფორებიანი (კარტოფილი და ბროკოლი) და ფორების გარეშე (ორაგული)         | 2 (ორაგული) 4 (ბროკოლი) და კარტოფილი                                                | 100 | 40 (კარტოფილი) 18 - 20 (ორაგული) 10 - 12 (ბროკოლი)                                  |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| კარამელის<br>პუდინგი (6<br>პორცია)                                                | ProSteam, დონე:<br>Humidity High<br>(მაღალი<br>ტენიანობა)                         | მრგვალი ფაიფურის<br>ჭურჭელი ცხაურაზე                                              | 2                                                                                 | 90                                                                                | 35 - 45                                                                           |
| მოხარშული<br>კრემი კვერცხით                                                       | ProSteam, დონე:<br>Full Steam<br>(სრული<br>ორთქლი)                                | გასტრონომი 1/2<br>ფორების გარეშე                                                  | 2                                                                                 | 85                                                                                | 35 - 45                                                                           |
| თეთრი პური                                                                        | Bread Baking<br>(პურის ცხობა),<br>საკვების ტიპი:<br>პური                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | 40 - 50                                                                           |
|                                                                                   | ProSteam, დონე:<br>Humidity Low<br>(დაბალი<br>ტენიანობა) <sup>3)</sup>            | საცხობი ლანგარი <sup>2)</sup>                                                     | 2                                                                                 | 180                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| ქათამი <sup>4)</sup>                                                              | ProSteam, დონე:<br>Humidity Low<br>(დაბალი<br>ტენიანობა)                          | გისოსებიანი თარო                                                                  | 2                                                                                 | 200                                                                               | 60 - 70                                                                           |

- 1) მოათავსეთ ინგრედიენტები ღუმელში ერთმანეთის მიყოლებით სათანადო დროს, რათა ყველა კომპონენტი ერთდროულად გამზადდეს. თქვენ შეგიძლიათ ორი პორციის ერთდროულად გამზადება.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ.
- 3) გამოიყენეთ ProSteam მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ Bread Baking (პურის ცხობა) ფუნქცია არ არის ხელმისაწვდომი.
- 4) მწვეთავი ცხიმის შესაგროვებლად დადეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.

## 11. მოვლა და დასუფთავება



### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

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

#### ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.

- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

#### აქსესუარები

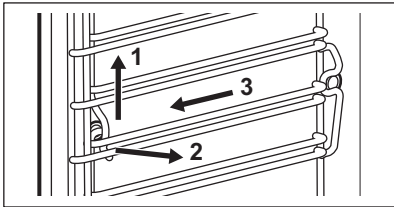
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი

საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

## 11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

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



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

## 11.3 Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)

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

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

| რეჟიმი                          | აღწერა                                     |
|---------------------------------|--------------------------------------------|
| Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა) | მსუბუქი გასუფთავება<br>ხანგრძლივობა: 30 წთ |

Steam Cleaning Plus  
(გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)

სტანდარტული გასუფთავება შეასხურეთ კორპუსის სარეცნი საშუალება. ხანგრძლივობა: 75 წთ

2. დააჭირეთ ლილავს START . მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
3. წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
4. დატოვეთ მოწყობილობის კარი ღია და დაელოდეთ შიგნიდან გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

## 11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შეხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

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

## 11.5 Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)

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

1. დააჭირეთ: Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Descaling (ნადებისგან გაწმენდა).
2. დააჭირეთ ლილავს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
3. დასუფთავების ფუნქციის მუშაობის დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა და გასუფთავებამდე დაელოდეთ მის გაცივებას.

4. დატოვეთ მოწყობილობის კარი ღია და დაელოდეთ შიგნიდან გაშრობას.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

## 11.6 მინადულის მოცილების შესენება

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

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

## 11.7 Rinsing (გავლება)

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

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



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

## 11.8 Drying (გაშრობა)

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

1. დააჭირეთ: Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Drying (გაშრობა).

2. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

3. შრობის დასრულებისას გაისმის სიგნალის ხმა.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

## 11.9 შრობის შემახსენებელი

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

დააჭირეთ ღილაკს „ღიან“, რომ გააშროთ მოწყობილობა.

## 11.10 Tank emptying (ავზის დაცლა)

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

1. დააჭირეთ: Maintenance (ტექნიკური მომსახურება) / Tank emptying (ავზის დაცლა).
2. დააჭირეთ ღილაკს START და მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე. აქსესუარების ამოღებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
3. პროცედურის დასრულებისას სიგნალის ხმა გამოიცემა.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

## 11.11 კარის მოხსნა და მონტაჟი

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



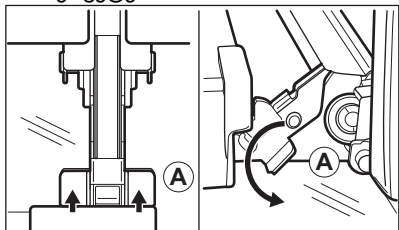
**გარფთხილება!**

კარი მძიმეა.

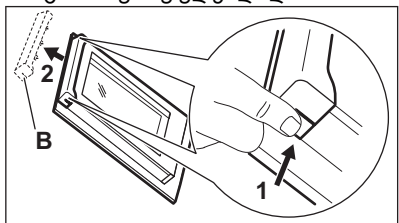
### ⚠ სიფრთხილე!

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

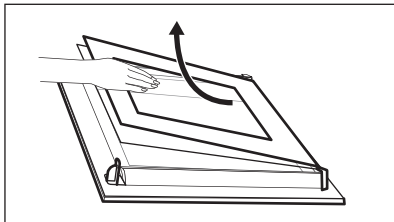
1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. ბოლომდე გააღეთ კარი.
3. დააჭირეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს **A**.



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



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



10. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

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

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

## 11.12 ნათურის გამოცვლა

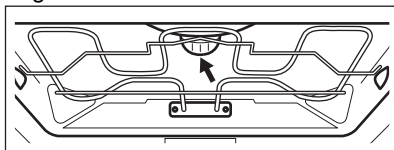
### ⚠ გარეფრთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.  
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

### ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



2. გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
4. მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

## გვერდითა სანათი

1. სანათზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსასხნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.

4. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდედგი სანათით.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

## 12. პრობლემის აღმოფხვრა

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

| პრობლემის აღწერილობა                                                                                                                                                                                             | მიზეზი და გამოსავალი                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.                                                                                                                                                           | მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.                                                                             |
| მოწყობილობა არ ცხელდება.                                                                                                                                                                                         | საათი არ არის დაყენებული.<br>საათის დასაყენებლად იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                  | კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                  | მცველი გადაიწვა.<br>დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.   |
|                                                                                                                                                                                                                  | Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.                                                                                            |
| ნათურა გამორთულია.                                                                                                                                                                                               | ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა.<br>დეტალებისთვის იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“.                                                     |
|  ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა. |                                                                                                                                                 |
| უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.                                                                                                                                                                                | შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.             |
| დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.                                                                                                                                                | ლუმელისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველად გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.                              |
| უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.                                                                                                                                                                                   | გადიტანეთ როუტერი ლუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.                                                                                                  |
| უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა.                                                                                                                  | გამორთეთ მიკროტალღური ლუმელი.<br>მოერიდეთ მიკროტალღური ლუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ. |

## 12.2 შეცდომის კოდები

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

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

- 1) როდესაც ეკრანზე შემდეგი შეტყობინება კვლავ ჩნდება, აღნიშნული მიუთითებს დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- 2) აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

## 12.3 მომსახურების მონაცემები

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

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

### გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

|                         |
|-------------------------|
| მოდელი (MOD.) :         |
| პროდუქტის ნომერი (PNC): |
| სერიული ნომერი (S.N.):  |

## 13. ენერგოეფექტურობა

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

|                           |                                              |
|---------------------------|----------------------------------------------|
| მომწოდებლის დასახელება    | AEG                                          |
| მოდელის იდენტიფიკაცია     | NBB8S731AT 944035060<br>TB8SB73ZAB 944035048 |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი | 61.9                                         |
| ენერგო ეფექტური კლასი     | A++                                          |

|                                                                 |                     |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 1.09 კვტს/ციკლი     |         |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი | 0.52 კვტს/ციკლი     |         |
| კამერების რაოდენობა                                             | 1                   |         |
| სითბოს წყარო                                                    | ელექტრობა           |         |
| მოცულობა                                                        | 70 ლ                |         |
| ღუმლის ტიპი                                                     | ჩასაშენებელი ღუმელი |         |
| მასა                                                            | NBB8S731AT          | 36.0 კგ |
|                                                                 | TB8SB73ZAB          | 36.0 კგ |

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

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

|                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში                                                                                         | 0.8 ვტ |
| ენერგიის მოხმარება ქსელის ლოდინის რეჟიმში                                                                                  | 2.0 ვტ |
| მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში | 20 წთ  |

უსადენო ქსელური კავშირის ჩართვის და გამორთვის შესახებ ინსტრუქცია იხილეთ თავში „პირველ გამოყენებამდე“.

### 13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

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

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

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

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

**გათიშული სანათით მზადება**  
გათიშეთ სანათი მზადების განმავლობაში. ჩართეთ იგი მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგჭირდებათ.

### Heat Save Fan

**(სითბოს შენახვის ვენტილატორი)**

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

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

### ლოდინის რეჟიმი

2 წუთის შემდეგ ეკრანი გადადის ლოდინის რეჟიმში.

## 14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყარეთ  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..... | 32 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 34 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 37 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 37 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 38 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 40 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 44 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 44 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 45 |
| 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 47 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 50 |
| 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....      | 54 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 55 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 57 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

## **1.2 Загальна безпека**

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

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні 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 протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого

пристрою має становити не менше 3 мм.

- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;

- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
- не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- 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 користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Приготування на парі

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

## 2.6 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.

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

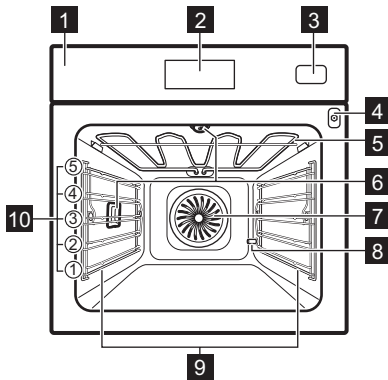
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.

- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

## 3. ОПИС ВИРОБУ

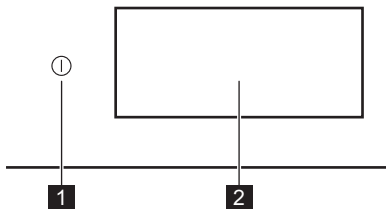
### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Огляд панелі керування



1

Вкл /  
Вимк

Натисніть і утримуйте, щоб  
увімкнути та вимкнути прилад.

2

Дисплей Показує поточні налаштування  
приладу.

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

### 4.2 Дисплей

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

|  |                                                             |
|--|-------------------------------------------------------------|
|  | Підтвердження вибору/налаштування.                          |
|  | Щоб перейти до наступного або попереднього рівня в меню.    |
|  | Для доступу до додаткових налаштувань і їх регулювання.     |
|  | Щоб зберегти поточні налаштування в: Улюблене.              |
|  | Щоб видалити поточні налаштування в: Улюблене.              |
|  | Увімкнення і вимкнення лампи.                               |
|  | Вимкнення та увімкнення опцій.                              |
|  | Прилад заблоковано.                                         |
|  | Звуковий сигнал функція активована.                         |
|  | Звуковий сигнал та зупинка приготування функція активована. |

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Перше підключення

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

Відрегулюйте налаштування: Мова, Час доби, Жорсткість води, Бездротове підключення.

### 5.2 Бездротове підключення

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

Щоб підключити прилад, потрібно:

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

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

Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 сек.

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

|                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| Максимальна потужність | 2.4 ГГц WLAN : EIRP < 20 дБм (100 мВт) |
|                        | Bluetooth: EIRP < 20 дБм (100 мВт)     |
| Протокол               | 2.4 ГГц WLAN : IEEE 802.11bgn          |

### 5.3 Ліцензії на програмне забезпечення

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

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

### 5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.

6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

### 5.5 Налаштування: Жорсткість води

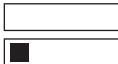
Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не розмішуйте тест під проточною водою.
2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
3. Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
4. Установіть рівень жорсткості води: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте жорсткість води в межах 1 хв після тестування.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем класифікації води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

| Рівень жорсткості води | Тестовий папірець                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – м'яка              |  |
| 2 – помірно жорстка    |  |
| 3 – жорстка            |  |
| 4 – дуже жорстка       |  |

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Меню

Натисніть  та проведіть вліво для входу в меню.

- Страви
- Функції
- Улюблене
- Обслуговування
- Налаштування

### 6.2 Функції

Підменю містить перелік функцій готування.

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

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



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



#### Верх

Інтенсивний підігрів для швидкого підрум'янювання зверху.



#### Низ

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



#### Гаряче повітря

Встановіть більш низьку температуру, ніж для Верх і низ.



#### Верх і низ

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



#### Гаряче повітря & верх

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



#### Гаряче повітря & низ

Рівномірно запікає тісто й утворює хрустку скоринку. Добре підходить для піци, кішу, тартів або пирогів.



#### Гаряче повітря, верх і низ

Ця функція ідеально підходить для готових страв.



#### Steamify

Кількість пари відповідно до обраної температури.



#### ProSteam

Отримуйте ніжну текстуру та хрустку скоринку завдяки поєднанню пари й тепла. Добре підходить для овочів, страв із сирною скоринкою та м'яса.



#### Теплозберігаючий Вентилятор

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



#### ПАРА

Постійний пар для здорової та запашної їжі.



#### Розігріти

Ця функція м'яко розігріває залишки їжі паюю.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Гриль</b><br>Рівномірно обсмажуйте на грилі або підрум'янюйте овочі чи м'ясо. Також добре підходить для підсмажування хліба.                                                                               |
|    | <b>Вистоювання тіста</b><br>Оптимізована температура для швидкого вистоювання тіста.                                                                                                                          |
|    | <b>Освіження</b><br>Поверніть свіжий запах і м'якість всередині хліба або випічки, приготованих один день тому.                                                                                               |
|    | <b>Розморожування</b><br>Делікатне розморожування перед подальшим готуванням.                                                                                                                                 |
|    | <b>Печення</b><br>Отримуйте ніжне соковите рагу завдяки повільному готуванню всіх інгредієнтів разом.                                                                                                         |
|    | <b>Печення</b><br>Отримайте хрусткі зовні та ніжні всередині м'ясо, птицю й овочі.                                                                                                                            |
|    | <b>Випікання хлібу</b><br>Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.                           |
|    | <b>Повільне готування</b><br>Повільне готування збільшує час готування, але забезпечує кращий результат. Перш ніж покласти м'ясо в духову шафу, обсмажте його.                                                |
|    | <b>Консервування</b><br>Отримуйте соковиті овочі та фрукти, законсервовані за низької температури. Поставте термостійкі банки на деко для випікання, наповнене водою.                                         |
|  | <b>Підігрівання тарілок.</b><br>Для підігріву тарілок перед сервуванням страв.                                                                                                                                |
|  | <b>Підтримання теплим</b><br>Тримайте страви теплими перед подачею. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд. |
|  | <b>Дегідратація</b><br>Рівномірно сушіть фрукти, трави й овочі за низької температури. Щоб покращити результат сушіння, час від часу відкривайте дверцята під час сушіння.                                    |



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

## 6.3 Страви

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

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп.

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

## 6.4 Улюблене



Ця функція доступна лише для окремих моделей.

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

Щоб зберегти налаштування, виберіть бажане налаштування та натисніть .

Виберіть: Улюблене

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

3. Натисніть **START** , щоб розпочати готування.

Видаліть: Улюблене

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

6.5 Обслуговування

Підменю містить перелік програм очищення.

|                        |                                                                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чищення парою          | Легке очищення.                                                                                                           |
| Чищення парою плюс     | Ретельне очищення.                                                                                                        |
| Видалення накипу       | Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.                                                                   |
| Спорожнення резервуару | Процес видалення залишкової води з резервуару для води після використання парових функцій.                                |
| Сушіння                | Процес сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій. |
| Полоскання             | Процес полоскання та очищення системи парогенерації після частого використання парових функцій.                           |

6.6 Налаштування

Це підменю містить список налаштувань.

Підменю: Установка

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

|                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Одиниця температури | Відображення одиниці поточної температури. |
| Жорсткість води     | Встановлення жорсткості води.              |

Підменю: Сервіс

|                                 |                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| Демонстраційний режим           | Код активації/деактивації: 2468                 |
| Версія програмного забезпечення | Інформація про версію програмного забезпечення. |
| Скинути всі налаштування        | Відновлює заводські налаштування.               |

Підменю: Налаштування

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

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

## 6.7 Парові функції нагріву

Ці функції дозволяють використовувати тепло та пару для збереження страв хрусткими та соковитими. Використовуйте їх для приготування на парі, тушкування, м'якого запікання до хрусткості, випікання та смаження.

Існує два способи готування їжі за допомогою функцій приготування на парі: шляхом встановлення температури або шляхом встановлення рівня пари.

 **Steamify** /  **ПАРА** — встановіть температуру. Рівень пари регулюється автоматично.

 **ProSteam** — встановіть рівень пари. Відобразиться відповідна температура.

1. Увійдіть у меню та виберіть: Функції.
2. Встановіть функцію нагрівання з парою. На дисплеї відображаються доступні налаштування.
3. За наявності встановіть температуру та рівень пари.
4. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
5. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
6. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

7. Вставте резервуар для води в початкове положення.

Пара з'явиться приблизно через 2 хв. При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.

8. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.
9. Вимкніть прилад.
10. Спорожніть резервуар для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару.
11. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи.
12. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

## 6.8 Примітки до: Теплозберігаючий Вентилятор

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

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

При використанні цієї функції лампа вмикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації»,

Теплозберігаючий Вентилятор. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження

дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Захист від доступу дітей

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

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

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

### 7.2 Автоматичне вимикання

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

|  (°C) |  (год) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                    |

|  (°C) |  (год) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                     |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                     |

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

### 7.3 Вентилятор охолодження

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

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Опис функцій годинника

| Функція | Опис                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Таймер  | Встановлення тривалості готування. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Щоб установити, що відбувається після закінчення встановленого часу, виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. Таймер можна використовувати незалежно, навіть якщо духови шафа не працює. |

| Функція                | Опис                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Закінчення дії         | <p> <b>Звуковий сигнал</b><br/>Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.</p> <hr/> <p> <b>Звуковий сигнал та зупинка приготування</b><br/>Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагріву вимкнеться.</p> <hr/> <p> <b>Тільки спливаюче повідомлення</b><br/>Після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Ця функція не впливає на роботу пристрою.</p> |
| Відкладений запуск     | Відкладання початку та/або завершення готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Додатковий час         | Для продовження часу готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Таймер прямого відліку | Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Він запускається автоматично після початку процесу готування і зупиняється після завершення процесу. Він відображається на головному екрані, якщо інший таймер не встановлено. Ця функція не впливає на роботу пристрою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 8.2 Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

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

## 8.3 Відкладений запуск

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

## 8.4 Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Налаштування / Установка / Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **ОК**.

## 8.5 Зміна налаштувань таймера

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

1. Натисніть **^** / Таймер.
2. Встановіть нове значення таймера.  
Натисніть **ОК**.

# 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

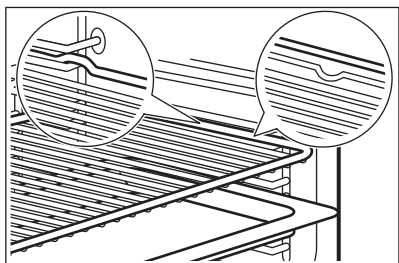
## 9.1 Встановлення аксесуарів

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



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

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



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:

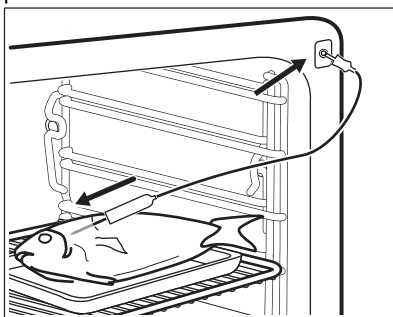
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

## Готування з: Термощуп

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

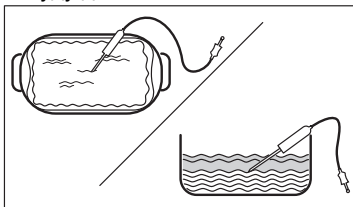
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

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



### Страва із сирною скоринкою

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



6. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу.  
Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається символ і поточна температура термощупа.

7.  — натисніть, щоб відрегулювати налаштування.
8. Виберіть карту Термощуп для встановлення внутрішньої температури датчика або встановіть бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
  - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.

- Тільки спливаюче повідомлення — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, на дисплеї з'являється повідомлення.

9. Натисніть OK.

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

11. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

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

## 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

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

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

**Символи, що використовуються в таблицях:**



Тип продукту



Функція нагріву



Температура



Акcesуар



Ємність (Gastronorm)



Вага (кг)



Рівень полицки



Час готування (хв)

### 10.2 Теплозберігаючий Вентилятор - 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 Теплозберігаючий Вентилятор

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Солодкі булочки, 16 шт.                                                           | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Рулет із джемом                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Ціла риба, 0,2 кг                                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Печиво, 16 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Мигдальні тістечка, 24 шт.                                                        | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 160 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Мафіни, 12 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Солона випічка, 20 шт.                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт.                                                  | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 140 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Випікання на одному рівні

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Нежирний бісквіт                                                                    | Гаряче повітря                                                                      | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                    |
| Нежирний бісквіт                                                                    | Верх і низ                                                                          | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                    |
| Яблучний пиріг <sup>1)</sup>                                                        | Гаряче повітря                                                                      | Комбінована решітка                                                                 | 160 | 55 - 65                                                                             | 2                                                                                    |
| Яблучний пиріг <sup>1)</sup>                                                        | Верх і низ                                                                          | Комбінована решітка                                                                 | 180 | 55 - 65                                                                             | 1                                                                                    |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                         | Гаряче повітря                                                                      | Деко для випічки                                                                    | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                    |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                         | Верх і низ                                                                          | Деко для випічки                                                                    | 140 | 25 - 35                                                                             | 2                                                                                    |

|  |  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <b>2)</b>                                    | Гаряче повітря                                                                    | Деко для випічки                                                                  | 150   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <b>2)</b>                                    | Верх і низ                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 170   | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Тост <b>3)</b>                                                                    | Верх                                                                              | Комбінована решітка                                                               | макс. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

**2)** Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.

**3)** Попередньо прогрійте прилад протягом 5 хв за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.

### Випікання на декількох рівнях

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Гаряче повітря                                                                    | Деко для випічки                                                                  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 та 4                                                                            |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон <b>1)</b>                                    | Гаряче повітря                                                                    | Деко для випічки                                                                  | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 та 4                                                                            |
| Нежирний бісквіт                                                                  | Гаряче повітря                                                                    | Комбінована решітка                                                               | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 та 4                                                                            |
| Яблучний пиріг                                                                    | Гаряче повітря                                                                    | Комбінована решітка                                                               | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 та 4                                                                            |

**1)** Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.

## 10.5 Інформація для дослідницьких установ

Використовуйте функцію: ProSteam, рів.: Повна пара.

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100 °C.

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Броколі <b>1) 2)</b>                                                                | 2/3 Паровий комплект перфорований                                                   | 0.3                                                                                 | 3                                                                                   | 8 - 9                                                                               |
| Броколі <b>1) 2)</b>                                                                | 2/3 Паровий комплект перфорований                                                   | макс.                                                                               | 3                                                                                   | 10 - 11                                                                             |

|  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Горошок, заморожений <b>2)</b>                                                    | 2 x 2/3 Паровий комплект перфорований                                             | 2 × 1,5                                                                           | 2 та 4                                                                            | Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.                         |

**1)** Попередньо прогрійте прилад, доки не буде досягнута задана температура, за допомогою налаштування: Поперед. прогрівання / Жоден. Не використовуйте: Поперед. прогрівання / Швидко та Еко. Див. розділ «Щоденне користування», Установки, Підменю: Налаштування.

**2)** Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

### Додаткові рецепти з використанням пари

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Комбінована страва на парі (2 порції) <b>1)</b>                                   | ProSteam, рівень: Повна пара                                                      | Перфорований Gastronorm 1/2 (картопля та броколі) і неперфорований (лосось)       | 2 (лосось) 4 (броколі й картопля)                                                 | 100 | 40 (картопля) 18–20 (лосось) 10–12 (броколі)                                      |
| Карамельний пудинг (6 порцій)                                                     | ProSteam, рівень: Висока вологість                                                | Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці                                | 2                                                                                 | 90  | 35 - 45                                                                           |
| Заварний крем                                                                     | ProSteam, рівень: Повна пара                                                      | Gastronorm 1/2 неперфорований                                                     | 2                                                                                 | 85  | 35 - 45                                                                           |
|                                                                                   | Випікання хлібу, тип їжі: Хліб                                                    |                                                                                   |                                                                                   |     | 40 - 50                                                                           |
| Білий хліб                                                                        | ProSteam, рів.: Низька вологість <b>3)</b>                                        | Деко для випічки <b>2)</b>                                                        | 2                                                                                 | 180 | 40 - 50                                                                           |
| Курка <b>4)</b>                                                                   | ProSteam, рівень: Низька вологість                                                | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 200 | 60 - 70                                                                           |

**1)** Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Ви можете приготувати дві порції одночасно.

**2)** Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки духової шафи.

**3)** Використовуйте ProSteam лише за відсутності функції Випікання хлібу.

**4)** Поставте деко для випічки на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

## 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з

мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- 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.

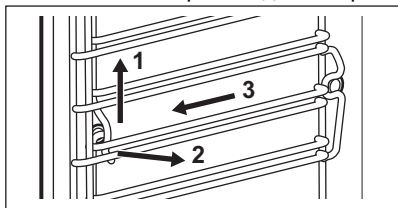
### Аксесуари

- 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 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
- Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
- Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

## 11.3 Чищення парою

Ця програма очищує прилад, коли він злегка забруднений. Пара розм'якшує жир або залишки їжі, що полегшує очищення. Ця програма споживає менше електроенергії.

- Натисніть: Обслуговування / Чищення парою або Чищення парою плюс.

| Режим              | Опис                                                                                                            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чищення парою      | Легке очищення<br><b>Тривалість: 30 хв</b>                                                                      |
| Чищення парою плюс | Звичайне очищення<br>Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.<br><b>Тривалість: 75 хв</b> |

- Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

## 11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

## 11.5 Видалення накипу

Ця програма видаляє вапняний наліт і запобігає його накопиченню в паровій системі. Це забезпечує належну роботу функцій пари та підвищує якість води у вашому приладі.

- Натисніть: Обслуговування / Видалення накипу.
- Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
- Після завершення роботи функції вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

## 11.6 Нагадування про видалення накипу

Прилад робить два нагадування про видалення накипу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накип із приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накип із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

## 11.7 Полоскання

Використовуйте цю функцію для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

1. Натисніть: Обслуговування / Полоскання.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.
4. Залиште дверцята приладу відчиненими та зачекайте, доки внутрішня поверхня висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

## 11.8 Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

1. Натисніть: Обслуговування / Сушіння.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.

3. Після завершення сушіння лунає звуковий сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

## 11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть ТАК, щоб просушити прилад.

## 11.10 Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з функцією нагріву з паром для видалення залишку води з резервуара для води.

1. Натисніть: Обслуговування / Спорожнення резервуару.
2. Натисніть START та дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Перш ніж виймати аксесуари, переконайтеся, що прилад холодний.
3. Коли програма закінчиться, пролунає сигнал.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

## 11.11 Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

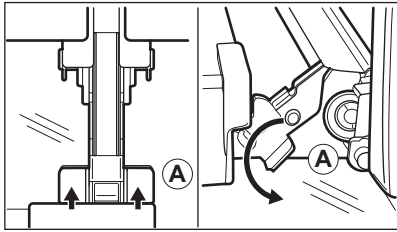


### УВАГА

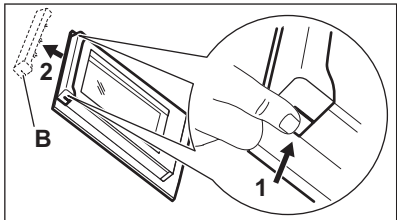
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.

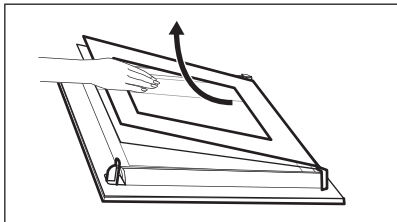
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох задвижках дверцят.



4. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
5. Тримавши дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навскоси вгору.
6. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
7. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
9. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



10. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та задвижката.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі встановлені правильно — інакше поверхня задвижок може перегрітися.

## 11.12 Заміна лампи

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

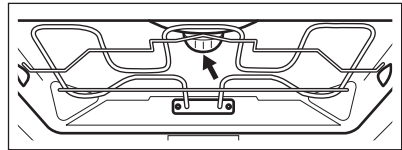
Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

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

### Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

### Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полиць.

## 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

| Опис проблеми                                                                                                                                             | Причина та способи усунення                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не вмикається або не працює.                                                                                                                       | Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.                                                                                          |
| Прилад не нагрівається.                                                                                                                                   | Годинник не встановлено.<br>Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».                                                                    |
|                                                                                                                                                           | Дверцята зачищено неправильно.                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                           | Запобіжник перегорів.<br>Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.           |
|                                                                                                                                                           | Захист від доступу дітей увімкнено.                                                                                                                        |
| Лампа вимкнена.                                                                                                                                           | Лампочка перегоріла. Замініть лампу.<br>Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та очищення».                                              |
| <b>i</b> Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії. |                                                                                                                                                            |
| Проблеми із сигналом бездротової мережі.                                                                                                                  | Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор.<br>Перезавантажте маршрутизатор. |
| Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.                                                                                  | Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим використанням», «Бездротовий зв'язок».                             |
| Слабкий сигнал бездротової мережі.                                                                                                                        | Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.                                                                                                       |
| Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.                                                                   | Вимкніть мікрохвильову піч.<br>Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.     |

### 12.2 Коди помилок

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

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

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

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

## 12.3 Дані щодо технічного обслуговування

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

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

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

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

|                                                                                              |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Назва постачальника                                                                          | AEG                                          |
| Ідентифікатор моделі                                                                         | NBB8S731AT 944035060<br>TB8SB73ZAB 944035048 |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 61.9                                         |
| Клас енергоефективності                                                                      | A++                                          |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 1.09 кВт•год/цикл                            |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.52 кВт•год/цикл                            |
| Кількість камер                                                                              | 1                                            |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія                               |
| Гучність                                                                                     | 70 л                                         |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духова шафа                        |

|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Маса | NBB8S731AT | 36.0 кг |
|      | TB8SB73ZAB | 36.0 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 |
| Споживання енергії в режимі очікування в мережі                                                             | 2.0 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв  |

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

### 13.3 Поради щодо енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

#### Готування з використанням вентилятора

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

#### Залишкове тепло

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

будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

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

#### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

#### Готування з вимкненою лампою

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

#### Теплозберігаючий Вентилятор

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

### Режим очікування

Через 2 хвилини дисплей переходить у режим очікування.

## 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.





