



LKR540267W

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ქურა 2

RO Manual de utilizare | Aragaz 31



მოგესალმებათ Electrolux! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	2
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. მონტაჟი.....	9
4. პროდუქტის აღწერა.....	11
5. პირველ გამოყენებამდე.....	12
6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება.....	13
7. ქურა - რჩევები და მითითებები.....	14
8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება.....	15
9. ღუმელი - ყოველდღიური მოხმარება	16
10. ღუმელი - საათის ფუნქციები.....	17
11. ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება.....	18
12. ღუმელი - რჩევები და მითითებები.....	21
13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება.....	24
14. პრობლემის აღმოფხვრა.....	26
15. ენერგოეფექტურობა.....	28
16. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	30

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი 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. მწლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამოუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- 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 კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს მოწყობილობა და შეცვალოს სადენი.
- ეს მოწყობილობა უნდა დაუკავშირდეს მაგისტრალს H05VV-F ტიპის სადენით რათა გაუძლოს უკანა პანელის ტემპერატურას.
- მოწყობილობა შექმნილია ზღვის დონიდან მაქსიმუმ 2000 მეტრ სიმაღლემდე სამუშაოდ.

- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გემებში, ნავებსა თუ ხომალდებში გამოსაყენებლად.
- არ დააყენოთ მოწყობილობა დეკორატიული კარის წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.
- არ დააყენოთ მოწყობილობა პლატფორმაზე.
- არ ამუშავოთ მოწყობილობა გარე მრიცხველის ან ცალკე დისტანციური კონტროლის სისტემის საშუალებით.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეტესადაა დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- სიფრთხილე: მზადების პროცესი მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის ან ღუმელის ზედაპირის მინის ხუფების გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- მეტალის საგნები, როგორცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ

შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- შეკეთებამდე, ჩახსენით კვების მიწოდება.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- თუ დენის სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის პიროვნების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხე.
- ფრთხილად იყავით შესანახ უჯრასთან შეხებისას. ის შეიძლება გაცხელდეს.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- გამორთვის საშუალებები ჩართული უნდა იყოს ფიქსირებულ გაყვანილობაში გაყვანილობის წესების შესაბამისად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- სამზარეულო და შესადები ადგილი უნდა იყოს სათანადო ზომის.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- მოწყობილობის ნაწილები დენს ატარებს. დახურეთ მოწყობილობა ფურნიტურით, რათა თავიდან აიცილოთ სახიფათო ნაწილებზე შენება.
- მოწყობილობის კიდები უნდა იყოს იმავე სიმაღლის მოწყობილობების ან ხელსაწყოების მიმდებარედ.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- მოწყობილობის გადახრის თავიდან ასარიდებლად, უზრუნველყავით მასტაბილირებული საშუალებების მონტაჟი. იხილეთ თავი „მონტაჟი“.

2.2 ელექტრული შეერთება

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ყველა ელექტროკავშირი უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიზე მითითებული ჰარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადაამყვანები და დამაგრებლები.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატი უნდა ჰქონდეს

- კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეერთებთ.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!
დაზიანებისა და დამწვრობის მიღების რისკი.
დენის დარწყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- არ გამოიყენოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ სხვა რამ არ არის მითითებული.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.

⚠ გარფთხილება!
ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.

- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

⚠ გარფთხილება!
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღუმლის კამერის ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უქანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- ნუ მოათავსებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- არ ადუღოთ სამზარეულოს ჭურჭელი სრულად ამოშრობამდე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.

- თუჯის, ალუმინის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრები. როდესაც გვირდებთ საგნების სამზარეულო ზედაპირზე გადატანა, ყოველთვის ასწიეთ იგი.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- გამორთეთ მოწყობილობა შეკეთებამდე.
- გამორთეთ შტეფსელი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელების გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში კარის მინის პანელები დაუყოვნებლივ გამოცვალეთ. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის მოხსნის დროს. კარი მძიმეა!
- მოწყობილობაში დარჩენილმა ცხიმმა და საკვებმა შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- 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.
- თუ იყენებთ ღუმლის სპრეის, დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- კატალიტურ ემალს (თუ თავსებადია) ნუ გაწმენდთ რაიმე ტიპის საწმენდი საშუალებით.

2.5 შიდა განათება

გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მსუბუქ წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.6 სერვისი

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

2.7 განკარგვა

გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზიანების 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. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

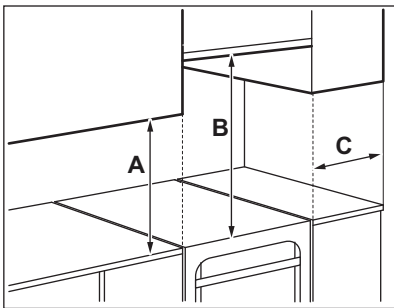
3.1 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა

i

ღუმელს ნუ დაამონტაჟებთ ნიჟარის ან ნიჟარის კარადის სიანლოვეს. ტენიანობა/წყლის წვეთები ნებისმიერ დროს შესაძლოა მოხვდეს გვერდითი პანელისა და კარადის შუა ნაწილში და დროთა განმავლობაში გამოიწვიოს გვერდითი პანელის საღებავის დაზიანება.

დამოუკიდებლად მდგომი მოწყობილობის დამონტაჟება შეგიძლიათ ცალი ან ორი მხრიდან შემოსაზღვრული კარადებით ან კუთხეში.

მორგების მინიმალური მანძილების შესახებ ინფორმაციისთვის შეამოწმეთ ცხრილი.



მინიმალური მანძილები

ზომები	მმ
A	400
B	650
C	150

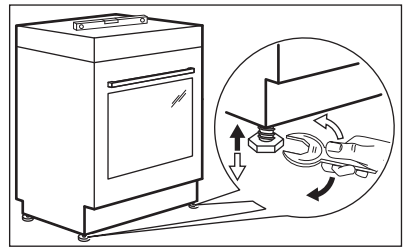
3.2 ტექნიკური მონაცემები

ძაბვა	230 ვ
-------	-------

სიხშირე	50 - 60 ჰც
მოწყობილობის კლასი	1

ზომები	მმ
სიმაღლე	858
სიგანე	500
სიღრმე	600

3.3 მოწყობილობის გაათანაბრება



მოწყობილობის ზედა ზედაპირის დონის სხვა ზედაპირებთან გასათანაბრებლად გამოიყენეთ მოწყობილობის ქვემოთ არსებული პატარა ფეხები.

3.4 გადახრისგან დაცვა

დახრის საწინააღმდეგო დაცვის დამაგრებამდე, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობისთვის სწორი სიმაღლე და სივრცეა განსაზღვრული.

⚠ სიფრთხილე!

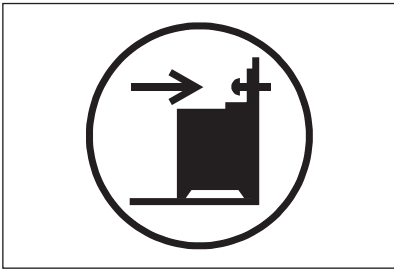
დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამონტაჟებთ.

i

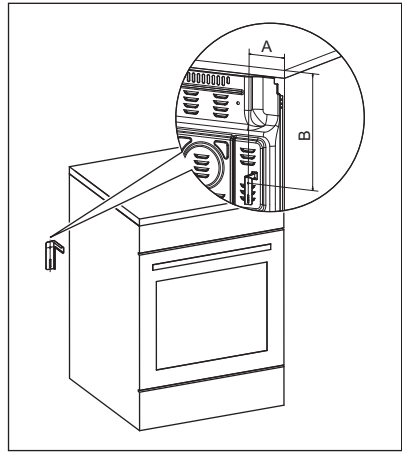
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

თქვენ უნდა დაამონტაჟოთ დახრის საწინააღმდეგო დაცვა. თუ მას არ დაამონტაჟებთ, მოწყობილობა შესაძლოა გადაიხაროს.

მოწყობილობაზე არსებული სიმბოლო, რომელიც გამოსახულებაზეა ნაჩვენები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში), შეგახსენებთ დახრის საწინააღმდეგო დაცვის საშუალების მონტაჟის შესახებ.



1. დაამონტაჟეთ გადაყირავებისგან დამცავი მოწყობილობა ლუმელის ზედა ზედაპირიდან B - 343 მმ-ით ქვემოთ და მისი გვერდითი ზედაპირიდან A - 67 მმ-ის დაშორებით, ჩასვით ის კრონშტეინის მრგვალ ხვრელში. ჩახრახნეთ მყარ მასალაში ან გამოიყენეთ შესაბამისი მყარი ზედაპირი (კედელი).



2. ხვრელი მოწყობილობის უკანა ნაწილის მარცხენა მხარესაა მოთავსებული. აწიეთ მოწყობილობის წინა მხარე და მოათავსეთ იგი კარადის კიდეების სივრცის შუა ნაწილში. თუ კარადის კიდეებს შორის სივრცე მოწყობილობის სიგანეზე ფართოა, გვერდის განზომილება მოწყობილობის ცენტრის მიმართ უნდა დაარეგულიროთ.

i ლუმელის ზომების შეცვლის შემთხვევაში, არადახრადი მოწყობილობა სწორად უნდა განათავსოთ.

⚠ სიფრთხილე!
თუ კარადის კიდეებს შორის სივრცე მოწყობილობის სიგანეზე ფართოა, გვერდის განზომილება მოწყობილობის ცენტრის მიმართ უნდა დაარეგულიროთ.

3.5 ელექტრული ინსტალაცია

⚠ გარფთხილება!
მწარმოებელი იხსნის პასუხისმგებლობას იმ შემთხვევაში, თუ თქვენ არ დაიცავთ უსაფრთხოების თავებში მოცემულ უსაფრთხოების მითითებებს.

წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება
ხდება ქსელური კაბელის ან ჩამრთველის
გარეშე.

⚠ გარფთხილება!

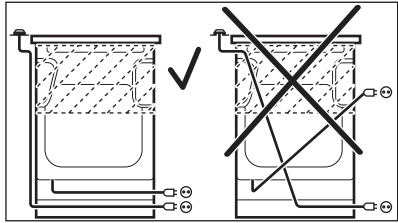
ტერმინალთან კვების კაბელის
დაკავშირებამდე, გაზომეთ სახლის
ქსელში ფაზებს შორის ძაბვა. შემდეგ
სწორი ელექტრომონაჟის
შესასრულებლად იხელმძღვანელეთ
მოწყობილობის უკანა მხარეს
მოცემული დაკავშირების ეტიკეტით.
ნაბიჯების ეს თანმიმდევრობა
თავიდან აგარიდებთ მონტაჟის
შეცდომებსა და მოწყობილობის
ელექტრული კომპონენტების
დაზიანებას.

სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის
ტიპები:

ფაზა	მინ. ზომის კაბელი
1	3x2,5 მმ²

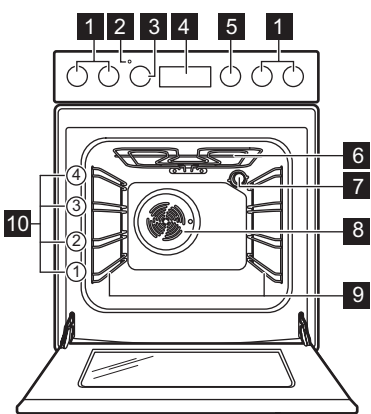
ფაზა	მინ. ზომის კაბელი
3 ნეიტრალურით	5x1,5 მმ²

⚠ გარფთხილება!
კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს
მოწყობილობის ილუსტრაციაზე
ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



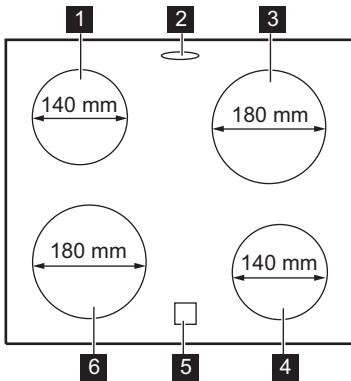
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 ქურის სახელოურები
- 2 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 3 ტემპერატურის ღილაკი
- 4 ელექტრონული დამპროგრამებელი
- 5 ღუმლის ფუნქციების ღილაკი
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

4.2 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საკვების მომზადების ზონა 1200 ვტ
- 2 ორთქლის გამომშვები – რაოდენობა და პოზიცია დამოკიდებულია მოდელზე
- 3 საკვების მომზადების ზონა 1800 ვტ
- 4 საკვების მომზადების ზონა 1200 ვტ
- 5 ნარჩენი სივრცის ინდიკატორი

6 საკვების მომზადების ზონა 1800 ვტ

4.3 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.
- **გრილის / შესაწვავი ტაფა**
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან ცხიმის შესაგროვებელ ტაფად გამოსაყენებლად.
- **BBQ rack**
ხორცისა და ბოსტნეულის გრილზე შესაწვავად.
- **არჩევითი ტელეკოპური მიმმართველები**
თაროებისა და ლანგრებისთვის. თქვენ მათი ცალკე შეკვეთა შეგიძლიათ.
- **შესანახი უჯრა**
შესანახი უჯრა მდებარეობს ღუმელის ღრუს ქვემოთ.



5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!


იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 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. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამ ფუნქციისთვის მაქსიმალური

ტემპერატურაა 210 °C. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ის განმავლობაში.

4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.
5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

5.2 დროის დაყენება

ღუმლის გამოყენებამდე დრო უნდა დააყენოთ.

Ⓢ ციმციმებს, როცა ღუმელს ელექტროენერგიის წყაროს დაუკავშირებთ, როცა ელექტროენერგია გამოირთვება ან როცა ტაიმერი არ არის დაყენებული.

დააჭირეთ **+**-ს ან **-**-ს სწორი დროის დასაყენებლად.
დაახლოებით ხუთი წამის შემდეგ ციმციმი შეწყდება და ეკრანზე გამოჩნდება თქვენ მიერ დაყენებული დრო.

5.3 დროის შეცვლა



თქვენ არ შეგიძლიათ დღის დროის შეცვლა, თუ რომელიმე ფუნქცია მუშაობს.

დააჭირეთ Ⓢ რამდენიმეჯერ განმეორებით, სანამ დღის დროის ფუნქციის ინდიკატორი აციმციმდება. ახალი დროის დასაყენებლად გაეცანით თავს „დროის დაყენება“.

6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზონების აღწერა

საკვების მომზადების ზონები აღჭურვილია თერმოსტატიით და პერიოდულად მუშაობს (ითიშება და ისევ ირთვება) არჩეული სიმხურვალის დონის მიხედვით.

6.2 გაცხელების პარამეტრი

სიმბოლო	ფუნქცია
0	გამორთული მდგომარეობა
1	სითბოს შენარჩუნება
1 - 9	გახურების პარამეტრები



ნარჩენი სითბო ენერგიის მოხმარების შესამცირებლად გამოიყენეთ. გათიშეთ საჭმლის მომზადების ზონა საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულებამდე 5-10 წუთით ადრე.

საჭმლის მომზადების შერჩეული ზონისთვის დააყენეთ ღილაკი გაცხელების საჭირო პარამეტრზე.

საჭმლის მზადების პროცესის დასასრულებლად, მოატრიალეთ ღილაკი გათიშვის პოზიციაზე.

6.3 საკვების მარტივი მომზადების ზონების გამოყენება

საკვების მარტივი მომზადების გამოსაყენებლად შესაბამისი ღილაკი ერთ-ერთ ქვემოთ მოცემულ პოზიციაზე დააყენეთ: 1-9.



1-3 სითბოს პარამეტრებისათვის ზონა დაახლოებით 2-3 წამის განმავლობაში წითელია და შემდეგ დეაქტივირდება.



მას შემდეგ, რაც სიმხურვალის დონეს 8 ან 9.

6.4 ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი

⚠ გარფთხილება!

მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

ინდიკატორი ირთვება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გახურებულია, მაგრამ ის არ ფუნქციონირებს, თუ ელექტროქსელიდან დენის მიწოდება არ ხდება.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

7. ქურა - რჩევები და მითითებები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

მომზადების შედეგი დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე

i

სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი უნდა იყოს. ჭურის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ტაფის ძირები სუფთა და მშრალია.

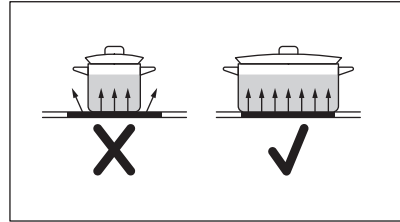
i

კერამიკულ ქურაზე არ გამოიყენოთ ჭურჭელი, რომლის ძირსაც აქვს გამოკვეთილი კიდეები ან შვერილები, მაგ. თუჯის ტაფები. ამან შეიძლება სამუდამოდ დაკაწროს ან გაქექოს ჭურის ზედაპირი.

i

ემალირებული ფოლადისგან დამზადებულმა და ალუმინის ან სპილენძის ძირიანმა სამზარეულოს ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს შუმის-კერამიკის ზედაპირის ფერის ცვლილება.

ენერგიის დაზოგვისა და გაზჭურის გამართულად მუშაობის უზრუნველსაყოფად ჭურჭლის ძირს უნდა ჰქონდეს შესაბამისი მინიმალური დიამეტრი (მინიმუმ იგივეა, რაც ზონის დიამეტრი).



7.2 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

i

აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1 - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.

სიმწურავლის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურით.
2	გამგრძობით: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხვებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურით რძის კერძები.
3 - 4	მომშუშელი ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვების ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვებს თავსახური არ მოხსნათ.
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მომშუშელი ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საჭონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკვილი ბრაზულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	ააღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაზული ხორცი (გულიაში, ქვებში შებრაზული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		

8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.

- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

⚠ გარფთხილება!

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

8.2 ქურის გაწმენდა

- **დუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტიმასი, პლასტიკური ფირი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები,

წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცნი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გამშრალეთ.

- **მბზინვა: მეტალის გაუფერულების მოშორება:** გამოიყენეთ სოდისა და ლიმონის წვენის ან ძმრის ნარევი.

9. ლუმელი - ყოველდღიური მოხმარება

გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ლუმლის ჩართვა და გამორთვა

1. ლუმლის ფუნქციის ასარჩევად გადაატრიალეთ ლუმლის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი.
2. ტემპერატურის ასარჩევად გადაატრიალეთ ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი.

ნათურა აინთება, როცა ლუმელი მუშაობას დაიწყებს.

ნათურა ინთება, თუ ლუმელის რომელიმე ფუნქცია ინთება. შერჩეული ტემპერატურის შესანარჩუნებლად სიმზურვალე ჩაირთვება და გამოირთვება. შესაბამისად, ლუმელის ნათურის ინდიკატორიც ჩაირთვება და გამოირთვება.



სიმზურვალის გარეშე ფუნქციებისათვის ტემპერატურის დაყენების საჭიროება არ არსებობს.

3. ნათურის გამოსართავად გადატრიალებით გამორთულ მდგომარეობაში მოიყვანეთ ლუმლის ფუნქციებისა და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკები.

ნათურა გაითიშება, როდესაც ღილაკები გამორთვის პოზიციაშია.

9.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ლუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ლუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ლუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

9.3 ლუმლის ფუნქციები

- გამორთული მდგომარეობა**
ლუმელი გამორთულია.



ლუმლის ნათურა
ნათურის ჩართვა საჭმლის მომზადების ფუნქციის გარეშე.



კონვენციური მომზადება
გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



ქვედა წვა
ხრამუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა და საჭმლის შენახვა.



კონვენციური მომზადება
თაროს ერთზე მეტ პოზიციაზე, საჭმლის მომზადების იმავე ტემპერატურაზე, საჭმლის არომატის გადაფარვის გარეშე, შესაწავად ან შესაწავად და გამოსაცხობად.



მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით
ერთდროულად მაქსიმუმ ორ პოზიციაზე ცხოებისთვის და საკვების გამოშრობისთვის. ტემპერატურა დააყენეთ კონვენციური მომზადება-ის ტემპერატურასთან შედარებით 20 - 40 °C-ით დაბლა.



ცნობა ტენიანი ვენტილატორით
ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.
საჭმლის მომზადების განმავლობაში ღუმლის კარი დახურული უნდა იყოს, რომ ფუნქცია არ შეფერხდეს და ღუმელმა მაქსიმალური ენერგოეფექტურობით იმუშაოს.
ამ ფუნქციის გამოყენების დროს კამერაში არსებული ტემპერატურა შეიძლება განსხვავდებოდეს დაყენებულ ტემპერატურისგან. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. ენერჯის დაზოგვის შესახებ ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ თავი „ენერგოეფექტურობა“, ენერჯის დაზოგვა.
ამ ფუნქციის მიზანია ენერჯის დაზოგვა საჭმლის მომზადების განმავლობაში. საჭმლის მომზადების ინსტრუქციის მისაღებად იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები“, ცნობა ტენიანი ვენტილატორით.



**BBQ rack ფუნქცია/
ტურბო გრილი**



საკვების გრილზე მომზადებისთვის ან შეწვისთვის BBQ rack გამოყენებით, ერთ პოზიციაზე მომზადებისთვის ხორცისა და ბოსტნეულის გრილზე მომზადება BBQ rack. / ხორცის დიდი ნაჭრების ან ძვლიანი ფრინველის შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. გრატინის მომზადება და შებრაწვა.



პივის ფუნქცია

თაროს ერთი პოზიციის რეჟიმში გამოსაცხობად უფრო მადისადმძვრელი დაბრაწული ფერისა და ხრამუნა ზედაპირის მიღების მიზნით.

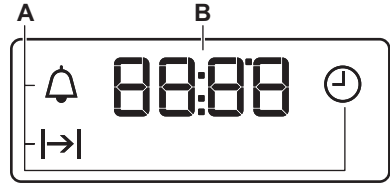


გალღობა

საკვების გაღღობა. გაღღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.

10. ღუმელი - საათის ფუნქციები

10.1 დისპლეი






- A. საათის ფუნქციები
- B. ტაიმერი

10.2 დილაკები





დილაკი	ფუნქცია	აღწერა
—	მინუსი	დროის დასაყენებლად.
⌚	საათი	საათის ფუნქციის დასაყენებლად.

ლილაკი	ფუნქცია	აღწერა
+	პლუსი	დროის დაყენება.



10.3 საათის ფუნქციების ცხრილი

საათის ფუნქცია	გამოყენება
	დღის მანძილზე დრო დასაყენებლად შეცვალეთ ან შეამოწმეთ დღის დრო.
	ხანგრძლივობა ლუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
	წუთობრივი შემსხენებელი უკუთვლის დროის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ლუმელის მუშაობაზე. წუთების მთვლელობის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ლუმელი გამორთულია.

10.4 ხანგრძლივობის დაყენება


- დააყენეთ ლუმელის ფუნქცია და ტემპერატურა.
- რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს:  , სანამ  არ დაიწყებს ციმციმს.
- ხანგრძლივობის დასაყენებლად დაჭერით აირჩიეთ $+$ ან $-$.
დისპლეიზე ნაჩვენებია .
- დროის დასრულების შემდეგ  აციმციმდება და გამოიყვამ ხმოვანი სიგნალი. მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება.
- აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
- შეაბრუნეთ ლუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

10.5 უკუთვლის ტაიმერის დაყენება


- რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს:  , სანამ  არ დაიწყებს ციმციმს.

- საჭირო დროის დასაყენებლად დაჭერით აირჩიეთ $+$ ან $-$.
წუთების მთვლელი ავტომატურად 5 წამის შემდეგ ირთვება.
- დაყენებული დროის გასვლის შემდეგ აკუსტიკური სიგნალი გამოიყვამ. აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
- შეაბრუნეთ ლუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

10.6 საათის ფუნქციების გაუქმება

- დააჭირეთ  -ს რამდენჯერმე განმეორებით, სანამ დღის დროის ფუნქციის ინდიკატორი არ აციმციმდება.
- ხანგრძლივად შეეხეთ $-$.
საათის ფუნქცია რამდენიმე წამის შემდეგ გამოირთვება.

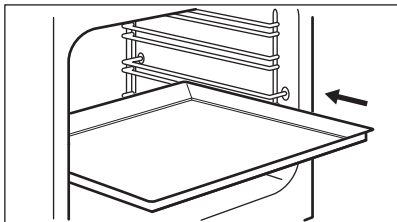
11. ლუმელი - აქსესუარების გამოყენება

 **გარფთხილება!**
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 აქსესუარების მოთავსება ლანგარი:

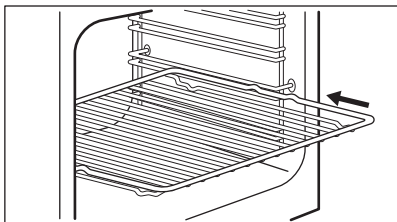


ნუ მიაწვებით საცხობ ლანგარს ან ღრმა ტაფას ბოლომდე კამერის უკანა კედლისაკენ. ამით ხელს შეუშლით ლანგარის ირგვლივ სიმზურვალის ცირკულაციას. საჭმელი შეიძლება დაიწვას, განსაკუთრებით ლანგარის უკანა ნაწილში.

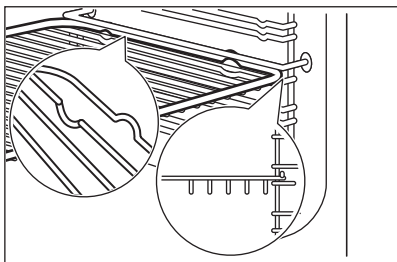


მიაწეკით ლანგარს ან ღრმა ტაფას თაროს დამჭერის მთავარ საყრდენებს შორის. დარწმუნდით, რომ იგი ღუმლის უკანა კედელს არ ეხება.

ცხაურა:



მოათავსეთ თარო თაროს დამჭერის მთავარ საყრდენებს შორის.



11.2 ჩასმა BBQ rack

⚠ გარფთხილება!

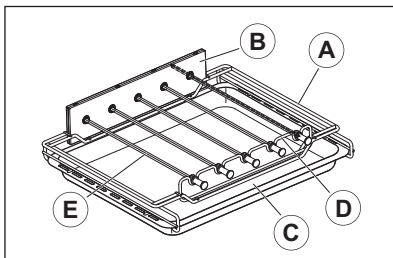
კომპლექტის შამფურის გამოყენებისას სიფრთხილე გამოიჩინეთ. ისინი მჭრელია. არსებობს დაზიანების რისკი.

⚠ გარფთხილება!

როდესაც დააპირებთ გამოიღოთ BBQ rack, გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები. თარო, უჯრა, შამფურები და გრილი ცხელია. არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

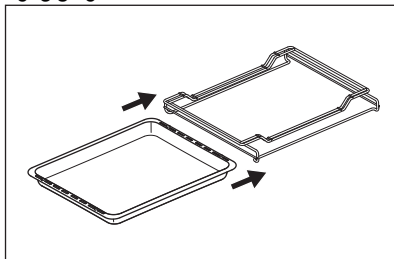
⚠ სიფრთხილე!

საკვების მომზადებასთან დაკავშირებული რჩევებისთვის იხილეთ თავი „ღუმელი - რჩევები და მითითებები“.



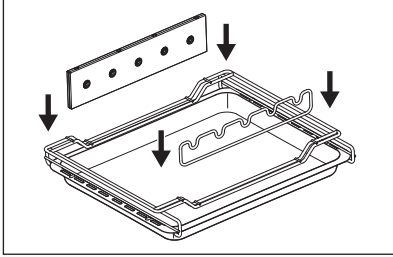
- A. ჩარჩო
- B. სიჩქარეთა კოლოფი
- C. ლანგარი
- D. შამფურის სამაგრი
- E. შამფური (1 გრძელი და 4 მოკლე)

1. სადგამი ჩარჩოში გვერდიდან შეაყურეთ.

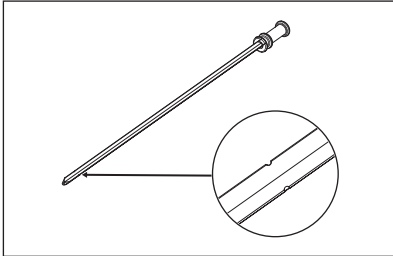


2. მექანიზმების ყუთი უკანა დიდ ბუდეში ჩადეთ.

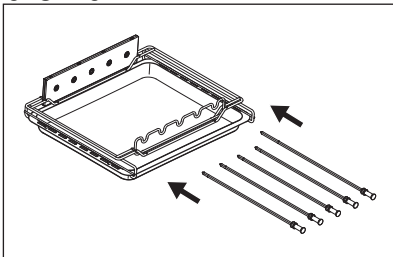
3. შამფურის სამაგრი წინა ვიწრო ადგილზე შედგით.



4. საკვები შამფურებზე შამფურის სახელურსა და შამფურის წვერთან ახლოს მდებარე ნიშნულებს შორის დადეთ. დარწმუნდით, რომ საკვები არ ენება ახლოს მდებარე შამფურებზე არსებულ საკვებს. ამან, შესაძლოა, ბრუნვა შეაფერხოს.

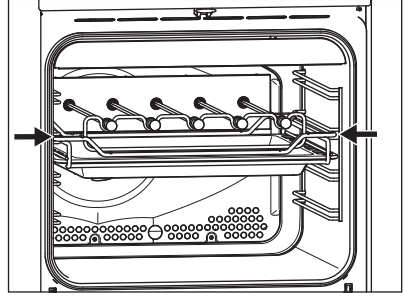


5. შამფურები მოწყობილობის ყუთის შესაბამის ღრმულებში და შამფურის სახელურის ღარი წინა შამფურის სამაგრში ჩაამაგრეთ. გრძელი შამფური მარჯვნივ მდებარე წინა ღრმულში უნდა მოთავსდეს (იხილეთ ფოტოსურათი).



6. გააღეთ ღუმლის კარი.

7. ჩაამაგრეთ BBQ rack თაროს პოზიციაზე 3 წინა მხრიდან და მიაწეით ბოლომდე.



8. თუ რაიმე გაიჭედება, შამფური მარჯვნიდან მსუბუქად დაატრიალეთ, რათა ის ძრავის ღერძში ჩაჯდეს და ისვებ მიაწეიეთ.



დარწმუნდით, რომ BBQ rack სწორადაა ჩასმული, სანამ კარს დაკეტავთ.

9. დახურეთ ღუმლის კარი.
 10. გადაატრიალეთ ღუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი BBQ rack ფუნქციაზე და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი მაქსიმალურ პოზიციაზე დააყენეთ.
 11. დარწმუნდით, რომ შამფურები ბრუნავს.
 12. როდესაც საკვები მზად იქნება, გადართეთ ღუმელის ფუნქციებისა და ტემპერატურის ღილაკები გამორთულ პოზიციაზე. გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები
 13. ორთქლის გარეთ გამოსასვლელად კარი ნაწილობრივ გამოაღეთ. ორთქლის გაქრობის შემდეგ ბოლომდე გააღეთ კარი. ფრთხილად გამოიღეთ BBQ rack ღუმელიდან და შემდეგ სადგამიდან სათითაოდ ამოიღეთ შამფურები. სადგამი ცხელია, ამიტომ გაითვალისწინეთ, რომ უნდა დაიცვათ ის ზედაპირი, რომელზეც ათავსებთ სადგამს.

12. ლუმელი - რჩევები და მითითებები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.



ცხრილში მოცემული ტემპერატურა და ცხობის დრო მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებსა და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და ოდენობაზე.

12.1 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია	აქსესუარები
პური და პიცა				
ფუნთუშები	190	25 - 30	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
პურის ხვეულები	200	40 - 45	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
გაყინული პიცა 350 გრ.	190	25 - 35	2	გისოსებიანი თარო
ნამცხვრები საცხობ ლანგარში				
რულეტი	180	20 - 30	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ბრაუნი	180	35 - 45	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ნამცხვრები ფორმაში				
სუფლე	210	35 - 45	2	კერამიკის ექვსი საცხობი ფორმა ცხაურაზე
ბისკვიტის ცომის ძირი	180	25 - 35	2	თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
ბისკვიტი	150	35 - 45	2	ნამცხვრის ფორმა ცხაურაზე
თევზი				
თევზი პაკეტებში 300 გრ.	180	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
მთლიანი თევზი 200 გრ.	180	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
თევზის ფილე 300 გრ.	180	30 - 40	2	პიცის ტაფა ცხაურაზე
ხორცი				
ხორცი პაკეტში 250 გრ.	200	35 - 45	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია	აქსესუარები
ხორცის შამფურები 500 გრ.	200	30 - 40	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
პატარა გამომცხვარი პროდუქტები				
ორცხობილები	170	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
მაკარუნები	170	40 - 50	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
მაფინები	180	30 - 40	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
არომატული კრეკერი	160	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ფხვიერი ცომის ბისკვიტები	140	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ტარტალები	170	20 - 30	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ვეგეტარიანული				
ბოსტნეულის ასორტი პაკეტში 400 გრ.	200	20 - 30	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა
ომლეტი	200	30 - 40	2	პიცის ტაფა ბადე თაროზე
ბოსტნეული ლანგარზე 700 გრ.	190	25 - 35	2	საცხობი ლანგარი ან გრილი/შესაწვავი ტაფა

12.2 BBQ rack

საკმელი	რაოდენობა (გრ.) 1)	ღილაკის პოზიცია / ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
შიშ ტავუკი	200 - 250	მაქს	15 - 25	3
ქოფთა	100 - 130	მაქს	10 - 20	3
გრილზე მომზადებული ქაბაბი	100 - 130	მაქს	15 - 25	3
ბავარიული ძეხვი	200 - 220	მაქს	15 - 25	3
პიკანია	200 - 250	მაქს	10 - 20	3
ბეკონი	160 - 180	მაქს	15 - 25	3
იტალიური სოსისები	220 - 240	მაქს	20 - 30	3
ბოსტნეულის ქაბაბი	130 - 150	მაქს	10 - 20	3
კალმარის ქაბაბი	130 - 150	მაქს	15 - 25	3

საჭმელი	რაოდენობა (გრ.) 1)	დილაკის პოზიცია / ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
რვაფეხის ქაბაბი	130 - 150	მაქს	10 - 20	3
ხილის ქაბაბი	130 - 150	მაქს	10 - 20	3

1) თითოეულ შემთხვევაში შემოთავაზებული რაოდენობა. შამფურის მთელ სიგრძეზე თანაბრად გადაანაწილეთ საკვები და დარწმუნდით, რომ რაოდენობა ტრიალის პრობლემებს არ წარმოშობს.

12.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	აქსესუარები	თაროს პოზიცია	დრო (წთ)
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვენციური მომზადება	160	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვექციური მომზადება	150	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	160	საცხობი ლანგარი	1 + 3	30 - 40
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვენციური მომზადება	190	გისოსებიანი თარო	1	65 - 75
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვექციური მომზადება	180	გისოსებიანი თარო	2	70 - 80
უცნიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	180	ცხაურა	2	20 - 30
უცნიმო ბისკვიტი	კონვექციური მომზადება	160	ცხაურა	2	25 - 35
უცნიმო ბისკვიტი	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	170	ცხაურა	1 + 3	30 - 40
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვენციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	15 - 30
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვექციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	140	საცხობი ლანგარი	1 + 3	15 - 30
ტოსტი 1)	ტურბო გრილი	230	ცხაურა	3	3 - 5

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	აქსესუარები	თაროს პოზიცია	დრო (წთ)
ძროხის ხორცის ბურგერი 2)	ტურბო გრილი	250	ცხაურა ან გრილი / შესაწვავი ტაფა	3	15-20 ერთ მხარეს; 10-15 მეორე მხარეს

- 1) წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.
 2) წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

13.1 შენიშვნები წმენდის შესახებ

გაწმინდეთ მოწყობილობის წინა ნაწილი რბილი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერი საწმენდი საშუალებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ სპეციალური საწმენდი საშუალება.

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ ქურის შიდა ნაწილი. ცხიმის დაგროვებამ ან საჭმლის სხვა ნარჩენებმა აალებს შეიძლება გამოიწვიოს. რისკი უფრო მაღალია გრილის ტაფის შემთხვევაში.

თითოეული გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ თბილ წყალში დასველებული რბილი ნაჭერი და საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები საჭმლის სარეცხი მანქანით.

გაწმინდეთ ჩამჯდარი ჭუჭყი ღუმლის სპეციალური საწმენდი საშუალებით.

არ გაწმინდოთ უკრობი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებით ან ბასრი პირის მქონე საგნებით.

13.2 ბარბეკიუს ცხაურის BBQ rack

⚠ გარფთხილება!

გაწმინდეთ აქსესუარი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

⚠ გარფთხილება!

გამოიჩინეთ სიფრთხილე შამფურის გაწმენდისას. ისინი მჭრელია. არსებობს დაზიანების რისკი.

1. ნაწილებად დაშალეთ BBQ rack.
2. გაწმენდამდე აქსესუარი საპნიან წყალში ჩაალბეთ.
3. გაწმინდეთ BBQ rack კომპონენტები ღრუბლით ან არა-აბრაზიული ფუნჯით, რათა ნარჩენები მოაშოროთ. ასევე, ზელსაწყობის ყუთის, შამფურებისა და შამფურების დამჭერის გარეცხვა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაშიც არის შესაძლებელი.

13.3 უფანგავი ფოლადის ან ალუმინის ღუმლები

ღუმლის კარი გაწმინდეთ მხოლოდ სველი ნაჭრით ან ღრუბლით. გაამშრალეთ რბილი ნაჭრით.

არ გამოიყენოთ ფოლადის ნეჭა, მყავები ან აბრაზიული მასალები, რადგან მათ ღუმლის ზედაპირი შეიძლება დააზიანოს. ღუმლის მართვის პანელი გაწმინდეთ უსაფრთხოების იმავე წესების დაცვით.

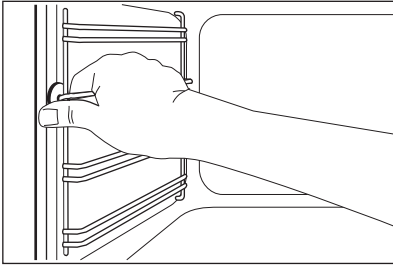
13.4 თაროს კრონშტაინების

ღუმლის გასაწმენდად მოხსენით თაროს კრონშტაინები.

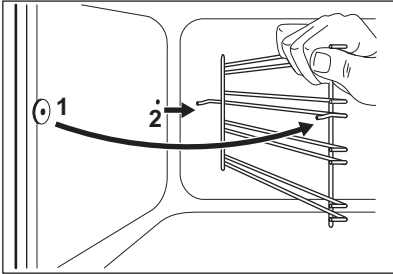
⚠ სიფრთხილე!

თაროს კრონშტაინების მოხსნისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე.

1. კარის კრონშტაინის წინა მხარე მოაცილეთ გვერდით კედელს.



2. კარის კრონშტაინის უკანა მხარე მოაცილეთ გვერდით კედელს და მოხსენით.



მოხსნილი ელემენტები დააყენეთ საპირისპირო თანმიმდევრობით.

13.5 ლუმლის მინის პანელების მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ მინის შიდა პანელები. სხვადასხვა მოდელის შემთხვევაში მინის პანელების რაოდენობა სხვადასხვაა.

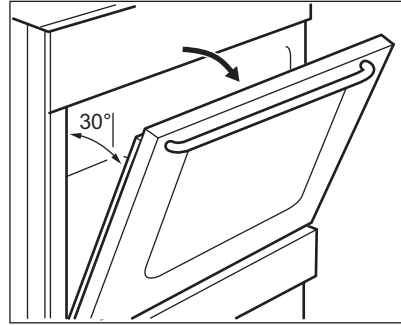
⚠ გარფთხილება!

წმენდის პროცესში ლუმლის კარი დატოვეთ ოდნავ შეღებული. ბოლომდე გალების შემთხვევაში შემთხვევით შეიძლება დაიხუროს და პოტენციური ზიანის რისკი შექმნას.

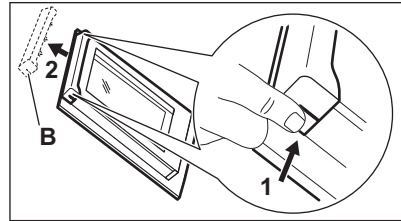
⚠ გარფთხილება!

არ გამოიყენოთ მოწყობილობა მინის პანელების გარეშე.

1. კარის გალების კუთხე 30° უნდა იყოს. ოდნავ შეღების შემთხვევაში კარი დამოუკიდებლად იდგება.



2. კარის თამასა (B) დაიჭირეთ კარის ზედა ნაწილზე ორივე მხარეს და შიგნით მიაწეით ლუქის გასახსნელად.



3. მოსახსნელად წინ მოჰაჩეთ კარის თამასა.

⚠ გარფთხილება!

მინის პანელების გამოღების შემდეგ ლუმლის კარი დახურვას ეცდება.

4. დაიჭირეთ კარის მინის პანელების ზედა პირი და ერთიმეორის მიყოლებით გამოიღეთ.

5. წყლითა და საპნით გაწმინდეთ მინის პანელი. კარგად გააშრეთ მინის პანელი.

წმენდის დასრულების შემდეგ დააყენეთ მინის პანელები და ლუმლის კარი. საპირისპირო თანმიმდევრობით შეასრულეთ ზემოთ მოცემული ნაბიჯები. პირველ რიგში დააყენეთ პატარა პანელი, შემდეგ კი – შედარებით დიდი.

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შესაფერის ადგილებში სვამთ მინის შიდა პანელს.

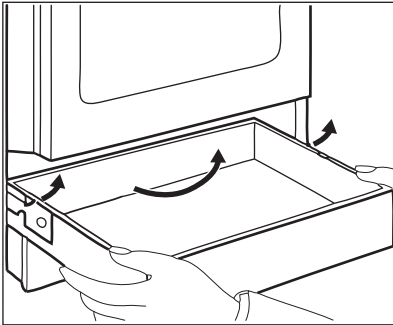
13.6 უჯრის ამოღება

⚠ გარფთხილება!

უჯრაში არ მოათავსოთ აალებადი ნივთები (მაგალითად, საწმენდი საშუალებები, პლასტმასის ჩანთები, ღუმლის ხელთათმანები, ქაღალდი ან საწმენდი სპრეი). ღუმლის გამოყენების პროცესში უჯრა შეიძლება გახურდეს. არსებობს აალების რისკი.

ღუმლის ქვემოთ არსებული უჯრა შეიძლება მოხსნათ გაწმენდის მიზნით.

1. მოჭაჩეთ უჯრას მანამდე, სანამ არ გაჩერდება.



2. ნელა ასწიეთ უჯრა.
3. ბოლომდე გამოსწიეთ უჯრა. უჯრის ჩასასმელად საპირისპირო თანმიმდევრობით შეასრულეთ ზემოთ მოცემული ნაბიჯები.

13.7 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი. ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ ღუმელი. დაელოდეთ ღუმლის გაგრილებას.
2. ელექტროქსელიდან გამოაერთეთ ღუმელი.
3. კამერის ძირზე დააფინეთ ნაჭერი.

უკანა სანათი

1. გადასწიეთ ნათურის მინის ხუფი მის მოსახსნელად.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
4. დააყენეთ მინის ხუფი.

14. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

14.1 რა უნდა გავაკეთოთ, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
მოწყობილობის ჩართვა შეუძლებელია.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნები ისევე აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
თქვენ ვერ გაააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	მცველი გადაიწვა.	ხელახლა ჩართეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
ნარჩენი გაცხელების ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ლუმელი არ ცხელდება.	ლუმელი გამორთულია.	გაააქტიურეთ ლუმელი.
	საჭირო პარამეტრები არ არის დაყენებული.	დარწმუნდით, რომ პარამეტრები სწორია.
	საათი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ საათი.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა დაზიანებულია.	გამოცვალეთ ნათურა.
ორთქლი და კონდენსაცია ილექება საჭმელზე და ლუმელის კამერაში.	კერძი ძალიან დიდი ხნით დატოვებულ ლუმელში.	კერძები არ დატოვოთ ლუმელში 15-20 წუთზე მეტი ხნით საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ.
კერძების მომზადებას ძალიან დიდი დრო სჭირდება ან ისინი ძალიან სწრაფად მზადდება.	ტემპერატურა ძალზე მაღალია ან დაბალია.	საჭიროების შემთხვევაში, დაარეგულირეთ ტემპერატურა. მიჰყევით სახელმძღვანელოს რჩევებს.
ეკრანზე აისახება „12.00“.	ელექტროენერჯის მიწოდება გაითიშა.	გადატვირთეთ საათი.
ვერ ააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ ლუმელს. ეკრანზე აისახება „400“ და ისმის ხმოვანი სიგნალი.	ლუმელი არასწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, ლუმელი სწორად არის თუ არა მიერთებული დენის წყაროსთან (იხილეთ შეერთებების სქემა, თუ ხელმისაწვდომია).

14.2 მომსახურების მონაცემები

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

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.)
პროდუქტის ნომერი (PNC)
სერიული ნომერი (S.N.)

15. ენერგოეფექტურობა

15.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ქურის ეკოდიზინთან დაკავშირებული ევროკავშირის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	LKR540267W		
სახურავის ტიპი	ღუმლის ზედაპირი ცალკე მდგომი ქურის შიგნით		
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4		
გათბობის ტექნოლოგია	ინფრაწითელი გამათბობელი		
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა უკანა	14.0 სმ	
	მარჯვენა უკანა	18.0 სმ	
	მარჯვენა წინა	14.0 სმ	
	მარცხენა წინა	18.0 სმ	
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა უკანა	181.8 ვტსთ/კგ	
	მარჯვენა უკანა	182.1 ვტსთ/კგ	
	მარჯვენა წინა	181.8 ვტსთ/კგ	
	მარცხენა წინა	182.1 ვტსთ/კგ	
ქურის ენერგომომხმარება (EC electric hob)	182.0 ვტსთ/კგ		
IEC/EN 60350-2 - საყოფაცხოვრებო ელექტრომომწყოებილობები საჭმლის მოსამზადებლად - ნაწილი 2: ქურები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.			

15.2 ქურა- ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახურით.
- საკვების მომზადების ზონის გააქტიურამდე, მასზე მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი.

- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი უნდა იყოს იგივე დიამეტრი საკვების მომზადების ზონის დიამეტრის ტოლი უნდა იყოს.
- უფრო მცირე ზომის სამზარეულოს ჭურჭელი მოათავსეთ საკვების მომზადების შედარებით მცირე ზომის ზონებზე.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სივხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

15.3 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია ევროკავშირის ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზინის შესაბამისად მიკროტალღური ლუმელებისთვის

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	LKR540267W 943005712
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	94.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.84 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.75 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	57 ლ
ლუმელის ტიპი	ლუმელი ცალკე მდგომ ქურაში
მასა	42.0 კგ

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

15.4 ლუმელი - ენერგიის დაზოგვა

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

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



ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად. დამატებითი დეტალებისთვის იხელმძღვანელეთ თავით „მოწყობილობა - ყოველდღიური გამოყენება“ მოწყობილობის ფუნქციები.

15.5 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერჯის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

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

16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	31
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	34
3. INSTALAREA.....	37
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	39
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	40
6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	40
7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	41
8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	42
9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	43
10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	44
11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	45
12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	47
13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	50
14. DEPANARE.....	52
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	54
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	55

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Acest aparat trebuie conectat la o sursă de curent cu un cablu de tip H05VV-F pentru a rezista la temperatura panoului din spate.
- Acest aparat este destinat utilizării la o altitudine maximă de 2000 m deasupra nivelului mării.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizate pe nave, bărci sau ambarcațiuni.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.

- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprii aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, oprii aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Se poate încinge.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu reglementările privind cablarea.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
 - Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
 - Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
 - Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
 - Nu trageți aparatul de mâner.
 - Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
 - Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
 - Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
 - Laturile aparatului trebuie să rămână lângă alte aparate sau unități cu aceeași înălțime.
 - Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
 - Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.2 Conexiunea electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice să fie realizate de un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Risc de vătămare și arsuri.

Risc de electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătitii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu fundul deteriorat pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Întreținerea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.

- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

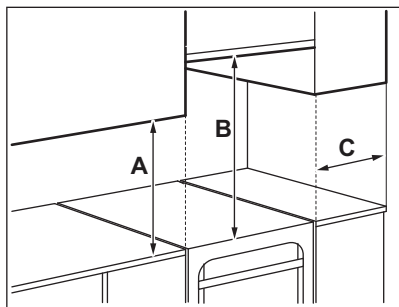
3.1 Amplasarea aparatului



Nu instalați aragazul în apropierea chiuvetei sau în apropierea dulapului cu chiuveta. Umiditatea / picăturile de apă pot pătrunde între panoul lateral și dulap și în timp pot deteriora vopseaua panoului lateral.

Puteți instala aparatul electrocasnic de sine stătător cu dulapuri pe una sau două laturi și în colț.

Pentru distanțele minime pentru montare, verificați masa.



Distanțele minime

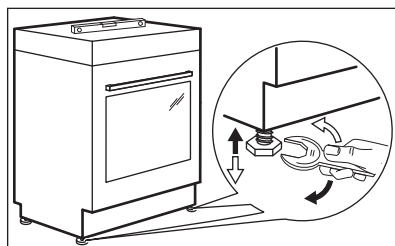
Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Date tehnice

Tensiunea electrică	230 V
Frecvența	50 - 60 Hz

Clasa aparatului	1
Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

3.3 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

3.4 Protecție anti-înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a fixa protecția anti-înclinare.

⚠ ATENȚIE!

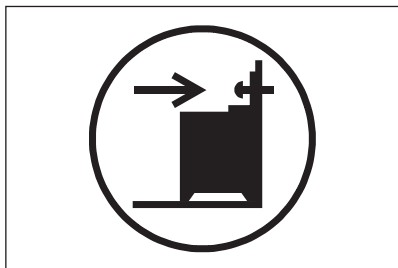
Asigurați-vă că ați montat protecția anti-înclinare la înălțimea corectă.



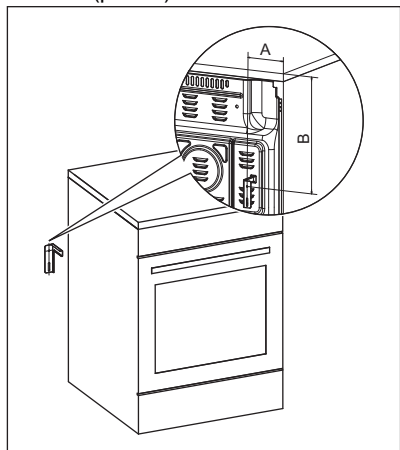
Verificați dacă suprafața din spatele aparatului este netedă.

Trebuie să montați protecția anti-înclinare. Dacă nu o montați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti să montați protecția anti-înclinare.



1. Montează protecția anti-încinare B - 343 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la A - 67 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixează-l cu șuruburi în materialul solid sau folosește un sistem de consolidare adecvat (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă din spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare

decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.

ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

3.5 Instalația electrică

AVERTISMENT!

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat fără ștecăr sau cablu de alimentare electrică.

AVERTISMENT!

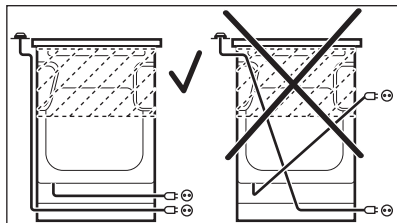
Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei locuinței. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a utiliza instalația electrică corectă. Urmarea acestor pași împiedică erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.

Tipurile de cabluri aplicabile pentru diferite faze:

Fază	Dimensiune minimă cablu
1	3x2,5 mm ²
3 cu neutru	5x1,5 mm ²

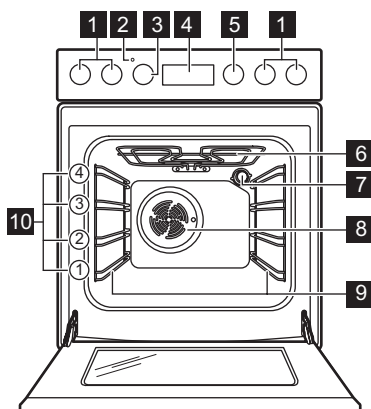
AVERTISMENT!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului hașurată în imaginea ilustrată.



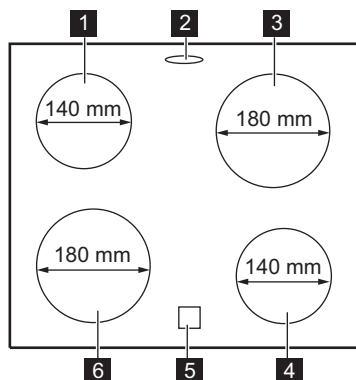
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Indicator / simbol pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

4.2 Aranjarea suprafeței de gătire



- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Zonă de gătire 1800 W
- 4 Zonă de gătire 1200 W
- 5 Indicator de căldură reziduală
- 6 Zonă de gătire 1800 W

4.3 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- 1 Zonă de gătire 1200 W

- **BBQ rack**
Pentru gătit la grătar a cărnii și legumelor.
- **Ghidaje telescopice opționale**
Pentru rafturi și tăvi. Le puteți comanda separat.

- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.


5.1 Preîncălzirea și curățarea inițială



Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C. Lasă aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setează funcția . Setează temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Oprți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

5.2 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.


 se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau . După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

5.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica timpul dacă rulează oricare dintre funcții.

Apăsați  în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Timp se aprinde intermitent.

Pentru a seta o nouă oră, consultați „Setarea orei”.

6. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Descrierea zonelor de gătit

Zonele de gătit sunt dotate cu termostat și funcționează intermitent (se opresc și

repornesc) în funcție de nivelul de căldură ales.

6.2 Nivel de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția oprit
⎵	Menține cald
1 - 9	Setări încălzire



Folosiiți căldura reziduală pentru a reduce consumul de energie. Dezactivați zona de gătire cu aproximativ 5 - 10 minute înainte de finalizarea procesului de gătire.

Rotiți butonul de selectare pentru zona de gătire selectată la nivelul de căldură necesar. Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

6.3 Utilizarea zonei de gătit simple

Pentru a utiliza o zonă de gătire simplă, rotiți butonul corespunzător la una dintre următoarele poziții: 1-9.



Pentru nivelurile de căldură 1-3, zona rămâne roșie pentru circa 2-3 secunde și apoi se dezactivează.



Zona funcționează la nivelul său maxim de putere după ce setați nivelul de căldură la 8 sau 9.

6.4 Indicator de căldură reziduală

AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul apare când o zonă de gătire este fierbinte, însă acesta nu funcționează dacă alimentarea cu curent este întreruptă.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

7. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vase de gătit

Rezultatele gătirii depind de materialul de gătit



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.



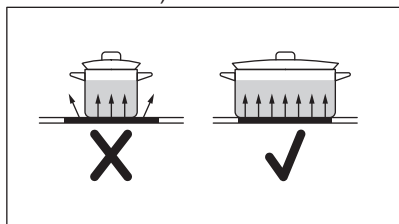
Nu utilizați vase pe plita ceramică cu baza cu muchii sau margini ascuțite, de ex. vase din fontă. Acestea ar putea zgâria sau deteriora permanent suprafața plitei.



Vasele din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru pot cauza modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

Pentru a economisi energie și pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, partea

inferioară a vasului trebuie să aibă un diametru minim adecvat (cel puțin la fel ca și diametrul zonei).



7.2 Ghid de gătit simplificat



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		

8. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.

- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Scoateți imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în

caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Îndepărtați când plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți un amestec de praf de copt și suc de lămâie sau oțet.

9. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Pornirea și oprirea cuptorului

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta funcția cuptorului.
2. Rotiți butonul de selectare pentru temperatură pentru a alege temperatura.

Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

Becul se aprinde dacă oricare dintre funcțiile cuptorului este activă. Încălzirea pornește și se oprește pentru a menține temperatura selectată. Indicatorul luminos al cuptorului se aprinde și se stinge corespunzător.



Pentru funcțiile fără încălzire nu este necesară setarea temperaturii.

3. Opriți cuptorul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit.

Becul se stinge când butoanele sunt în poziția oprit.

9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

9.3 Funcțiile cuptorului



0 Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Becul cuptorului

Pentru a aprinde becul fără nicio funcție de gătit.



Încalzire sus și jos

Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.



Încalzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Gătire cu aer cald

Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.



Aer cald cu ventilație

Pentru coacerea simultană pe maxim două poziții ale raftului și pentru uscarea alimentelor. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru .Încalzire sus si jos



Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătirii. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.



BBQ rackFuncție/

Gătire intensivă

Pentru frigerea la grătar sau frigerea alimentelor folosind BBQ rack pe o poziție a raftului. Pentru frigerea la grătar a cărnii și legumelor folosind BBQ rack. /

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pasăre cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



Funcție Pizza

Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și baza crocantă.

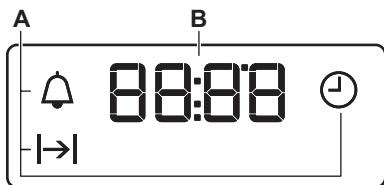


Decongelare

Pentru decongelare. Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

10. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

10.1 Afișaj






A. Funcțiile ceasului

B. Timer





10.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta ora.
🕒	CEAS	Pentru a seta o funcție a ceasului.
+	PLUS	Pentru a seta ora.


10.3 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 TIMPUL	Pentru a seta, modifica sau verifica ora curentă.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta CRONOMETRU oricând, chiar dacă cuptorul este oprit.



10.4 Setarea funcției DURATA



1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.5 Setarea CRONOMETRULUI



1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

10.6 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

11. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

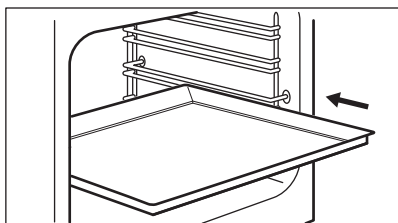
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Introduceți accesoriile

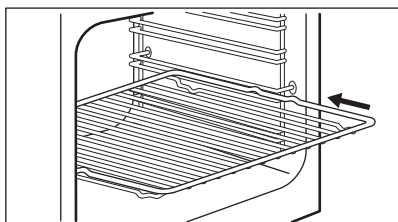
Tava:

Nu împingeți tava de gătit sau cratița adâncă până în peretele din spate al cavității. Acest lucru previne circularea căldurii în jurul tăvii. Alimentele se pot arde, în special în partea din spate a tăvii.

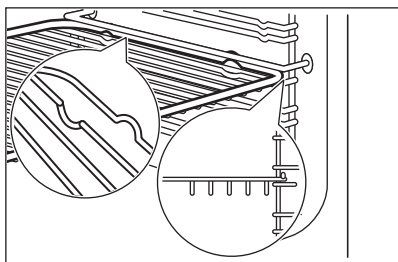


Împingeți tava de gătit sau cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft sârmă:



Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



11.2 Introducerea BBQ rack

⚠️ AVERTISMENT!

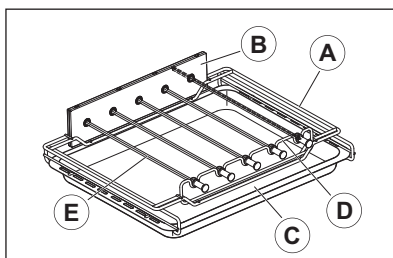
Aveți grijă când utilizați bățul pentru frigărui al kitului. Acestea sunt ascuțite. Există un risc de rănire.

⚠️ AVERTISMENT!

Folosiți mănuși de cuptor când scoateți BBQ rack. Raftul, cutia, frigăruia și grătarul sunt fierbinți. Există pericolul de arsuri.

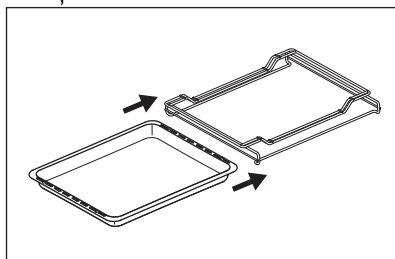
⚠️ ATENȚIE!

Pentru recomandări privind gătitul, consultați capitolul „Cuptor - Informații și sfaturi”.

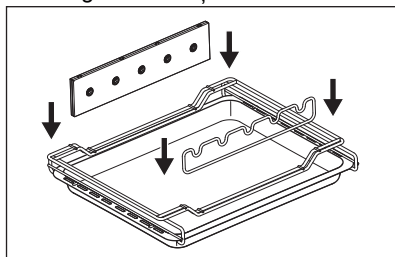


- A. Cadru
- B. Cutie de viteze
- C. Tavă
- D. Suportul bețelor pentru frigărui
- E. Băț pentru frigărui (1 lung și 4 scurte)

1. Glisați tava în cadrul din lateral.

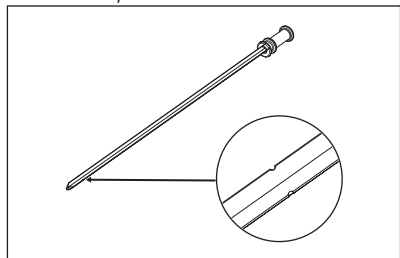


2. Introduceți cutia de viteze în fanta mare din spate.
3. Introduceți suportul pentru frigărui în fanta îngustă din față.

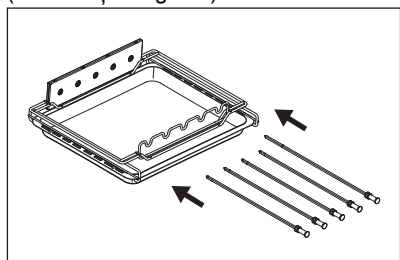


4. Introduceți alimentele pe bățul pentru frigărui între mâner și marcasele care se află aproape de vârful bățului pentru frigărui. Asigurați-vă că alimentele nu ating bucățile de alimente din bățul

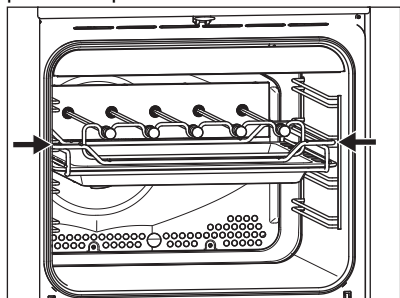
pentru frigărui alăturat. Acest lucru poate afecta rotația.



5. Introduceți țepușele în orificiile corespunzătoare din cutia de viteze și plasați canelura mânerului rotisorului în suportul frontal al bățului pentru frigărui. Bățul pentru frigărui lung trebuie asamblat în primul orificiu din dreapta (consultați imaginea).



6. Deschideți ușa cuptorului.
7. Introduceți BBQ rack în poziția 3 a raftului începând de jos și împingeți-l până la capăt.



8. Dacă ceva se blochează, rotiți ușor bățul pentru frigărui din dreapta pentru a o fixa cu axul motorului și împingeți din nou.



Asigurați-vă că BBQ rack este introdus corect înainte să închideți ușa.

9. Închideți ușa cuptorului.
10. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la funcția BBQ rack și setați butonul pentru temperatură la poziția maximă.
11. Asigurați-vă că bățul pentru frigărui se rotește.
12. Când alimentele sunt gata, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile cuptorului și temperatură la poziția oprit. Purtați mănușile cuptorului
13. Deschideți parțial ușa pentru a lăsa vaporii să iasă.

După ce nu mai există vaporii, deschideți complet ușa. Scoateți cu grijă BBQ rack din cuptor și apoi scoateți fiecare băț pentru frigărui din suport. Suportul este fierbinte, vă rugăm să aveți în vedere protejarea suprafețelor în care așezați suportul.

12. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

12.1 Aer cald umed

Aliment	Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Pâine și pizza				
Chifle	190	25 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Chifle din aluat de pâine	200	40 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pizza congelată 350 g	190	25 - 35	2	raft sârmă
Prăjituri în tavă de gătit				
Ruladă	180	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Negresă	180	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Prăjituri în formă				
Soufflé	210	35 - 45	2	șase vase ceramice ramekin pe raft de sârmă
Blat de pandișpan	180	25 - 35	2	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă
Pandișpan	150	35 - 45	2	formă de prăjituri pe raft de sârmă
Pește				
Pește în folie 300 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Pește întreg 200 g	180	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
File de pește 300 g	180	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Carne:				
Carne în folie 250 g	200	35 - 45	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Frigărui de carne 500 g	200	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Articole mici coapte				
Prăjituri	170	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Macarons	170	40 - 50	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Brioșe	180	30 - 40	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Biscuiți sărați	160	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Fursecuri	140	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Mini tarte	170	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

Aliment	Temperatura (°C)	Timp (min)	Poziție raft	Accesorii
Vegetarian				
Legume mixte în folie 400 g	200	20 - 30	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă
Omlătă	200	30 - 40	2	tavă de pizza pe raft de sârmă
Legume la tavă 700 g	190	25 - 35	2	tavă de gătit sau cratiță adâncă

12.2 BBQ rack

Aliment	Cantitate (g) 1)	Poziția butonului / Temperatură (°C)	Timp (min)	Poziție raft
Shish Tawook	200 - 250	maxim	15 - 25	3
Kofta	100 - 130	maxim	10 - 20	3
Kebab la grătar	100 - 130	maxim	15 - 25	3
Cârnați bavarezi	200 - 220	maxim	15 - 25	3
Picanha	200 - 250	maxim	10 - 20	3
Bacon	160 - 180	maxim	15 - 25	3
Cârnați italieni	220 - 240	maxim	20 - 30	3
Kebab de legume	130 - 150	maxim	10 - 20	3
Kebab de calamar	130 - 150	maxim	15 - 25	3
Kebab de caracatiță	130 - 150	maxim	10 - 20	3
Kebab din fructe	130 - 150	maxim	10 - 20	3

1) Cantitatea sugerată pentru un băț pentru frigărui. Întindeți alimentele uniform pe întreaga lungime a bățului pentru frigărui și asigurați-vă că nu apar probleme de rotație.

12.3 Informații pentru institutele de testare

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Accesorii	Poziție raft	Timp (min)
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Încalzire sus și jos	160	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Gătire cu aer cald	150	tavă de gătit	3	20 - 30
Prăjituri mici (16 bucăți pe tavă)	Aer cald cu ventilație	160	tavă de gătit	1 + 3	30 - 40
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Încalzire sus și jos	190	raft sârmă	1	65 - 75

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Accesorii	Poziție raft	Temp (min)
Plăcintă cu mere (2 forme de Ø20 cm, setare diagonală)	Gătire cu aer cald	180	raft sârmă	2	70 - 80
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus și jos	180	raft sârmă	2	20 - 30
Pandișpan fără grăsimi	Gătire cu aer cald	160	raft sârmă	2	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	170	raft sârmă	1 + 3	30 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încalzire sus și jos	140	tavă de gătit	3	15 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Gătire cu aer cald	140	tavă de gătit	3	20 - 30
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald cu ventilație	140	tavă de gătit	1 + 3	15 - 30
Pâine prăjită ¹⁾	Gătire intensivă	230	raft sârmă	3	3 - 5
Burger de vită ²⁾	Gătire intensivă	250	raft de sârmă sau cratiță adâncă	3	15- 20 pe o parte; 10 - 15 pe cealaltă parte

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

13. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Observații privind curățarea

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava de grătare.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

13.2 Curățarea BBQ rack

AVERTISMENT!

Curățați accesoriul după fiecare utilizare.

AVERTISMENT!

Aveți grijă când curățați bețele pentru frigărui. Acestea sunt ascuțite. Există un risc de rănire.

1. Dezasamblați BBQ rack.
2. Înmuiați accesoriul în apă cu săpun înainte de curățare.
3. Curățați componentele BBQ rack cu un burete sau utilizați o perie neabrazivă pentru a îndepărta resturile.

De asemenea, în mașina de spălat vase este posibilă curățarea cutiei de viteze, a bețelor și suportului pentru frigărui.

13.3 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

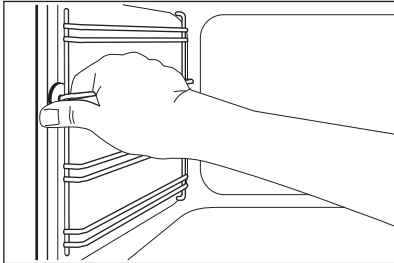
13.4 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

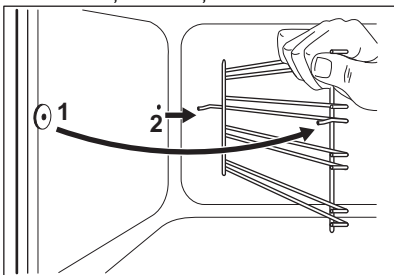
⚠ ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

13.5 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.

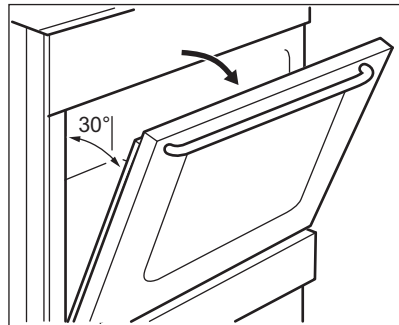
⚠ AVERTISMENT!

Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

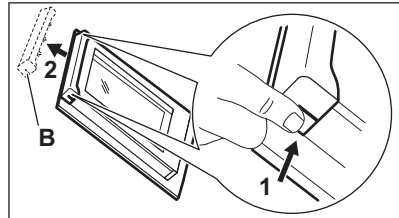
⚠ AVERTISMENT!

Nu utilizați aparatul fără panourile din sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

⚠ AVERTISMENT!

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

⚠ ATENȚIE!

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

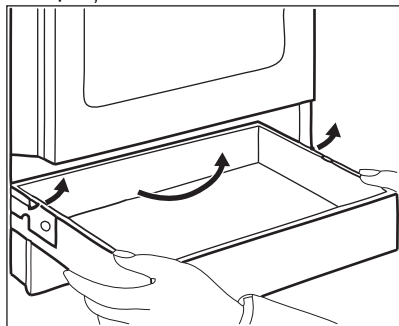
13.6 Scoaterea sertarului

⚠ AVERTISMENT!

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungă de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

13.7 Înlocuirea becului

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

14. DEPANARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța este arsă.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este dezactivat.	Activați cuptorul.
	Setările necesare nu sunt setate.	Asigurați-vă că setările sunt corecte.
	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătire.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent.	Setați ceasul.
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).

14.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs în conformitate cu Regulamentul din UE privind ecodesignul pentru plită

Identificarea modelului	LKR540267W	
Tipul plitei	Plită în interiorul aragazului autonom	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Arzător radiant	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga spate	14.0 cm
	Dreapta spate	18.0 cm
	Dreapta față	14.0 cm
	Stânga față	18.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga spate	181.8 Wh/kg
	Dreapta spate	182.1 Wh/kg
	Dreapta față	181.8 Wh/kg
	Stânga față	182.1 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

15.2 Plită - Economii de energie

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți vasul pe aceasta.

- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătire.
- Puneți vase mici pe zonele de gătit mici.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

15.3 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică pentru cuptoare,

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	LKR540267W 943005712
Index de eficiență energetică	94.9
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0,84 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcătură standard, în modul ventilație	0,75 kWh/ciclu

Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	57 l
Tip cuptor	Cuptor în interiorul aragazului autonom
Masă	42.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

15.4 Cuptor - Economisire energie

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

15.5 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Pentru detalii suplimentare, consultă capitolul „Aparat - Utilizare zilnică”, funcțiile aparatului.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







electrolux.com

867375870-A-362024



CE