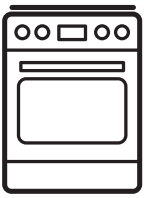
Electrolux

electrolux.com/register



**LKR564255X**


**FR** Notice d'utilisation | **Cuisinière** **2**

**KA** მომხმარებლის სახელმძღვანელო | **ქურა** **31**

**Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
**www.electrolux.com/support**

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES


**1.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....2
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....5
**3.** INSTALLATION....8
**4.** DESCRIPTION DU PRODUIT....11
**5.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....11
**6.** PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE....12
**7.** PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES....13
**8.** PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....14
**9.** FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE....15
**10.** FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE....17
**11.** FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES....18
**12.** FOUR - CONSEILS ET ASTUCES....19
**13.** FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE....24
**14.** DÉPANNAGE....27
**15.** EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE....28
**16.** CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES....30


# 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.

- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N’utilisez pas l’appareil au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N’utilisez jamais d’eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l’appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l’appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.

- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## **2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

## 2.2 Branchement électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié .
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## 2.3 Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

## 2.5 Éclairage interne

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

### 2.7 Mise au rebut

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

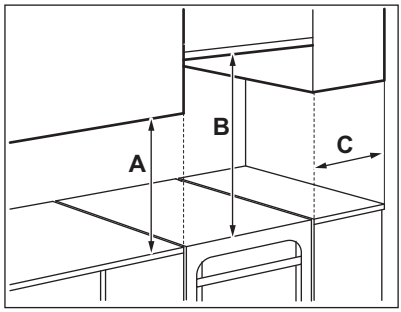
### 3.1 Emplacement de l'appareil

ⓘ

N'installez pas la cuisinière à proximité de l'évier ou du meuble avec évier. Des gouttes d'humidité/d'eau peuvent pénétrer entre le panneau latéral et le meuble et, dans le temps, endommager la peinture du panneau latéral.

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.




**Distances minimales**

| Dimensions | mm |
|---|---|
| **A** | 400 |
| **B** | 650 |
| **C** | 150 |

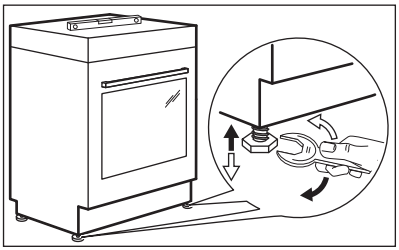
### 3.2 Données techniques

| | |
|---|---|
| Tension | 230 V |
| Fréquence | 50 - 60 Hz |
| Classe d'appareil | 1 |

| Dimensions | mm |
|---|---|
| Hauteur | 858 |
| Largeur | 500 |

| Dimensions | mm |
|---|---|
| Profondeur | 600 |

## 3.3 Mise à niveau de l'appareil



Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

## 3.4 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

**⚠ ATTENTION!**

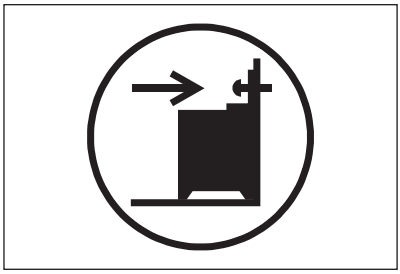
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

ⓘ

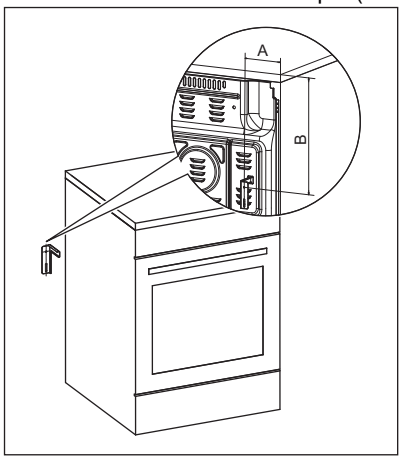
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule B - 343 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 67 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).




2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

ⓘ

Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.

**⚠ ATTENTION!**

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

## 3.5 Installation électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

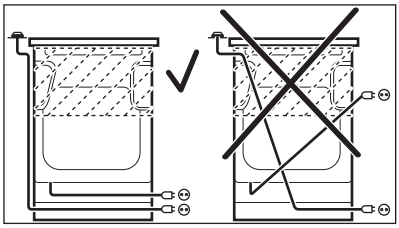
Avant de brancher le câble d'alimentation à la borne, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Reportez-vous ensuite à l'étiquette de connexion située à l'arrière de l'appareil pour utiliser l'installation électrique correcte. Réaliser ces étapes dans l'ordre permet d'éviter les erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

**Types de câbles appropriés pour les différentes phases :**

| Phase | Diamètre min. du câble |
|---|---|
| 1 | 3 x 4,0 mm² |
| 3 avec neutre | 5 x 1,5 mm² |

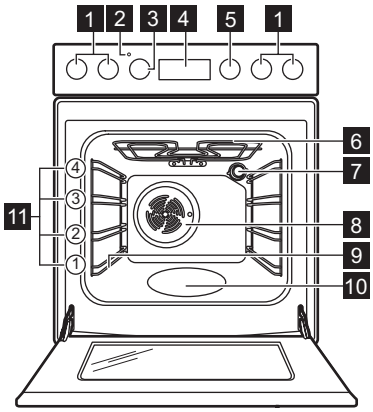
**⚠ AVERTISSEMENT!**

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



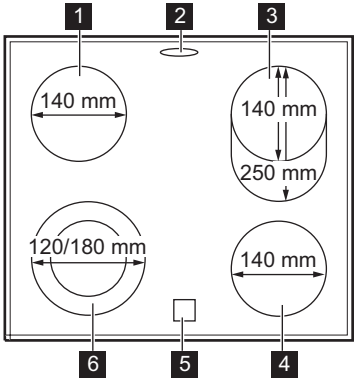
# 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

## 4.1 Vue d'ensemble




1. Manettes de la table de cuisson
2. Indicateur/symbole de température
3. Manette de réglage de la température
4. Programmateur électronique
5. Manette de sélection des fonctions du four
6. Résistance
7. Éclairage
8. Ventilateur
9. Support de grille, amovible
10. Bac de la cavité
11. Niveaux de la grille

## 4.2 Agencement des zones de cuisson




1. Zone de cuisson 1 200 W
2. Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
3. Zone de cuisson 1 100 / 2 000 W
4. Zone de cuisson 1 200 W
5. Indicateur de chaleur résiduelle
6. Zone de cuisson 700 / 1 700 W

# 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la

fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est 210 °C. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 5.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche + ou — pour régler la bonne heure.
Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

### 5.3 Modification de l'heure

Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.
Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

## 6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Description des zones de cuisson

Les zones de cuisson disposent d'un thermostat et fonctionnent de manière intermittente (s'éteignent puis se rallument) en fonction du niveau de cuisson sélectionné.

### 6.2 Niveau de cuisson

| Symboles | Fonction |
|---|---|
| 0 | Position d'arrêt |
| ◎ | Zone double |
| ∫ | Maintien au chaud |
| 1 - 9 | Réglages de la température |

Utilisez la chaleur résiduelle pour diminuer la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la molette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis. Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

### 6.3 Utilisation de la zone de cuisson simple

Pour utiliser une zone de cuisson simple, tournez la manette appropriée dans l'une des positions suivantes :1-9.

ⓘ

Pour les niveaux de cuisson 1-3, la zone reste rouge pendant environ
2-3 secondes puis se désactive.

ⓘ

La zone fonctionne à son niveau de puissance maximum lorsque vous réglez le niveau de cuisson sur 8 ou 9.

### 6.4 Activation et désactivation des plaques extérieures (doubles ou ovales)

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.

1. Si vous choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9, seule la partie centrale de la zone de cuisson fonctionne.
2. Pour activer la plaque extérieure, tournez la manette vers la droite en dépassant le réglage 9 sur ◎ .
3. Puis tournez la manette vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1-9). La partie centrale et la plaque extérieure fonctionnent ensemble.

Pour désactiver la plaque extérieure, tournez la manette sur la position ARRÊT. La partie centrale et la plaque extérieure ou ovale se désactivent. Le voyant s'éteint. Pour redémarrer la partie centrale de la zone de cuisson, choisissez un niveau de cuisson entre 1 et 9.

### 6.5 Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude, mais il ne fonctionne pas si l'alimentation électrique est coupée.

L'indicateur peut également s'allumer :
- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson

Les résultats de la cuisson dépendent du matériau des récipients utilisés.

ⓘ

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

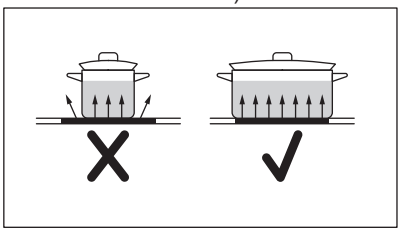
ⓘ

N'utilisez pas de récipient dont la base présente des bords ou des stries prononcées, par exemple des poêles en fonte, sur une table de cuisson en céramique. Ils peuvent rayer ou éroder définitivement la surface de la table de cuisson.

ⓘ

Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Pour économiser l'énergie et garantir le fonctionnement correct de la table de cuisson, le fond du récipient doit présenter un diamètre minimum approprié (au moins égal au diamètre de la zone).



### 7.2 Guide de cuisson simplifié

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|---|---|
| ⎍ - 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus. |
| 4 - 5 | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. | 20 - 60 | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Retournez-le si nécessaire. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |

## 8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes :** utilisez un mélange de levure chimique et de jus de citron ou de vinaigre.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Activation et désactivation du four.

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

ⓘ

Pour les fonctions sans chauffage, il n'est pas nécessaire de régler la température.

3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

### 9.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

### 9.3 Fonctions du four

| | |
|---|---|
| 0 | **Position Arrêt**<br>Le four est éteint. |
| | **Éclairage du four**<br>Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |
| | **SteamBake**<br>Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes. |

**Chauffage inférieur**
Pour cuire des gâteaux à dessous croustillant.

**Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

**Gril fort**
Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

**Turbo gril**
Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

**Chaleur tournante**
Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.

**Chaleur Tournante Humide**
Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.
Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale.
Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.

**AirFry/**
**Chaleur tournante**
Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Pour des plats, tels que des frites ou des pizzas.
Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.

**Décongélation**
Pour décongeler des aliments. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

## 9.4 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction permet d'apporter plus d'humidité en cours de cuisson.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : SteamBake.
- Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après l'arrêt de la fonction : SteamBake.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.
   La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml.
   Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Réglez la fonction : SteamBake.
4. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.

**⚠ ATTENTION!**

Ne remplissez pas le bac de la cavité avec de l'eau en cours de cuisson ou lorsque le four est chaud.

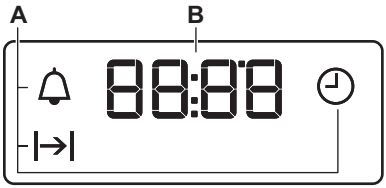
6. Pour désactiver l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et la température sur la position Arrêt.
7. Retirez l'eau du bac de la cavité.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de vider l'eau du bac de la cavité.

# **10.** FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 10.1 Affichage




**A.** Fonctions de l'horloge
**B.** Minuteur

## 10.2 Touches

| Touche | Fonction | Description |
|---|---|---|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
| ⏲ | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |

## 10.3 Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | | Application |
|---|---|---|
| 🕒 | HEURE ACTUELLE | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle. |
| \|→\| | DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
| 🔔 | MINUTEUR | Pour régler le décompte de temps. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint. |

## 10.4 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que \|→\| commence à clignoter.
3. Appuyez sur + ou — pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique \|→\|.

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, \|→\| clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

### 10.5 Régler la MINUTERIE

1. Appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.
2. Appuyez sur + ou − pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

### 10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⏲ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche − enfoncée.

Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

## 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!**

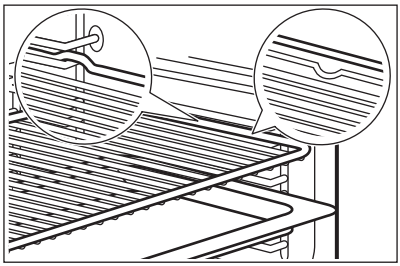
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

PInsérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

### 11.2 Rails télescopiques

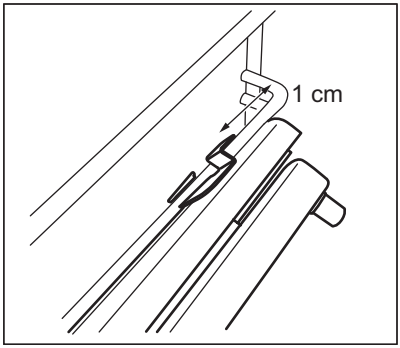
ⓘ

Vous pouvez installer les rails télescopiques à différents niveaux, excepté au niveau 4.

#### Installation des glissières télescopiques

1. Faîtes pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le loquet à l'arrière de la glissière télescopique sur un rail de

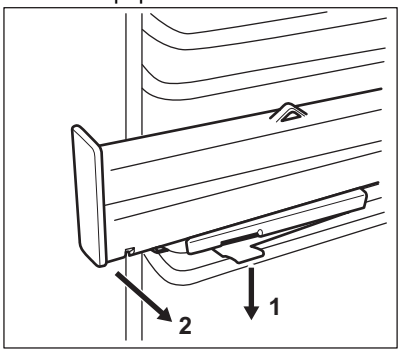
support de grille. Veillez à placer la glissière du bon côté du four.




3. Tournez la glissière dans la bonne position. L'élément de butée qui se trouve à une extrémité de la glissière télescopique doit pointer vers le haut.
4. Poussez la glissière tout le long jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'extrémité avant de la glissière télescopique contre le rail de support de grille. Il y a un clic lorsque le loquet à l'extrémité avant s'enclenche correctement.
6. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique. Assurez-vous que les deux glissières télescopiques sont au même niveau.

### Retrait des glissières télescopiques

1. Veuillez appuyer et maintenir enfoncé le loquet sur l'extrémité avant de la glissière télescopique.




2. Sortez l'extrémité avant de la glissière du support de grille.
3. Faîtes pivoter la glissière télescopique d'environ 90°.
4. Retirez l'extrémité arrière de la glissière du support de grille.
5. Suivez les mêmes étapes pour retirer la deuxième glissière télescopique.

## **12.** FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ⓘ

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

### 12.1 SteamBake

ⓘ

Avant le préchauffage, remplissez le creux de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.

Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake"

### Pain

| Aliments | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|
| Pain Blanc 1) | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Pain et petits pains 1) | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Pizza maison 1) | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Focaccia 1) | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Biscuits, scones, croissants 1) | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Gâteau aux prunes, tarte aux pommes, petits pains à la cannelle 1) | 100 | 180 | 20 | 2 | Dans un moule à gâteaux |

1) Préchauffez le four vide pendant 5 minutes avant la cuisson.

### Cuisson à partir de produits surgelés

| Aliments | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza, surgelée 1) | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Utilisez la grille métallique. |
| Croissant surgelé 1) | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |

1) Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

### Régénération des aliments

| Aliments | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|
| Pain Blanc | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Pain et petits pains | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Pizza maison | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Focaccia | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |

| Aliments | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|
| Légumes | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Riz | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Pâtes | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |
| Viande | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | Utilisez un plateau de cuisson. |

**Rôtir**

| Aliments | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de porc | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |
| Rôti de bœuf | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |
| Poulet | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |
| Rôti de dinde | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson. |

## 12.2 Chaleur Tournante Humide

| Aliments | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|
| **Pain et pizza** | | | | |
| Brioches | 190 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Pain & Petits pains | 200 | 40 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Pizza surgelée, 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | grille métallique |
| **Gâteaux sur un plateau de cuisson** | | | | |
| Gâteau Roulé | 180 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| **Gâteaux dans des moules** | | | | |
| Soufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | six ramequins en céramique sur une grille métallique |

| Aliments | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---|---|---|---|---|
| Fond de tarte en génoise | 180 | 25 - 35 | 2 | moule à tarte sur une grille métallique |
| Génoise | 150 | 35 - 45 | 2 | moule à gâteau sur une grille métallique |
| **Poisson** | | | | |
| Poisson en sachet, 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Poisson entier, 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Filets de poisson, 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |
| **Viande** | | | | |
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| **Petites pâtisseries** | | | | |
| Cookies | 170 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Macarons | 170 | 40 - 50 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Biscuit salé | 160 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Biscuits sablés | 140 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Tartelettes | 170 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| **Végétarien** | | | | |
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |
| Omelettes | 200 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |
| Légumes sur plaque, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou plat à rôtir |

## 12.3 AirFry

### Produits de boulangerie

| Aliments | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille |
|---|---|---|---|---|
| Croissant, surgelé | env. 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| Pâte feuilletée, surgelée | env. 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Pâte feuilletée, fraîche | env. 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Pizza, surgelée | env. 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

**Produits à base de pomme de terre**

| Aliments | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille |
|---|---|---|---|---|
| Frites, surgelées | env. 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Frites épaisses, surgelées | env. 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Pommes quartiers, surgelés | env. 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Croquettes | env. 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

**Légumes frais**

| Aliments | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille |
|---|---|---|---|---|
| Lamelles de courgettes, fraîches **1)** | env. 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

**1)** Ajoutez 1 cuillère à café d'huile d'olive pour qu'elles n'adhèrent pas

**Autre**

| Aliments | Quantité | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille |
|---|---|---|---|---|
| Escalopes, surgelées | env. 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Beignets de crevettes, surgelés | env. 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Anneaux de calamar, surgelés | env. 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Nuggets de poulet, surgelés | env. 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Bâtonnets de poisson, surgelés | env. 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

## 12.4 IInformations pour les laboratoires d'essais

| Aliments | Fonction | Température (°C) | Accessoires | Niveau de la grille | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Petits gâteaux (16 par plateau) | Chauffage Haut/Bas | 160 | plateau multi-usages | 3 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux (16 par plateau) | Chaleur tournante | 150 | plateau multi-usages | 3 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux (16 par plateau) | Chaleur tournante | 160 | plateau multi-usages | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chauffage Haut/Bas | 190 | grille métallique | 1 | 65 - 75 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur tournante | 180 | grille métallique | 2 | 70 - 80 |

| Aliments | Fonction | Température (°C) | Accessoires | Niveau de la grille | Durée (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Génoise allégée | Chauffage Haut/Bas | 180 | grille métallique | 2 | 20 - 30 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | grille métallique | 2 | 25 - 35 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 170 | grille métallique | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Biscuits sablés / tresses feuilletées | Chauffage Haut/Bas | 140 | plateau multi-usages | 3 | 15 - 30 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | plateau multi-usages | 3 | 20 - 30 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | plateau multi-usages | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Pain grillé | Gril fort | 250 | grille métallique | 3 | 5 - 10 |
| Viande de bœuf hachée **1)** | Turbo gril | 250 | grille métallique ou plat à rôtir | 3 | 15 à 20 première face ; 10 à 15 seconde face |

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

# **13.** FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle (sauf pour le plateau AirFry).

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le plateau AirFry avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

## 13.3 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.

ⓘ

Nous vous recommandons de respecter la procédure de nettoyage au moins tous 5 à 10 cycles de la fonction : SteamBake.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre au maximum à 6 % sans herbes.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

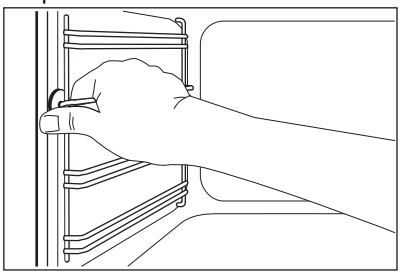
## 13.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

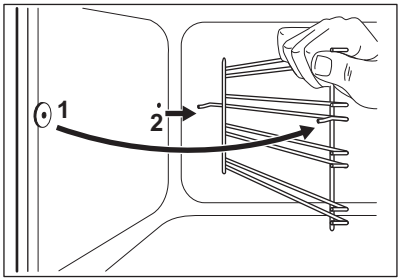
⚠ **ATTENTION!**

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.




Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## 13.5 Nettoyage catalytique

La cavité est revêtue d'émail catalytique. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

## 13.6 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre internes pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

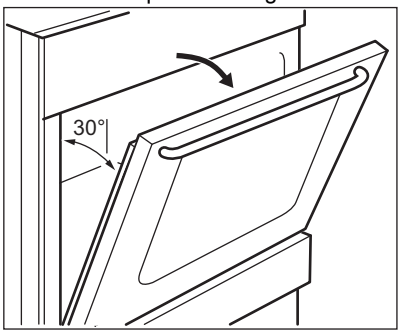
⚠ **AVERTISSEMENT!**

Gardez la porte du four légèrement ouverte pendant le processus de nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez complètement, il peut se fermer accidentellement et causer des dommages potentiels.

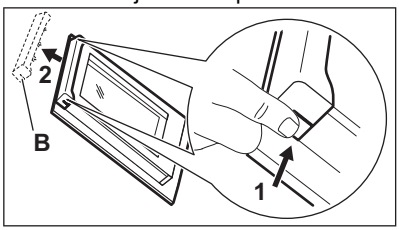
**⚠ AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à ce qu'elle soit inclinée d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.




2. Tenez la garniture de porte (B) au niveau du bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.




3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four tente de se fermer.

4. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un et dégagez-les.
5. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez les panneaux de verre et la porte du four. Effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

**⚠ ATTENTION!**

Veillez à installer le panneau de verre intérieur dans son logement adéquat.

## 13.7 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

**Retrait du tiroir :**

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.

Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

## 13.8 Remplacement de l'ampoule

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

### Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

4. Installez le diffuseur en verre.

# 14. DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 14.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil. | L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Le fusible a disjoncté. | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Impossible d'activer le circuit extérieur. | | Activez d'abord le circuit intérieur. |
| Le four ne chauffe pas. | Le four est à l'arrêt. | Mettez en fonctionnement le four. |
| | Les réglages nécessaires ne sont pas effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous laissez le plat dans le four trop longtemps. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes. |
| La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez l'horloge. |
| Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit. | Le four est mal raccordé à la prise électrique. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants avec la fonction : SteamBake. | Vous n'avez pas activé la fonctionSteamBake. | Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake. |
| | Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau. | Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction » SteamBake. |
| L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas. | La température est trop basse. | Réglez la température sur au moins 110 °C.<br>Reportez-vous au chapitre «Four - Conseils». |
| L'eau sort du bac de la cavité. | Le bac de la cavité est trop rempli. | Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure spécifique. |

### 14.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|---|---|
| Modèle (Mod.) | ..... |
| Référence produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (SN) | ..... |

## 15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

| | | |
|---|---|---|
| Identification du modèle | LKR564255X | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson sur cuisinière | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Technologie de chauffage | Radiant | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Arrière gauche<br>Avant droite<br>Avant gauche | 14.0 cm<br>14.0 cm<br>18.0 cm |

| | | |
|---|---|---|
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Arrière droite | W 14,0 cm<br>L 25,0 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche<br>Arrière droite<br>Avant droite<br>Avant gauche | 181.8 Wh/kg<br>184.3 Wh/kg<br>181.8 Wh/kg<br>190.1 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 184.5 Wh/kg |

IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

## 15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 15.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

| | |
|---|---|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | LKR564255X 943005688 |
| Indice d'efficacité énergétique | 94.9 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0,84 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0,75 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 58 l |
| Type de four | Four intégré à la cuisinière |
| Masse | 42.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 15.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

**Cuisson avec ventilation**
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

**Chaleur résiduelle**
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

**Maintien des aliments au chaud**
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

**Chaleur Tournante Humide**
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous aux fonctions de l'appareil au chapitre « Appareil - Utilisation quotidienne ».

## 15.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

| | |
|---|---|
| Consommation d'énergie en mode veille | 0.8 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

# 16. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

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

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

მიიღოთ 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..... 31
**2.** უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....35
**3.** მონტაჟი..... 38
**4.** პროდუქტის აღწერა.....40
**5.** პირველად გამოყენებამდე.....41
**6.** ქურა - ყოველდღიური გამოყენება.....42
**7.** ქურა - მინიშნებები და რჩევები.....43
**8.** ქურა - მოვლა და დასუფთავება.....44
**9.** ღუმელი - ყოველდღიური გამოყენება .....45
**10.** ღუმელი - საათის ფუნქციები..... 47
**11.** ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება.....48
**12.** ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები.....49
**13.** ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება..... 54
**14.** პრობლემის აღმოფხვრა.....57
**15.** ენერგოეფექტურობა.....59
**16.** გარემოსდაცვითი საკითხები..... 61


## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო 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 დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, 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 უმეთვალყურეოდ 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, როგორიცაა 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 საშულებები 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 მოჰყვა.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახხოთ 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 შეხება.
- მოწყობილობის კიდეები უნდა იყოს იმავე სიმაღლის მოწყობილობების ან ხელსაწყოების მიმდებარედ.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- მოწყობილობის გადახრის თავიდან ასარიდებლად, უზრუნველყავით მასტაბილირებელი 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 იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- 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 აპარატს უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დაბურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.

## 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 უმეთვალყურეოდ.
- 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 ზედაპირად და არ მოათავსოთ საკვები მასთან პირდაპირ კონტაქტში.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა პირდაპირ საკვების მოსამზადებელ ზედაპირად. საკვების მომზადება ყოველთვის სათანადო საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით უნდა განხორვიელდეს.
- 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 ცხიმმა 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 მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები 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 მოათავსოთ ღუმელისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი ან სხვა საგნები უშუალოდ ღუმელის კამერის 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 უჟანგავი 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 გჭირდებათ 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, როგორიც 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!**

დაზიანებისა ან დახუთვის 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.

⚠ **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

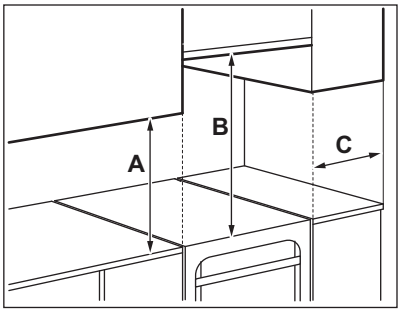
## 3.1 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა

ⓘ

ღუმელს ნუ დაამონტაჟებთ ნიჟარის ან ნიჟარის კარადის სიახლოვეს. 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**

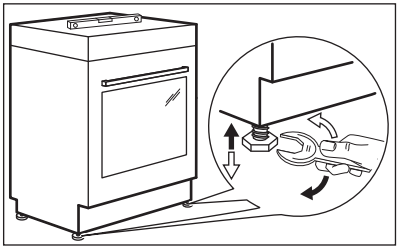
| ზომები | მმ |
|---|---|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

## 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 გათანაბრება



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!**

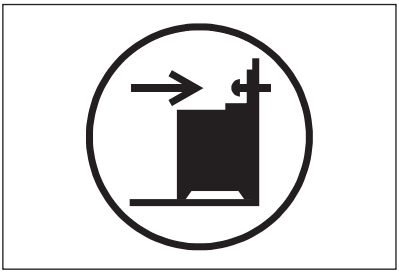
დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამონტაჟებთ.

ⓘ

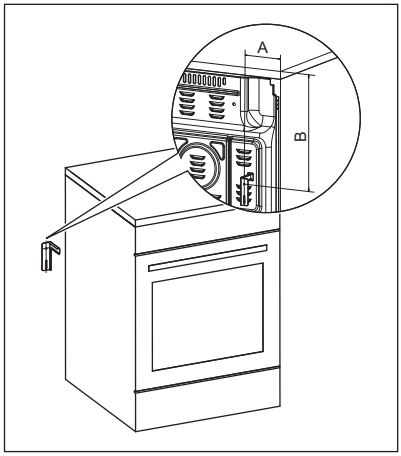
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

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 მოწყობილობის ზედა ზედაპირიდან B - 343 მმ-ით ქვემოთ და მოწყობილობის გვერდიდან A - 67 მმ-ის დაშორებით, ჩასვით ის კრონშტეინის მრგვალ ხვრელში. ჩახრახნეთ მყარ მასალაში ან გამოიყენეთ არსებული 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.

ⓘ

ღუმლის 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. დამაკავშირებელი ტერმინალი განთავსებულია უკანა პანელის უკან.

**⚠ გარფთხილება!**

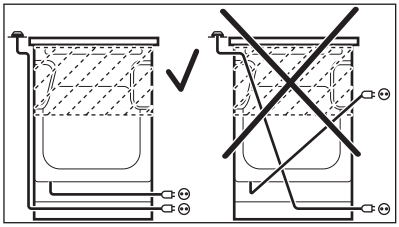
ტერმინალთან კვების კაბელის დაკავშირებამდე, გაზომეთ სახლის ქსელში ფაზებს შორის ძაბვა. შემდეგ სწორი ელექტრომონაჟის შესასრულებლად იხელმძღვანელეთ მოწყობილობის უკანა მხარეს მოცემული დაკავშირების ეტიკეტით. ნაბიჯების ეს თანმიმდევრობა თავიდან აგარიდებთ მონტაჟის შეცდომებსა და მოწყობილობის ელექტრული კომპონენტების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

**სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის ტიპები:**

| ფაზა | მინ. ზომის კაბელი |
|---|---|
| 1 | 3x4.0 მმ² |
| 3 ნეიტრალურით | 5x1,5 მმ² |

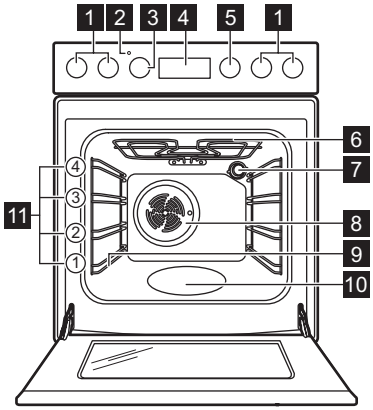
**⚠ გარფთხილება!**

კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს მოწყობილობის ილუსტრაციაზე ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



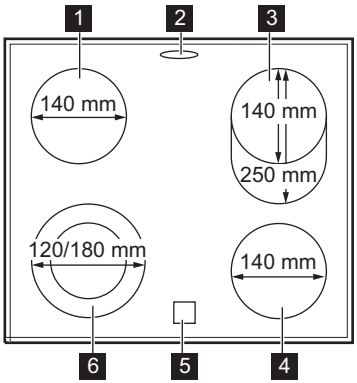
## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 ზოგადი მიმოხილვა




1. ქურის სახელურები
2. ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
3. ტემპერატურის ღილაკი
4. ელექტრონული პროგრამერი
5. ღუმლის ფუნქციების ღილაკი
6. გამათბობელი ელემენტი
7. ნათურა
8. ვენტილატორი
9. თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
10. კამერის რელიეფური ნაწილი
11. თაროს 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 1100 / 2000 ვტ
4. საკვების მომზადების ზონა 1200 ვტ
5. ნარჩები სითბოს ინდიკატორი
6. საკვების მომზადების ზონა 700 / 1700 ვტ

## 5. პირველად 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!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზონების აღწერა

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

### 6.2 გაცხელების პარამეტრი

| სიმბოლოები | ფუნქცია |
|---|---|
| 0 | გამორთული მდგომარეობა |
| ◎ | ორმაგი ზონა |
| ⎍ | სითბოს შენარჩუნება |
| 1 - 9 | გახურების პარამეტრები |

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

საჭმლის მომზადების შერჩეული ზონისთვის დააყენეთ ღილაკი გაცხელების საჭირო პარამეტრზე. ცხობის პროცესის დასრულებისთვის, გადაატრიალეთ ღილაკი გამორთვის პოზიციაში.

### 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 გარე რგოლების ჩართვა და გამორთვა (ორმაგი ან ოვალური)

შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ის ზედაპირი, რომელზეც ამზადებთ, ჭურჭლის ზომის შესაბამისად.

1. თუ სითბოს დონეს 1-9-ს შორის აირჩევთ, საკვების მომზადების მხოლოდ ცენტრალური ნაწილი მუშაობს.
2. გარე რგოლის გასააქტიურებლად ღილაკი საათის ისრის მიმართულებით გადაატრიალეთ, რომ გადააჭარბოს მე-9 პარამეტრს — ◎ .
3. შემდეგ ღილაკი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით გადაატრიალეთ სასურველი სითბოს დონის პარამეტრამდე (1-9). ცენტრალური ნაწილიცა და გარე რგოლიც ერთად მუშაობს.

გარე რგოლის გამოსართავად ღილაკი გამორთვის პოზიციაში გადაატრიალეთ. ცენტრალური ნაწილი და გარე ან ოვალური რგოლი დეაქტივირდება.

ინდიკატორი გაჭრება. საკვების მომზადების ზონის ცენტრალური ნაწილის ხელახლა ჩასართავად გაცხელების დონე 1-9-ს შორის აირჩიეთ.

### 6.5 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 ასევე შეიძლება ჩაირთოს:
- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

## 7. ქურა - მინიშნებები და რჩევები

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

მომზადების შედეგი დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე

ⓘ

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

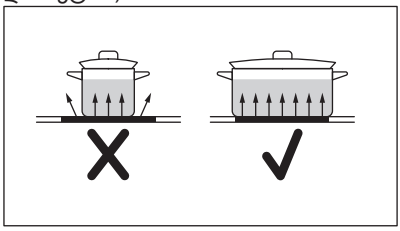
ⓘ

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

ⓘ

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

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



### 7.2 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ⓘ

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოდაა.

| სიმხურვალის პარამეტრი | გამოიყენეთ რათა: | დრო (წთ) | მინიშნებები |
|---|---|---|---|
| - 1 | მეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. | საჭიროებისამებრ | დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური. |
| 1 - 2 | ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი. | 5 - 25 | დროგამოშვებით მოურიეთ. |
| 2 | გაამკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი. | 10 - 40 | მოამზადეთ დაგებული სახურავით. |
| 2 - 3 | ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად. | 25 - 50 | დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები. |
| 3 - 4 | მოშუშული 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 ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ. |
| 4 - 5 | მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები. | 60 - 150 | 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები. |
| 6 - 7 | ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები. | საჭიროებისამებრ | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ. |
| 7 - 8 | სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები. | 5 - 15 | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ. |
| 9 | აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), 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 პლასტმასი, 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, ცხიმის ლაქები, მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **მბზინავი მეტალის გაუფერულების მოშორება:** გამოიყენეთ სოდისა და ლიმონის წვენის ან ძმრის ნარევი.

## 9. ღუმელი - ყოველდღიური გამოყენება

⚠ **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 ღუმლის ჩართვა და გამორთვა

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

ნათურა აინთება, როცა ღუმელი მუშაობას დაიწყებს.

ⓘ

სიმხურვალის გარეშე ფუნქციებისათვის ტემპერატურის დაყენების საჭიროება არ არსებობს.

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

### 9.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს სახიფათო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას.

ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

### 9.3 ღუმლის ფუნქციები

| | |
|---|---|
| 0 | **გამორთული მდგომარეობა**<br>ღუმელი გამორთულია. |
| | **ღუმლის ნათურა**<br>ნათურის ჩართვა საჭმლის მომზადების ფუნქციის გარეშე. |
| | **SteamBake**<br>საჭმლის მომზადების პროცესში ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრაშუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება. ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება. |
| | **ქვედა წვა**<br>ხრაშუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა. |
| | **კონვენციური მომზადება**<br>გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. |
| | **სწრაფი შეწვა გრილზე**<br>დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახუხვა. |
| | **ტურბო გრილი**<br>ხორცის დიდი ნაჭრების ან ძვლიანი ფრინველის შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. გრატინის მომზადება და შებრაწვა. |

**კონვექციური მომზადება**
თაროს ერთზე მეტ პოზიციაზე, საჭმლის მომზადების იმავე ტემპერატურაზე, საჭმლის არომატის გადაფარვის გარეშე, შესაწვავად ან შესაწვავად და გამოსაცხობად.

**ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**
ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად.
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 დაყენებული ტემპერატურისგან. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. ენერგიის დაზოგვის შესახებ ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ თავი „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა. ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. საჭმლის მომზადების ინსტრუქციის მისაღებად იხილეთ თავი „მინიშნებები და რჩევები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით.

**AirFry/**
**მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით**
საჭმლის შეწვა ნაკლები ზეთით ან საცხობი ქაღალდის გარეშე. განკუთვნილია ისეთი საჭმლისთვის, როგორიცაა კარტოფილი ფრი ან პიცა. /
ერთდროულად მაქსიმუმ ორი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საკვების გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლები ტემპერატურა ვიდრე კონვენციური მომზადება-ისთვის.

**გალღობა**
საკვების გალღობა. გალღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.

## 9.4 ფუნქციის გააქტიურება: SteamBake

ეს ფუნქცია ხელს უწყობს ტენიანობის გაუმჯობესებას საჭმლის მომზადების პროცესში.

**⚠ გარფთხილება!**
დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

გამოსულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობა გამოიწვიოს:

- არ გააღოთ მოწყობილობის კარი ამ ფუნქციის გამოყენების დროს: SteamBake-ით.
- მოწყობილობის კარი ფრთხილად გააღეთ ამ ფუნქციის გამოყენების შემდეგ: SteamBake-ით.

ⓘ
იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები”.

1. გააღეთ ღუმლის კარი.
2. აავსეთ ონკანის წყლით კამერის რელიეფური ნაწილი. კამერის რელიეფური ნაწილის მაქსიმალური ტევადობაა 250 მლ. კამერის რელიეფური ნაწილი წყლით შეავსეთ მხოლოდ მაშინ, როცა ღუმელი გრილია.
3. დააყენეთ ფუნქცია: SteamBake.
4. ტემპერატურის ასარჩევად გადაატრიალეთ ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი.
5. შედეთ საჭმელი მოწყობილობაში და დახურეთ ღუმლის კარი.

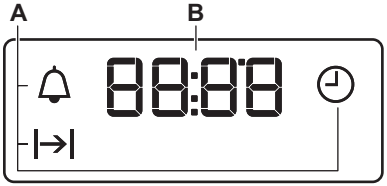
**⚠ სიფრთხილე!**
წყლით ხელახლა არ შეავსოთ კამერის რელიეფური ნაწილი, როცა საჭმელი მზადდება ან ღუმელი ცხელია.

6. მოწყობილობის გამოსართავად, გადატრიალებით გამორთულ მდგომარეობაში მოიყვანეთ ღუმელის ფუნქციებისა და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკები.
7. ამოიღეთ წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

**⚠ გარფთხილება!**
მოწყობილობა აუცილებლად უნდა გაგრილდეს, სანამ კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილ წყალს ამოიღებთ.

# 10. ღუმელი - საათის ფუნქციები

## 10.1 დისპლეი




**A.** საათის ფუნქციები
**B.** ტაიმერი

## 10.2 ღილაკები

| ღილაკი | ფუნქცია | აღწერა |
|---|---|---|
| — | მინუსი | დროის დასაყენებლად. |
| | საათი | საათის ფუნქციის დასაყენებლად. |
| + | პლუსი | დროის დასაყენებლად. |

## 10.3 საათის ფუნქციების ცხრილი

| საათის ფუნქცია | | გამოყენება |
|---|---|---|
| | დღის მონაკვეთი | დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება. |
| | ხანგრძლივობა | ღუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება. |
| | წუთობრივი შემხსენებელი | უკუთვლის დროის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ღუმელის მუშაობაზე. წუთების მთვლელის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მამინაც, როცა ღუმელი გამორთულია. |

## 10.4 ხანგრძლივობის დაყენება

1. დააყენეთ ღუმლის ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს: , სანამ არ დაიწყებს ციმციმს.
3. ხანგრძლივობის დასაყენებლად დაჭერით აირჩიეთ + ან —.

დისპლეიზე ნაჩვენებია .

4. დროის დასრულების შემდეგ აციმციმდება და გამოიცემა ხმოვანი სიგნალი. მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება.
5. აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
6. შეაბრუნეთ ღუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

## 10.5 უკუთვლის ტაიმერის დაყენება

1. რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს: , სანამ არ დაიწყებს ციმციმს.
2. საჭირო დროის დასაყენებლად დაჭერით აირჩიეთ + ან —.

წუთების მთვლელი ავტომატურად 5 წამის შემდეგ ირთვება.

3. დაყენებული დროის გასვლის შემდეგ აკუსტიკური სიგნალი გამოიცემა.

აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.

4. შეაბრუნეთ ღუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

### 10.6 საათის ფუნქციების გაუქმება

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

## 11. ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება

⚠ **გარფთხილება!**

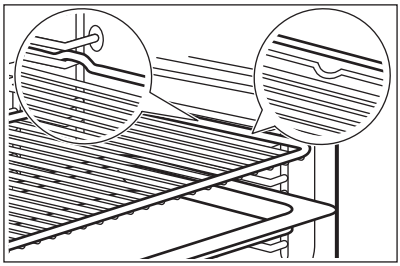
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 11.1 აქსესუარების ჩასმა

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

მცირე ნაჭდევები უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ისინი გადმოვარდნის საწინააღმდეგო მოწყობილობებიცაა. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

### 11.2 ტელესკოპური მიმმართველები

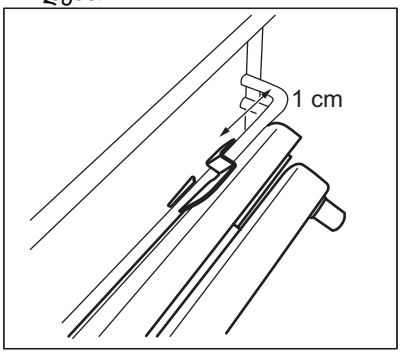
ⓘ

თქვენ კვლავ შეძლებთ ტელესკოპური მიმმართველების თაროს სხვადასხვა დონეებზე დამონტაჟებას, გამონაკლისს წარმოადგენს მე-4 დონე.

#### ტელესკოპური მიმმართველების მონტაჟი

1. მოატრიალეთ ტელესკოპური მიმმართველი დაახლოებით 90°-იანი კუთხით.

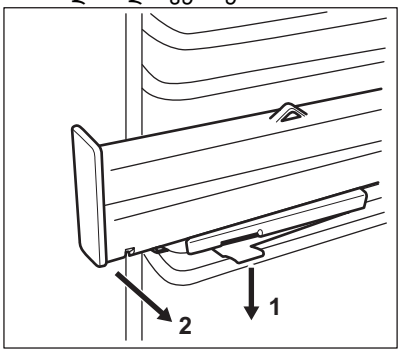
2. გადაასრიალეთ დამჭერი თაროს დამჭერ რელსზე არსებული ტელესკოპური მიმმართველის უკანა ბოლოზე. დარწმუნდით, რომ მიმმართველს ღუმლის სწორ მხარეს დებთ.




3. შეატრიალეთ მიმმართველი სწორ პოზიციაში. ერთ ბოლოზე არსებული ელემენტის შესაჩერებლად, ტელესკოპური მიმმართველი ზემოთ უნდა იყოს მიმართული.
4. მიაწექით მიმმართველს ბოლომდე კამერის უკანა კედლისაკენ.
5. მიაწექით მიმმართველის წინა ბოლოს თაროს დამჭერ რელსზე. როდესაც წინა ბოლოს დამჭერი სწორად ჩაჯდება, გაიგონებთ ტკაცუნის ხმას.
6. გაიმეორეთ იგივე ნაბიჯები მეორე ტელესკოპური მიმმართველის დამონტაჟებისათვის. დარწმუნდით, რომ ერთსა და იმავე დონეზე არ არის ორი ტელესკოპური სასრიალებელი.

### ტელესკოპური მიმმართველების მოხსნა.

1. ხანგრძლივად დააჭირეთ ტელესკოპური მიმმართველის წინა ბოლოს დამჭერზე.




2. თაროს დამჭერიდან გამოსწიეთ მიმმართველის წინა ბოლო.
3. მოატრიალეთ ტელესკოპური მიმმართველი დაახლოებით 90°-იანი კუთხით.
4. მიმმართველის უკანა ბოლო გამოიღეთ თაროს დამჭერიდან.
5. გაიმეორეთ იგივე ნაბიჯები მეორე ტელესკოპური მიმმართველის გამოსაღებად.

## 12. ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

ⓘ

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

### 12.1 SteamBake

ⓘ

წინასწარ გაცხელებამდე შეავსეთ კამერის ზედაპირი წყლით მხოლოდ მაშინ, როცა ღუმელი ცივია.

იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“

**საცხობი**

| საკვები | წყალი კამერის ღრუში (მლ) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|---|
| თეთრი პური[1)] | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ფუნთუშები[1)] | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| სახლში გამომცხვარი პიცა[1)] | 100 | 230 | 10 - 20 | 1 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ფოკაჩა[1)] | 100 | 190 - 210 | 20 - 25 | 1 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ორცხობილები, სკონები, კრუასანები[1)] | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ქლიავის ნამცხვარი, ვაშლის ნამცხვარი, დარიჩინის ფუნთუშები[1)] | 100 | 180 | 20 | 2 | გამოიყენეთ ტორტის ფორმა. |

**1)** გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 5 წუთის განმავლობაში.

**მომზადება გაყინულიდან**

| საკვები | წყალი კამერის ღრუში (მლ) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|---|
| პიცა, გაყინული[1)] | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | გამოიყენეთ ცხაურა |
| კრუასანი, გაყინული[1)] | 150 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |

**1)** გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 10 წუთის განმავლობაში.

**საკვების რეგენერაცია**

| საკვები | წყალი კამერის ღრუში (მლ) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|---|
| თეთრი პური | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ფუნთუშები | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| სახლში გამომცხვარი პიცა | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |

| საკვები | წყალი კამერის ღრუში (მლ) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|---|
| ფოკაჩა | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ბოსტნეული | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ბრინჯი | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| პასტა | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |
| ხორცი | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 | გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი. |

**შეწვა**

| საკვები | წყალი კამერის ღრუში (მლ) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|---|
| შემწვარი ღორის ხორცი | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი. |
| შემწვარი ძროხის ხორცი | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი. |
| ქათამი | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი. |
| შემწვარი ინდაური | 200 | 200 | 70 - 90 | 2 | გამოიყენეთ ცხაურა და საცხობი ლანგარი. |

## 12.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

| საკვები | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|
| **პური და პიცა** | | | | |
| ფუნთუშები | 190 | 25 - 30 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| პურის ხვეულები | 200 | 40 - 45 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| გაყინული პიცა 350 გრ. | 190 | 25 - 35 | 2 | ცხაურა |
| **ნამცხვრები საცხობ ლანგარში** | | | | |
| რულეტი | 180 | 20 - 30 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| ბრაუნი | 180 | 35 - 45 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| **ნამცხვრები ფორმაში** | | | | |
| სუფლე | 210 | 35 - 45 | 2 | კერამიკის ექვსი საცხობი ფორმა ცხაურაზე |

| საკვები | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია | აქსესუარები |
|---|---|---|---|---|
| ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა | 180 | 25 - 35 | 2 | თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე |
| ბისკვიტი | 150 | 35 - 45 | 2 | ნამცხვრის ფორმა ცხაურაზე |
| **თევზი** | | | | |
| თევზი პაკეტებში 300 გრ. | 180 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| მთლიანი თევზი 200 გრ. | 180 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| თევზის ფილე 300 გრ. | 180 | 30 - 40 | 2 | პიცის ტაფა ცხაურაზე |
| **ხორცი** | | | | |
| ხორცი პაკეტში 250 გრ. | 200 | 35 - 45 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| ხორცის შამფურები 500 გრ. | 200 | 30 - 40 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| **პატარა გამომცხვარი პროდუქტები** | | | | |
| ორცხობილები | 170 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| მაკარუნები | 170 | 40 - 50 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| მაფინები | 180 | 30 - 40 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| არომატული კრეკერი | 160 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| ფხვიერი ცომის ბისკვიტები | 140 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| ტარტალეტები | 170 | 20 - 30 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| **ვეგეტარიანული** | | | | |
| ბოსტნეულის ასორტი პაკეტში 400 გრ. | 200 | 20 - 30 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |
| ომლეტი | 200 | 30 - 40 | 2 | პიცის ტაფა ცხაურაზე |
| ბოსტნეული ლანგარზე 700 გრ. | 190 | 25 - 35 | 2 | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა |

## 12.3 AirFry

### საცხობი პროდუქტები

| საკვები | რაოდენობა | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია |
|---|---|---|---|---|
| კრუასანი, გაყინული | დაახლ. 350 გრ. | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| ფენოვანი ცომი, გაყინული | დაახლ. 400 გრ. | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| ფენოვანი ცომი, ახალი | დაახლ. 300 გრ. | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| პიცა, გაყინული | დაახლ. 340 გრ. | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

**კარტოფილის პროდუქტები**

| საკვები | რაოდენობა | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია |
|---|---|---|---|---|
| კარტოფილის ფრი, გაყინული | დაახლ. 650 გრ. | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| კარტოფილის ფრი მსხვილი, გაყინული | დაახლ. 600 გრ. | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| კარტოფილი მექსიკურად, გაყინული | დაახლ. 650 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| ფრიკადელები | დაახლ. 450 გრ. | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

**ახალი ბოსტნეული**

| საკვები | რაოდენობა | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია |
|---|---|---|---|---|
| ყაბაყის ნაჭრები, ახალი **1)** | დაახლ. 500 გრ. | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

**1)** დაამატეთ 1 ჩაის კოვზი ზეითუნის ზეთი, რომ არ მიიკრას

**სხვა**

| საკვები | რაოდენობა | ტემპერატურა (°C) | დრო (წთ) | თაროს პოზიცია |
|---|---|---|---|---|
| ესკალოპები, გაყინული | დაახლ. 300 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| კრევეტები გამოსაცხობ ცომში, გაყინული | დაახლ. 200 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| კალმარის რგოლები, გაყინული | დაახლ. 250 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| ქათმის ნაგეთსი, გაყინული | დაახლ. 300 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| თევზის ჩხირები, გაყინული | დაახლ. 500 გრ. | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

## 12.4 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 | ცხაურა | 1 | 65 - 75 |

| საკვები | ფუნქცია | ტემპერატურა (°C) | აქსესუარები | თაროს პოზიცია | დრო (წთ) |
|---|---|---|---|---|---|
| ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული) | კონვექციური მომზადება | 180 | ცხაურა | 2 | 70 - 80 |
| უცხიმო ბისკვიტი | კონვენციური მომზადება | 180 | ცხაურა | 2 | 20 - 30 |
| უცხიმო ბისკვიტი | კონვექციური მომზადება | 160 | ცხაურა | 2 | 25 - 35 |
| უცხიმო 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 | სწრაფი შეწვა გრილზე | 250 | ცხაურა | 3 | 5 - 10 |
| ძროხის ხორცის ბურგერი **1)** | ტურბო გრილი | 250 | ცხაურა ან ღრმა ტაფა | 3 | 15-20 ერთ მხარეს; 10-15 მეორე მხარეს |

**1)** 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 აალება 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 (გამონაკლისია AirFry-ის ლანგარი).

გაწმინდეთ ჩამჯდარი ჭუჭყი ღუმლის სპეციალური საწმენდი საშუალებით. ღუმლის საწმენდი საშუალება არ გამოიყენოთ კატალიზურ ზედაპირებზე.

არ გაწმინდოთ უკრობი აქსესუარები და AirFry-ს ლანგარი აბრაზიული საწმენდი სამუალებით ან ბასრი პირის მქონე საგნებით.

## 13.2 უჟანგავი ფოლადის ან ალუმინის ღუმლები

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

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

## 13.3 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

ორთქლზე საჭმლის მომზადების შემდეგ წმენდის პროცედურა კირის ნარჩენს მოაშორებს კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

ⓘ

გირჩევთ, წმენდის პროცედურა ჩაატაროთ ფუნქციის მინიმუმ ყოველ 5-10 ციკლში ერთხელ: SteamBake-ით.

1. 250 მლ თეთრი ძმარი ჩაასხით კამერის რელიეფურ ნაწილში ღუმელის ძირზე. გამოიყენეთ მაქსიმუმ 6%-იანი ძმარი ბალახეული მინარევების გარეშე.
2. აცალეთ ძმარს ნარჩენი კირის გახსნა 30 წუთის განმავლობაში ოთახის ტემპერატურაზე.
3. გაწმინდეთ კამერა თბილი წყლითა და რბილი ქსოვილით.

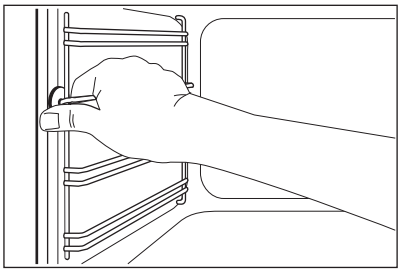
## 13.4 თაროს კრონშტაინების

ღუმლის გასაწმენდად მოხსენით თაროს კრონშტაინები.

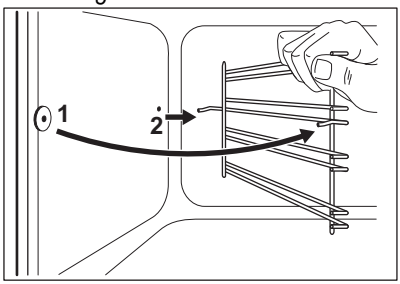
⚠ **სიფრთხილე!**

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 კატალიტური წმენდა

კამერა დაფარულია კატალიზური მინანქრით. ის ცხიმს შთანთქავს.

კატალიზური წმენდის ჩართვამდე:

- მოხსენით ყველა აქსესუარი .
- გაასუფთავეთ ღუმლის ქვედა ზედაპირი თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- გაწმინდეთ შიდა კარის მინა თბილი წყლითა და რბილი ქსოვილით.

1. დააყენეთ ფუნქცია .
2. დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა და ამუშავეთ ღუმელი 1 საათის განმავლობაში.
3. გამორთეთ ღუმელი.
4. ღუმლის გაგრილების შემდეგ კამერა გაწმინდეთ სველი რბილი ქსოვილით.

კატალიზურ წმენდაზე გავლენას არ ახდენს კატალიზური საფარის ლაქები ან ფერის ცვლილება.

## 13.6 ღუმლის მინის პანელების მოხსნა და დაყენება

შეგიძლიათ, გასაწმენდად მოხსნათ მინის შიდა პანელები. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

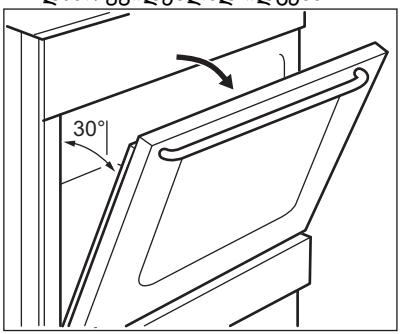
**⚠ გარფთხილება!**

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

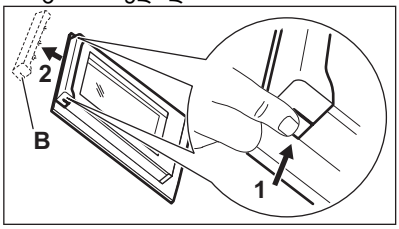
**⚠ გარფთხილება!**

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

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




2. კარის თამასა (B) დაიჭირეთ კარის ზედა ნაწილზე ორივე მხარეს და შიგნით მიაწექით ლუკის გასახსნელად.




3. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

**⚠ გარფთხილება!**

როდესაც შუშის პანელებს იღებთ, ღუმელის კარი ცდილობს დახურვას.

4. დაიჭირეთ კარის მინის პანელების ზედა პირი და ერთიმეორის მიყოლებით გამოიღეთ.
5. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი.

წმენდის დასრულების შემდეგ დააყენეთ მინის პანელები და ღუმლის 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.

## 13.7 უჯრა

შესანახი უჯრა მდებარეობს ღუმელის ღრუს ქვემოთ.

**⚠ გარფთხილება!**

არ მოათავსოთ საჭმელი უჯრაში.

**⚠ გარფთხილება!**

არ მოათავსოთ ალებადი ნივთები, როგორიცაა საწმენდი საშუალებები, პოლიეთილენის პარკები, ღუმელის ხელთათმანები, ქაღალდი, საწმენდი პროდუქტები, აეროზოლი ან პლასტმასის ნივთები, უჯრაში. ღუმლის გამოყენების პროცესში უჯრა შეიძლება გახურდეს. არსებობს აალების რისკი.

ღუმლის ქვემოთ არსებული უჯრა შეიძლება მოხსნათ გაწმენდის მიზნით.

**უჯრის ამოღება:**

1. მოქაჩეთ უჯრას მანამდე, სანამ არ გაჩერდება.
2. ოდნავ ასწიეთ უჯრა, რათა მოხდეს მისი აწევა ზედა მიმართულებით უჯრის მიმმართველის კუთხისკენ.

უჯრის დასაყენებლად შეასრულეთ აღნიშნული პროცედურა პირიქით.

### 13.8 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 გავაკეთო, თუ...

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| მოწყობილობას ვერ გაააქტიურებთ. | მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან. | შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან. |
| | მცველი გადამწვარია. | დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი რამდენჯერმე გადაიწვა, მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს. |
| თქვენ ვერ გააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს. | მცველი გადამწვარია. | 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. |
| არ შეგიძლიათ გარე რგოლის ჩართვა. | | ჯერ ჩართეთ შიდა რგოლი. |
| ღუმელი არ ცხელდება. | ღუმელი გამორთულია. | გააქტიურეთ ღუმელი. |
| | საჭირო პარამეტრები არ არის დაყენებული. | დარწმუნდით, რომ პარამეტრები სწორია. |
| | საათი არ არის დაყენებული. | დააყენეთ საათი. |
| ნათურა არ მუშაობს. | ნათურა დაზიანებულია. | გამოცვალეთ ნათურა. |

| პრობლემა | შესაძლო მიზეზი | გამოსავალი |
|---|---|---|
| ორთქლი და კონდენსაცია ილექება საჭმელზე და ღუმელის კამერაში. | კერძი ძალიან დიდი ხნით დატოვეთ ღუმელში. | კერძები არ დატოვოთ ღუმელში 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“. | ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. | გადატვირთეთ საათი. |
| ვერ ააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ ღუმელს. ეკრანზე აისახება „400“ და ისმის ხმოვანი სიგნალი. | ღუმელი არასწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან. | შეამოწმეთ, ღუმელი სწორად არის თუ არა მიერთებული დენის წყაროსთან (იხილეთ შეერთებების სქემა, თუ ხელმისაწვდომია). |
| საჭმლის კარგად მომზადება ვერ ხერხდება ფუნქციის: SteamBake გამოყენებისას. | თქვენ არ გააქტიურეთ SteamBake ფუნქცია. | იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“. |
| | თქვენ კამერის რელიეფური ნაწილი (ამონაბურცი) წყლით არ შეავსეთ. | იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“. |
| კამერის რელიეფურ ნაწილში (ამონაბურცში) წყალი არ დუღს. | ტემპერატირა ძალიან დაბალია. | დააყენეთ ტემპერატურა მინიმუმ 110 °C-ზე. იხილეთ თავი „ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები“. |
| კამერის რელიეფური ნაწილიდან წყალი გადმოდის. | კამერის რელიეფურ ნაწილში ზედმეტი წყალია. | გამორთეთ ღუმელი და დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გაცივდა. წყალი გაწმინდეთ ტილოთი ან ღრუბლით. დაამატეთ საჭირო რაოდენობის წყალი კამერის რელიეფურ ნაწილში. იხილეთ ინფორმაცია სპეციალური პროცედურის შესახებ. |

## 14.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

| გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ: | |
|---|---|
| მოდელი (MOD.) | ..... |
| პროდუქტის ნომერი (PNC) | ..... |
| სერიული ნომერი (S.N.) | ..... |

# 15. ენერგოეფექტურობა

## 15.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ქურის ეკოდიზაინთან დაკავშირებული ევროკავშირის რეგულაციების შესაბამისად

| | | |
|---|---|---|
| მოდელის იდენტიფიკაცია | LKR564255X | |
| ქურის ტიპი | ღუმლის ზედაპირი ცალკე მდგომი ქურის შიგნით | |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა | 4 | |
| გათბობის ტექნოლოგია | ინფრაწითელი გამათბობელი | |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø) | მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარცხენა წინა | 14.0 სმ<br>14.0 სმ<br>18.0 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W) | მარჯვენა უკანა | W 14.0 სმ<br>L 25.0 სმ |
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking) | მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარცხენა წინა | 181.8 ვტსთ/კგ<br>184.3 ვტსთ/კგ<br>181.8 ვტსთ/კგ<br>190.1 ვტსთ/კგ |
| სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob) | | 184.5 ვტსთ/კგ |

IEC/EN 60350-2 - საყოფაცხოვრებო სამზარეულოს ელექტროტექნიკა - ნაწილი 2: ქურები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

## 15.2 ქურა- ენერგიის დაზოგვით

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

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- 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 სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

## 15.3 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია ევროკავშირის ენერგოეტიკეტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად მიკროტალღური ღუმელებისთვის

| | |
|---|---|
| მომწოდებლის დასახელება | Electrolux |
| მოდელის იდენტიფიკაცია | LKR564255X 943005688 |
| 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 | 58 ლ |
| ღუმლის ტიპი | ღუმელი ცალკე მდგომ ჭურაში |
| მასა | 42.0 კგ |

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

## 15.4 ღუმელი - ენერგიის დაზოგვა

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

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

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

**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: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გადასვლის მაქსიმალური დრო

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

## **16.** გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო ♺. გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო 🗑 არ უნდა გადააგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

electrolux.com

867375927-C-422025