



Electrolux



electrolux.com/register



LKI66020AX

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ქურა

2

UK Інструкція | Плита

38



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	2
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. მონტაჟი.....	9
4. პროდუქტის აღწერა.....	11
5. პირველ გამოყენებამდე.....	11
6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება.....	12
7. ქურა - რჩევები და მითითებები.....	18
8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება.....	21
9. ღუმელი - ყოველდღიური მოხმარება.....	21
10. ღუმელი - საათის ფუნქციები.....	24
11. ღუმელი - რჩევები და მითითებები.....	26
12. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება.....	30
13. პრობლემის აღმოფხვრა.....	33
14. ენერგოეფექტურობა.....	35
15. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	37

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

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

გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 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.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ 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 ზომაღლებში გამოსაყენებლად.
- არ დააყენოთ მოწყობილობა დეკორატიული კარის წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.
- არ დააყენოთ მოწყობილობა პლატფორმაზე.
- არ ამუშავოთ მოწყობილობა გარე მრიცხველის ან ცალკე დისტანციური კონტროლის სისტემის საშუალებით.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეტესადაა უსაფრთხო დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვლო 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 ზუფების 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.

- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- 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 შესაღებად.
- შეკეთებამდე, ჩახსენით კვების მიწოდება.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- თუ დენის სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის პიროვნების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხე.
- ფრთხილად იყავით შესანახ უჯრასთან შეხებისას. ის შეიძლება გაცხელდეს.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- გამორთვის საშუალებები ჩართული უნდა იყოს ფიქსირებულ გაყვანილობაში გაყვანილობის წესების შესაბამისად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების

გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

2.2 ელექტრული შეერთება

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ყველა ელექტროკავშირი უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოჰაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული 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 დახურეთ 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 უმეტესადაც ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- 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 ქილეები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გაზურბულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღუმლის კამერის ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან 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.
- იზრუნეთ, რომ კამერა და კარი ყოველი მოხმარების შემდეგ მშრალდებოდეს. მოწყობილობის მუშაობის მანძილზე წარმოქმნილი ორთქლი კონდენსირდება კორპუსის კედლებზე და ამან შესაძლებელია გამოიწვიოს კოროზია. კონდენსაციის შესამცივრებლად ამუშავეთ მოწყობილობა ცხობამდე 10 წუთის განმავლობაში.

- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- თუ იყენებთ ღუმლის სპრეის, დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- კაბალიტურ ემალს (თუ თავსებადია) ნუ გაწმენდთ რაიმე ტიპის საწმენდი საშუალებით.

2.5 შიდა განათება

გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

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

2.6 სერვისი

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

2.7 განკარგვა

გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო

- მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.

- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

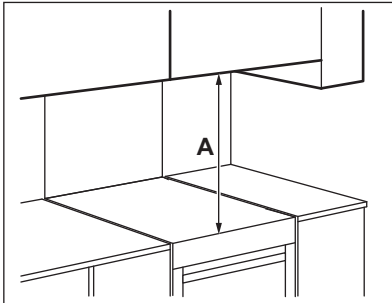
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

3.1 ტექნიკური მონაცემები

ზომები	
სიმაღლე	847 - 867 მმ
სიგანე	596 მმ
სიღრმე	600 მმ

3.2 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა

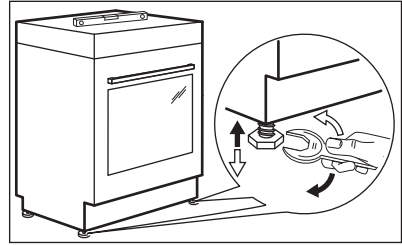
დამოუკიდებლად მდგომი მოწყობილობის დამონტაჟება შეგიძლიათ ცალი ან ორი მხრიდან შემოსაზღვრული კარადებით ან კუთხეში.



მინიმალური მანძილები

ზომები	მმ
A	650

3.3 მოწყობილობის გათანაბრება

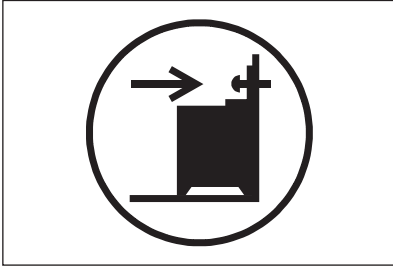


მოწყობილობის ზედა ზედაპირის დონის სხვა ზედაპირებთან გასათანაბრებლად გამოიყენეთ მოწყობილობის ქვემოთ არსებული პატარა ფეხები.

3.4 დაბრუნებისგან დაცვა

⚠ სიფრთხილე!

დააყენეთ დაბრისგან დაცვის საშუალება, რათა თავიდან აიცილოთ მოწყობილობის დავარდნა მასში არასწორი პროდუქტების მოთავსებისას. დაბრისგან დაცვა მხოლოდ მაშინ მუშაობს, როდესაც მოწყობილობა სწორ ადგილასაა მოთავსებული. თქვენს მოწყობილობაზე მოცემული სიმბოლოები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში), შეგახსენებთ დაბრისგან დაცვის საშუალების დაყენების შესახებ.



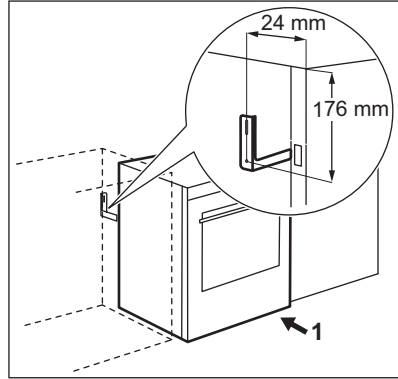
⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამოქსატებთ.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

1. დახრის საწინააღმდეგო დაცვის დამაგრებამდე, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობისთვის სწორი სიმაღლე და სივრცეა განსაზღვრული.
2. დააყენეთ დახრისგან დაცვის საშუალება მოწყობილობის მაღლითა ზედაპირიდან 176 მმ-ით ქვემოთ და 24 მმ-ის დაშორებით მოწყობილობის მარცხენა გვერდიდან, კრონშტაინზე წრიულ ხვრელში. იხილეთ ილუსტრაცია. ჩახრახნეთ იგი მყარ მასალაში ან გამოიყენეთ შესაბამისი გამყარება (კედელი).
3. ხვრელი მოწყობილობის უკანა ნაწილის მარცხენა მხარესაა მოთავსებული. იხილეთ ილუსტრაცია. მოათავსეთ მოწყობილობა სამზარეულოს კარადებს შორის არსებულ ადგილას (1). 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.

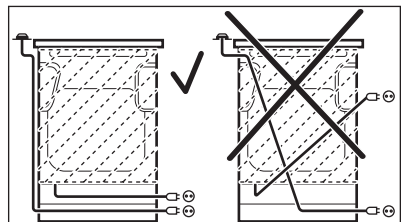
წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ქსელური კაბელის ან ჩამრთველის გარეშე.

სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის ტიპები:

ფაზა	მინ. ზომის კაბელი
1	3x6,0 მმ²
3 ნეიტრალურით	5x1,5 მმ²

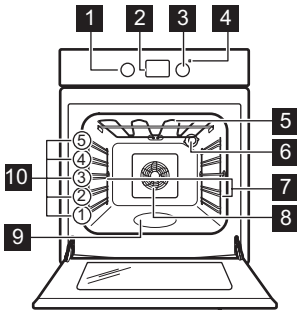
⚠ გარფთხილება!

კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს მოწყობილობის ილუსტრაციაზე ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



4. პროდუქტის აღწერა

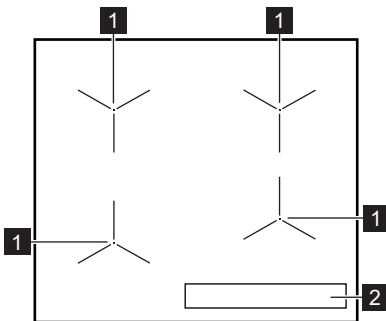
4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 გაზურების ფუნქციების სახელური
- 2 დისპლეი

- 3 მართვის მბრუნავი ღილაკი (ტემპერატურისთვის)
- 4 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 8 ვენტილატორი
- 9 კამერის რელიეფური ნაწილი
- 10 თაროების პოზიციები

4.2 ქურის მიმოხილვა



- 1 საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 საკონტროლო პანელი

4.3 აქსესუარები

- **გისოსებიანი თარო**
ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.
- **კომბი-ტაფა**
ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის. გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **AirFry ლანგარი**
საჭმლის ნაკლები ზეთით თუ საცხობი ჭაღალდის გარეშე შესაწვავად.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**
თაროებისა და ლანგრებისთვის.
- **შესანახი უჯრა**
შესანახი უჯრა მდებარეობს ღუმელის ღრუს ქვემოთ.

5. პირველ გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველად გამოყენებამდე და მასში საკვების მოთავსებამდე, წინასწარ

გაცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გაუშვას. წინასწარ გაცხელების დროს გაანიავეთ ოთახი.



კარი აღჭურვილია ნელი დაზურვის სისტემით. არ გამოიყენოთ ძალა კარის დასახურად.

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. 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 სენსორული ველების გამოყენება

ფუნქციის გასააქტიურებლად ხანგრძლივად დააჭირეთ შერჩეულ სიმბოლოს ეკრანზე მინიმუმ 1 წამის განმავლობაში.

5.3 დროის დაყენება

ლუმის გამოყენებამდე დრო უნდა დააყენოთ.

⌚ ციმციმებს, როცა ლუმელს 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.

5.4 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“.

5.5 გამოსაწევ-შესაწევი სახელურები

მოწყობილობის გამოსაყენებლად დააჭირეთ სახელურს. სახელური გამოდის.

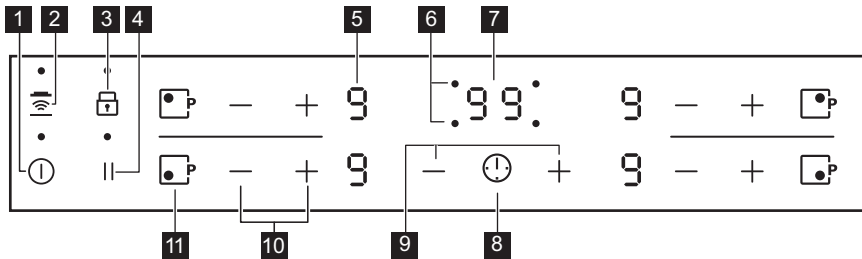
6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება



გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 ქურის მართვის პანელი



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
1	ⓘ	ჩართვა / გამორთვა
2	⏮	Hob®Hood
3	🔒	ჩაკეტვა / ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა
4	⏸	პაუზა
5	-	სითბოს პატამეტრების დისპლეი
6	-	საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები
7	-	ტაიმერის დისპლეი
8	⌚	-
9	+ / -	-
10	+ / -	-
11	⏻	PowerBoost

6.2 გაცხელების პატამეტრების დისპლეები

დისპლეი	აღწერა
⏻	საკვების მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.
⏻ - ⏻	საკვების მომზადების ზონა მუშა მდგომარეობაშია.

დისპლეი	აღწერა
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.
	ავტომატური გაცხელება მუშა მდგომარეობაშია.
	PowerBoost მუშა მდგომარეობაშია.
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
/ /	OptiHeat control (ნარჩენი სიცხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): საკვების მომზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სიცხე.
	ჩაკეტვა / ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.
	არასწორი ან ძალიან პატარა სამზარეულოს ჭურჭელი ან სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის განთავსებული საკვების მომზადების ზონაზე.
	ავტომატური გამორთვა მუშა მდგომარეობაშია.

6.3 OptiHeat control (ნარჩენი სიცხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

გარფთხილება!

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

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმხურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკერამიკა თბება ჭურჭლის სიმხურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,

- სითბოს შენარჩუნება,

- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნიდაც 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.

6.4 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.5 ავტომატური გამორთვა

ფუნქცია მოახდენს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). გაიჟღერებს აკუსტიკური სიგნალი და ქურა გამორთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ქურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუღილისას წყალი ამოშრება). ქურის ნელახლა გამოყენებამდე

- აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.
- იყენებთ არასწორ სამზარეულოს ჭურჭელს. **F** სიმბოლო გამოჩნდება და საჭმლის მომზადების ზონა 2 წუთის შემდეგ ავტომატურად დაექტივირდება.
 - თქვენ არ გჭირდებათ საკვების მომზადების ზონის დაექტივაცია ან გაცხელების პარამეტრის შეცვლა გარკვეული დროის შემდეგ **□** ჭურა დაექტივირდება.

დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ჭურის დაექტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ჭურა დაექტივირდება
□ , 1 - 2	6 საათის შემდეგ
3 - 4	5 საათის შემდეგ
5	4 საათის შემდეგ
6 - 9	1,5 საათის შემდეგ

6.6 გაცხელების პარამეტრი

შეეხეთ **+**-ს გაცხელების პარამეტრის მოსამატებლად. შეეხეთ **—**-ს გაცხელების პარამეტრის შესამცირებლად.

ერთდროულად შეეხეთ **+**-სა და **—**-ს საკვების მომზადების ზონის დაექტივაციისათვის.

6.7 ავტომატური გაცხელება

ამ ფუნქციის გააქტიურების შემთხვევაში, ცოტა ხანში მიიღებთ გაცხელებისთვის საჭირო პარამეტრს. ეს ფუნქცია გარკვეული ხნის განმავლობაში აყენებს მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრს და შემდეგ ამცირებს სწორ გაცხელების პარამეტრამდე.



ფუნქციის გასააქტიურებლად, საჭმლის მომზადების ზონა ცივი უნდა იყოს.

საჭმლის მომზადების ზონისთვის: შეეხეთ **□** **P** (ჩაირთვება).

დაუყოვნებლივ შეეხეთ **+** **P**

(ჩაირთვება). დაუყოვნებლივ შეეხეთ **—** გაცხელების სწორი პარამეტრის ჩართვამდე. 3 წამის შემდეგ **P** ჩაირთვება.

ფუნქციის დაექტივაციისათვის: შეეხეთ **—**.

6.8 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.

ფუნქციის საჭმლის მომზადების ზონისთვის გასააქტიურებლად: შეეხეთ

□ **P** გამოჩნდება.

ფუნქციის დაექტივაციისთვის: შეეხეთ **□** ან **—**.

6.9 ტაიმერი

უკუთვლის ტაიმერი

შეგიძლიათ გამოიყენოთ ეს ფუნქცია, რათა დააყენოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს კონფორმა ერთი მომზადებისთვის.

ჯერ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი კონფორისთვის, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

კონფორის დაყენებისთვის: შეეხეთ **!** ისევ და ისევ სანამ შესაბამისი კონფორის ინდიკატორი არ გაჩნდება.

ფუნქციის გასააქტიურებლად ან დროის შესაცვლელად: შეეხეთ **+** ან **—** ტაიმერს დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). როდესაც კონფორის ინდიკატორი იწყებს ნელა ციმციმს დროის აითვლება.

დარჩენილი დროის სანახავად: დააყენეთ კონფორი შემდეგთან ერთად **!**. კონფორის ინდიკატორი სწრაფად იწყებს

ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

ფუნქციის გამოსართავად: დააყენეთ კონფორი შემდეგთან ერთად ① და შეეხეთ —. დარჩენილი დროის ათვლა უბრუნდება 00-ს. კონფორის ინდიკატორი ქრება.



დროის ამოწურვის შემდეგ, ხმა ირთება და 00 ციმციმებს. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

ხმის გამოსართავად: შეეხეთ ①.

წუთობრივი შემხსენებელი
ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ, როგორც **წუთობრივი შემხსენებელი**, როდესაც ქურა ჩართულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. ტემპერატურული პარამეტრის ეკრანი აჩვენებს ②-ს.

ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ ①.

შეეხეთ + ან ტაიმერის — დროის დასაყენებლად. დროის ამოწურვის შემდეგ ხმა გაისმის და 00 ციმციმებს.

ხმის გამოსართავად: შეეხეთ ①.

ფუნქციის გამოსართავად: შეეხეთ ① და შემდეგ შეეხეთ —. დარჩენილი დროის ათვლა უბრუნდება 00-ს.



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

6.10 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს II.

② გამოჩნდება. სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს II.

წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

6.11 ჩაკეტვა

სალგების მომზადების ზონების მუშაობისას შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი. ეს ხელს უშლის გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

თავდაპირველად დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ②.

③ 4 წამით ჩაირთვება. ტაიმერი დარჩება ჩართული.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ ②.

② ჩაირთვება წინა გაცხელების პარამეტრი.



როდესაც მოახდენთ ქურის დეაქტივაციას, ასევე ახდენთ მისი ფუნქციის დეაქტივაციას.

6.12 ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

მოცემული ფუნქცია ხელს უშლის ქურის შემთხვევით ამუშავებას.

ფუნქციის გასააქტიურებლად:

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ ②-

ს 4 წამის განმავლობაში. ③ ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის საშუალებით.

ფუნქციის გასააქტიურებლად:

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ ②-

ს 4 წამის განმავლობაში. ③ ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის საშუალებით.

ფუნქციის საკვების მომზადებისას მხოლოდ ერთხელ გასაუქმებლად:

გააქტიურეთ ჭურა ① საშუალებით. ④

ჩაირთვება. შეეხეთ ⑤-ს 4 წამის განმავლობაში. დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამში. შეგიძლიათ ამუშაოთ ჭურა. როდესაც ჭურას თიშავთ ①-ით, ფუნქცია კვლავ იმუშავებს.

6.13 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ჭურასა და სპეციალურ გამწვავს. ჭურასა და გამწვავში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადაცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ჭურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ჭურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.



გამწვავების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე დააქტივირებულია. გააქტიურეთ იგი ამ ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელოთ გამწვავის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა

ფუნქციის ავტომატური მუშაობისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 - H6-ზე. ჭურა, თავდაპირველად H5-ზეა დაყენებული. გამწვავი რეაგირებს ჭურის ამუშავებისასვე. ჭურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

	ავტომატური განათება	დუდილი ი ¹⁾	შეწვა ²⁾
რეჟიმი H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
რეჟიმი H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა

	ავტომატური განათება	დუდილი ი ¹⁾	შეწვა ²⁾
რეჟიმი H2 3)	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
რეჟიმი H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
რეჟიმი H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
რეჟიმი H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2
რეჟიმი H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3

1) ჭურა ამოიცნობს დუდილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ჭურა ამოიცნობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორს და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. გამორთეთ მოწყობილობა.
2. დააჭირეთ ① 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ ღილაკს ② 3 წამის განმავლობაში, სანამ ③ ან ④ არ გამოჩნდება.
4. დააჭირეთ ღილაკს ⑤ რამდენჯერმე, სანამ ⑥ არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის + ღილაკს ავტომატური რეჟიმის ასარჩევად.



გამწვავის სწორად მუშაობისთვის გამწვავის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტოლატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტოლატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტოლატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტოლატორის სიჩქარის ხელით მართვა

თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის შეეხეთ **III** როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და სამუშაოებას გაძლევთ ხელით მართვით და შეცვალთ ვენტოლატორის სიჩქარე.

როდესაც დააწვებით **III** თქვენ ერთი მოუმატებთ ვენტოლატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ **III** თქვენ ვენტოლატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტოლატორს. ვენტოლატორის სიჩქარე 1-ზე შენებით, კვლავ ჩართეთ ვენტოლატორი **III**.



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

განათების გააქტიურება

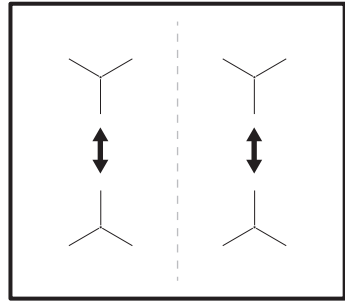
თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის, დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 - H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითმება.

6.14 სიმძლავრის მართვა ფუნქცია

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. იხილეთ ილუსტრაცია.
- თითოეულ ფაზას მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვა გააჩნია.
- ფუნქცია ყოფს სიმძლავრეს ერთსა და იმავე ფაზასთან დაკავშირებულ საჭმლის მომზადების ზონებს შორის.
- ფუნქცია აქტიურდება, როდესაც საჭმლის მომზადების ერთ ფაზასთან დაკავშირებული ზონების მთლიანი ელექტრული დატვირთვა გადაჭარბებულია.
- ფუნქცია იმავე ფაზასთან დაკავშირებული საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს სიმძლავრეს უმცირებს.
- შემცირებული ზონების სიმძლავრის პარამეტრის დისპლეი ორ დონეს შორის იცვლება.



7. ქურა - რჩევები და მითითებები



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.



გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორი:** ალუმინი, სპილემძი, თითბერი, შუშა, კერამიკა, ფაიფური.

სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ჭურჭლისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.



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

სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი, მიიღებს მხოლოდ იმ ენერგიის ნაწილს, რომელსაც საკვების მომზადების ზონა გამოიმუშავებს.

7.2 სამზარეულოს ჭურჭლის მინიმალური დიამეტრი

საკვების მომზადების ზონა	ჭურჭლის დიამეტრი (მმ)	სიმძლავრე (ვტ)
მარცხენა უკანა	125 - 140	1400/2500
მარჯვენა უკანა	145 - 180	1800/2800
მარჯვენა წინა	145 - 180	1800/2800
მარცხენა წინა	180 - 210	2300/3600

7.3 ხმაური მუშაობის დროს



ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნო: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

ჭურჭლთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნა: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

7.4 Öko Timer ეკო ტაიმერი

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, კონფორის გამაცხელებელი გამორთულია

უკუმთვლელი ტაიმერის ხმის გამოცემამდე. განსხვავება მუშაობის დროში დამოკიდებულია გაცხელების პარამეტრის დონესა და საკვების მზადების ხანგრძლივობაზე.

7.5 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის

პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიღრმის პარამეტრით მოინმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

i აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
 - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაჭი, მოკლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურეთ.
2	გამკრეკეთ: 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 აურეთ 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.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტიეკები, სტიეკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
	აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

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 პანელისთვის 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 გაასუფთავეთ ქურის პანელის

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.
- **მოაცილეთ მბზინავარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

9. ღუმელი - ყოველდღიური მოხმარება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ღუმლის ფუნქციები

0 გამორთული მდგომარეობა
ღუმელი გამორთულია.

 **მოშადება ვენტილატორის გამოყენებით**
ერთდროულად მაქსიმუმ ორ პოზიციაზე ცხობა და საკვების გამოშრობა.
დააყენეთ 20-40 °C უფრო ნაკლები ტემპერატურა კონვენციური მოშადება ფუნქციისთვის.



პივის ფუნქცია / AirFry

იდეალურია პივის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ გაცხელებას მოითხოვს ძირიდან. /
საკვები პროდუქტის შეწვა ნაკლები ზეითი ან საცხობი ქაღალდის გარეშე. ისეთი კერძებისთვის, როგორიცაა კარტოფილი ფრი ან პიცა.



კონვენციური მოშადება

გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



SteamBake

საჭმლის მომზადების პროცესში ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრამუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება.



სწრაფი შეწვა გრილზე

დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახუნვა.



ტურბო გრილი

თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.



ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით. განკუთვნილია მზადების პროცესში ენერგიის დასაზოგად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენების დროს კამერაში არსებული ტემპერატურა შეიძლება განსხვავდებოდეს დაყენებული ტემპერატურისგან. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. ენერგიის დაზოგვის შესაბამისად ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ თავი „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა. საჭმლის მომზადების ინსტრუქციის მისაღებად იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები“. ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება.



შეგიძლიათ გააღოთ საჭმელი ცხობა ტენიანი ვენტილატორით ფუნქციის არჩევით ტემპერატურის დაყენების გარეშე.

9.2 ღუმელის აქტივაცია და დეაქტივაცია



ის, თუ რომელი ექნება თქვენს მოწყობილობას – ღილაკების სიმბოლოები, ინდიკატორები თუ ნათურები, დამოკიდებულია იმაზე, თუ რომელ მოდელს იყენებთ:

- ინდიკატორი აინთება, როდესაც მოწყობილობა გაცხელდება.
- ნათურა აინთება, როცა ღუმელი მუშაობას დაიწყებს.
- სიმბოლო მიუთითებს ღილაკი საჭმლის მომზადების ზონებს აკონტროლებს, თუ ტემპერატურას.

1. გადაატრიალეთ ღუმელის ფუნქციების სახელური ღუმელის ფუნქციის შესარჩევად.
2. ტემპერატურის ასარჩევად გადაატრიალეთ ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი.
3. ღუმელის გამოსართავად, გადაატრიალეთ ღუმელის ფუნქციებისა და ტემპერატურის სახელურები გამორთულ პოზიციაზე.

9.3 ფუნქციის გააქტიურება: SteamBake

აღნიშნული ფუნქცია ზრდის ტენიანობას საჭმლის მომზადებისას.



გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

გამოსულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობა გამოიწვიოს:

- არ გააღოთ მოწყობილობის კარი ამ ფუნქციის გამოყენების დროს: SteamBake-ით.
- ფრთხილად გახსენით მოწყობილობის კარი 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 მოცულობა არის 250 მლ. კამერის რელიეფური ნაწილი წყლით შეავსეთ მხოლოდ მაშინ, როცა ღუმელი გრილია.
3. დაატრიალეთ ფუნქციის სახელური: SteamBake .
4. ტემპერატურის დასაყენებლად გადაატრიალეთ ტემპერატურის სახელური.
5. შედეტ საჭმელი მოწყობილობაში და დახურეთ ღუმლის კარი.

სიფრთხილე!

წყლით ზელახლა არ შეავსოთ კამერის რელიეფური ნაწილი, როცა საჭმელი მზადდება ან ღუმელი ცხელია.

6. მოწყობილობის გამოსართავად, გადაატრიალეთ ღუმელის ფუნქციებისა და ტემპერატურის სახელები გამორთულ პოზიციაზე.
7. ამოიღეთ წყალი კამერის რელიეფური ნაწილიდან.

გარფთხილება!

მოწყობილობა აუცილებლად უნდა გაგრილდეს, სანამ კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილ წყალს მოაშორებთ.

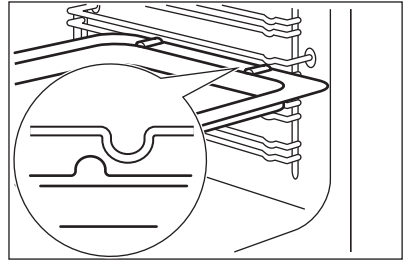
9.4 გამაგრილებელი ვენტილატორი

ღუმლის მუშაობისას გამაგრილებელი ვენტილატორი ავტომატურად ირთვება ღუმლის ზედაპირის გასაგრილებლად. თუ ღუმელს გამორთავთ, გამაგრილებელი ვენტილატორი გააგრძელებს მუშაობას, სანამ ღუმელი არ გაგრილდება.

9.5 ღუმელის აქსესუარების მოთავსება

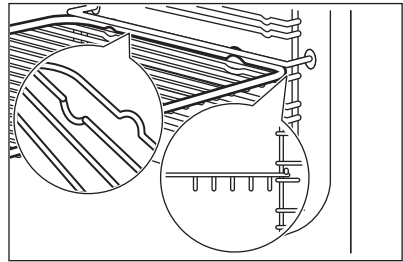
კომბი-ტაფა:

ღრმა ტაფა შესწიეთ თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.



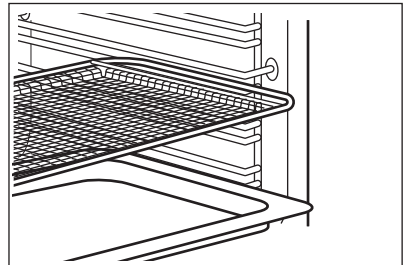
გისოსებიანი თარო:

თარო შესწიეთ თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.



AirFry ლანგარი:

მოათავსეთ AirFry ლანგარი მესამე თაროს პოზიციაზე. მოათავსეთ საცხობი ლანგარი პირველი თაროს პოზიციაზე.





- მეტი უსაფრთხოებისთვის, ყველა აქსესუარს აქვს მცირე ნაჭდევეები მარჯვენა და მარცხენა მხარეების ზედა ნაწილში. ნაჭდევეები ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია.
- თაროს ირგვლივ არსებული მაღალი რკალურა არის მოწყობილობა, რომელიც ჭურჭლის სრიალის პრევენციას უზრუნველყოფს.

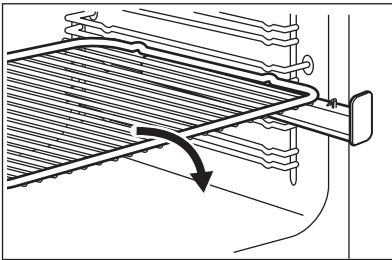
9.6 ტელესკოპური მიმმართველები - ლუმელის აქსესუარების მოთავსება



შეინახეთ ტელესკოპური მიმმართველების დაყენების ინსტრუქციები სამომავლოდ გამოსაყენებლად.

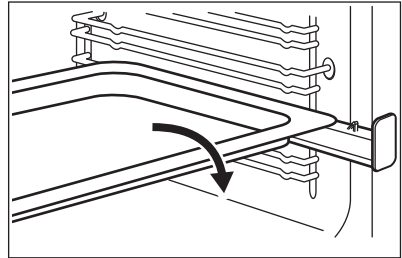
ტელესკოპური მიმმართველებით შეგიძლიათ უფრო მარტივად ჩასვით და ამოიღოთ თაროები.

გისოსებიანი თარო:



მოათავსეთ ცხაურა ტელესკოპურ მიმმართველებზე ისე, რომ მისი ფეხები ქვემოთ იყოს მიმართული.

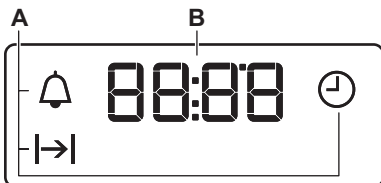
კომბი-ტაფა:



დადეთ ღრმა ტაფა ტელესკოპურ სასრიალებლებზე.

10. ლუმელი - 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 დაყენება.

10.3 საათის ფუნქციები

საათის ფუნქცია	გამოყენება
⌚	დღის მანძილზე დრო დასაყენებლად შეცვალეთ ან შეამოწმეთ დღის დრო.
→	ხანგრძლივობა ღუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
🔔	წუთობრივი შემხსენებელი უკუთვლის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ღუმელის მუშაობაზე. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ღუმელი გამორთულია.

10.4 ხანგრძლივობის დაყენება

- დააყენეთ ღუმელის ფუნქცია და ტემპერატურა.
- რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს: ⌚, სანამ |→| არ დაიწყებს ციმციმს.
- ხანგრძლივობის დასაყენებლად დაჭირეთ აირჩიეთ + ან —. დისპლეიზე ნაჩვენებია |→|.
- დროის დასრულების შემდეგ |→| აციმციმდება და გამოიცემა ხმოვანი სიგნალი. მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება.
- აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
- შეაბრუნეთ ღუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

10.5 უკუთვლის ტაიმერის დაყენება

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

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

10.6 საათის ფუნქციების გაუქმება

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

11. ღუმელი - რჩევები და მითითებები

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.



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

11.1 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

პური და პიცა

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ფუნთუშები	180	25 - 35	3
გაყინული პიცა 350 გ	190	25 - 35	3

ნამცხვრები საცხობ ლანგარში

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ხვეულა მურაბით	180	20 - 30	3
ბრაუნი	180	30 - 40	3

ნამცხვრები ფორმაში

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
სუფლე	200	30 - 40	3
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	180	20 - 30	3
სენდვიჩი ვიქტორია	150	25 - 35	3

თევზი

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
თევზი პაკეტებში 300 გ	180	25 - 35	3
მთლიანი თევზი 200 გ	180	25 - 35	3
თევზის ფილე, 300 გ	180	25 - 35	3

ხორცი

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ხორცი პაკეტში 250 გ	200	25 - 35	3

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ხორცი შამფურზე 500 გ	200	30 - 40	3

პატარა გამომცხვარი პროდუქტები

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ორცხობილები	180	25 - 35	3
მკარუნები	160	25 - 35	3
მაფინები	180	25 - 35	3
არომატული კრეკერი	170	20 - 30	3
თხელქერქიანი საკონდიტრო ნაწარმი ბისკვიტები	150	25 - 35	3
ტარტალები	170	15 - 25	3

ვეგეტარიანული

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
ბოსტნეულის ასორტი პაკეტში 400 გ	180	25 - 35	3
ომლეტი	200	20 - 30	3
ბოსტნეული ლანგარზე 700 გ	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

საცხობი

საკვები	ტემპერატურა (°C)	წყალი დრუს ამოწეულ ნაწილში (მლ)	წინასწარი გაცხელების დრო (წთ)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია
თეთრი პური	180	150	10	30 - 40	2
პურის ხვეულები	200	150	5	20 - 25	2
ფოკაჩა	190	150	10	20 - 25	1
სახლში გამომცხვარი პიცა	230	150	10	15 - 20	2
პატარა ფხვიერი ნამცხვრები, პატარა მრგვალი ნამცხვრები, კრუასანები	160	150	10	10 - 20	2
ქლიავის ნამცხვარი, დარიჩინიანი ფუნთუშები	160	150	10	70 - 80	2

გაყინული საკვები

საკვები	ტემპერატურა (°C)	წყალი ღრუს ამოწეულ ნაწილში (მლ)	წინასწარი გაცხელების დრო (წთ)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცი ა
პიცა	200	100	10	15	2
კრუასანები	170	50	10	25	2
ლაზანია	200	200	10	35 - 45	2

საკვების რეგენერაცია

საკვები	ტემპერატურა (°C)	წყალი ღრუს ამოწეულ ნაწილში (მლ)	წინასწარი გაცხელების დრო (წთ)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცი ა
თეთრი პური	110	100	-	30 - 40	2
პურის ხვეულები	110	100	-	20 - 25	2
სახლში გამომცხვარი პიცა	110	100	-	15 - 20	2
ფოკაჩა	110	100	-	20 - 30	2
ბოსტნეული	110	100	-	15 - 25	2
ბრინჯი	110	100	-	15 - 26	2
პასტა	110	100	-	15 - 27	2
ხორცი	110	100	-	15 - 28	2

შეწვა

საკვები	ტემპერატურა (°C)	წყალი ღრუს ამოწეულ ნაწილში (მლ)	წინასწარი გაცხელების დრო (წთ)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცი ა
ჭათამი	210	200	-	70 - 75	2
ნახევარი ჭათამი	210	200	-	35 - 50	2
ღორის შემწვარი ხორცი	180	200	-	65 - 70	2
შემწვარი საქონლის ხორცი 1-1,5 კგ	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. იშვიათი 2. საშუალოდ შემწვარი 3. კარგად შემწვარი					
შემწვარი ინდაური	200	200	-	70 - 85	2

11.3 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	აქსესუარი	თაროს პოზიცია
პატარა ნამცხვრები (20 პატარა ნამცხვარი ერთ ლანგარზე)	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30	ლანგარი	4
პატარა ნამცხვრები (20 პატარა ნამცხვარი ერთ ლანგარზე) ¹⁾	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	150	20 - 30	ლანგარი	2
პატარა ნამცხვრები (20 პატარა ნამცხვარი ერთ ლანგარზე) ¹⁾	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	150	25 - 35	ლანგარი / საწვეთური ტაფა	1 + 4
ვაშლის ღვეზელი, 2 ცალი (Ø 20 სმ) ცხაურაზე, დიაგონალურად მოთავსებული	კონვენციური მომზადება	180	70 - 90	ცხაურა	1
ვაშლის ღვეზელი, 2 ცალი (Ø 20 სმ) ცხაურაზე, დიაგონალურად მოთავსებული	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	160	70 - 90	ცხაურა	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ცალი (Ø 20 სმ) ცხაურაზე, დიაგონალურად მოთავსებული	პიცის ფუნქცია	160	60 - 80	ცხაურა	2
უცნიმო რბილი ნამცხვარი, 1 (Ø 26 სმ) ცხაურაზე	კონვენციური მომზადება	170	30 - 40	ცხაურა	3
უცნიმო რბილი ნამცხვარი, 1 (Ø 26 სმ) ცხაურაზე	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	150	35 - 45	ცხაურა	2
უცნიმო რბილი ნამცხვარი, 1 (Ø 26 სმ) ცხაურაზე ¹⁾	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	160	25 - 35	ცხაურა	1 + 4
ფხვიერი ნამცხვარი / საკონდიტრო ჩხირები	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	140	20 - 35	ლანგარი	3
ფხვიერი ნამცხვარი / საკონდიტრო ჩხირები	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	140	20 - 30	ლანგარი	1 + 4
ფხვიერი ნამცხვარი / საკონდიტრო ჩხირები	კონვენციური მომზადება	160	20 - 35	ლანგარი	3

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	აქსესუარი	თაროს პოზიცია
გაზუნხული პური ¹⁾	სწრაფი შეწვა გრილზე	მაქს იმა ლუ რი	1 - 5	ცხაურა	4
საქონლის ხორცის ბურგერი	გრილზე მომზადება	მაქს იმა ლუ რი	15-20 პირველ მხარეს. 10-15 მეორე მხარეს.	ცხაურა / საწვეთური ტაფა	4 + 1

1) წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

12. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმენდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი მოქმედების საწმენდი საშუალებით. გაწმენდეთ და შეამოწმეთ კამერის ჩარჩოს ირგვლივ კარის შუასადები.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმენდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმენდეთ სივრცე ყოველი გამოყენების შემდეგ. დაგროვებულმა ცხიმმა თუ სხვა ნარჩენმა შესაძლოა ხანძარი გამოიწვიოს.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმენდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ

მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში (გამონაკლისს წარმოადგენს AirFry ლანგარი).
• ნუ გაწმენდთ მიწვის საწინააღმდეგო აქსესუარებს და AirFry ლანგარს აბრაზიული გამწმენდით ან ბასრპირიანი საგნების გამოყენებით.

12.2 AirFry-ის ლანგარის გასუფთავება

1. საცხობ ლანგარზე დადეთ AirFry-ის ლანგარი.
 2. დაასხით ცხელი წყალი საწმენდ საშუალებასთან ერთად და დაელოდეთ გაჟღენთას.
 3. გაწმინდეთ AirFry-ის ლანგარი ღრუბლით ან გამოიყენეთ ჯაგრისი საჭმლის ნარჩენების მოსაცილებლად.
- ასევე, შესაძლებელია ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გაწმენდა.

12.3 უქანგავი 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.

12.4 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

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



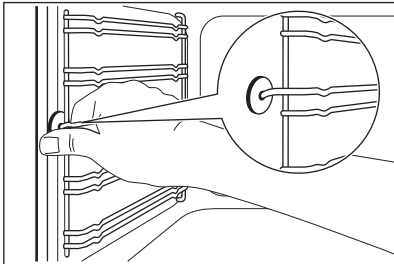
ფუნქციისთვის: SteamBake გირჩევთ, შეასრულოთ გაწმენდის პროცედურა საჭმლის მომზადების მინიმუმ ყოველი 5 - 10 ციკლის შემდეგ.

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

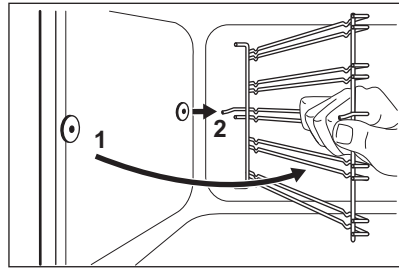
12.5 მოხსენით თაროების დამჭერები

ღუმელის გასაწმენდად მოხსენით თაროს დამჭერები.

1. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.



2. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან.



ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

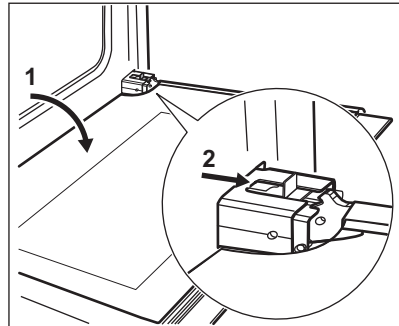
დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმდევრობით.

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შედარებით გრძელი დასაფიქსირებელი მავთული წინა მხარესაა. ორი მავთულის ბოლოები უკანა მხარეს უნდა იყოს მიმართული. არასწორად დაყენებამ შეიძლება ემალი დააზიანოს.

12.6 ღუმელის კარის მოხსნა

წმენდის გასამარტივებლად, მოხსენით ღუმელის კარი.



1. ბოლომდე გააღეთ კარი.
2. გადაადგილეთ ცოცია, სანამ ტკაცუნის ხმას არ გაიგებთ.
3. დაზურეთ კარი ცოციის ჩაკეტვამდე.
4. მოხსენით კარი.
კარის მოსახსნელად გამოქაჩეთ კარი გარეთ ჯერ ერთი, ხოლო შემდეგ მეორე მხრიდან.

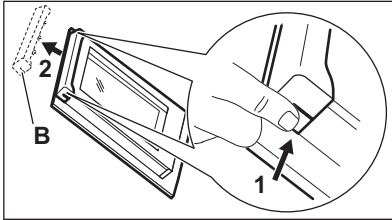
როდესაც წმენდის პროცედურას დაასრულებთ, ჩასვით ლუმელის კარი საპირისპირო მიმდევრობით. დარწმუნდით, რომ გაიგეთ დატკაცუნების ხმა კარის ჩასმისას. საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენეთ ძალა.

12.7 კარის მინების მოხსნა და გაწმენდა

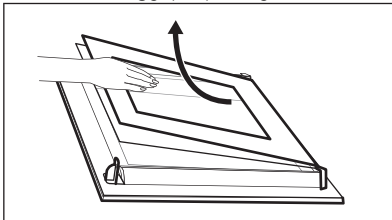


მოწყობილობის კარის მინა შეიძლება განსხვავდებოდეს ტიპითა და ფორმით იმ მინებისგან, რომლებსაც სურათებზე ხედავთ. მინების რაოდენობა შეიძლება ასევე განსხვავებული იყოს.

1. დაიჭირეთ კარის საპირეს „B“ კარის ზედა კიდის ორივე მხარეს და მიაწეით შიდა მიმართულებით დამჭერი მამჭიდრობლის გასახსნელად.



2. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
3. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და აქაჩეთ მიმართველიდან ზემოთ.



4. გაწმინდეთ კარის მინის პანელები. პანელების დასაყენებლად შეასრულეთ იგივე პროცედურა პირიქით.

12.8 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ ლუმელი. დაელოდეთ ლუმელის გაგრილებას.
2. ელექტროქსელიდან გამოაერთეთ ლუმელი.
3. კამერის ძირზე დააფინეთ ნაჭერი.

უკანა სანათი



ნათურის მინის გარსი კამერის უკანა ნაწილშია.

1. მინის საფარი საათის ისრის საწინააღმდეგ მიმართულებით დაატრიალეთ და მოხსენით.
2. გაწმინდეთ მინის ხუფი.
3. ჩაანაცვლეთ ლუმელის ნათურა შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი ლუმელის ნათურით. გამოიყენეთ ლუმელის ნათურის ერთი და იგივე ტიპი.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

12.9 უჯრა

⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ საჭმელი უჯრაში.

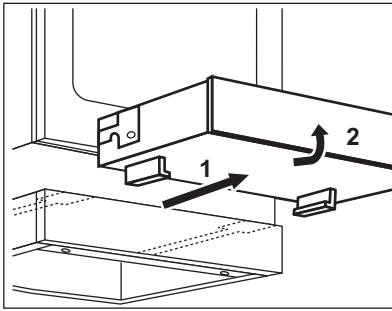
⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ აალეზაბადი ნივთები, როგორიცაა საწმენდი საშუალებები, პოლიეთილენის პარკები, ლუმელის ხელთათმანები, ქაღალდი, საწმენდი პროდუქტები, აეროზოლი ან პლასტმასის ნივთები, უჯრაში. ლუმელის გამოყენების პროცესში უჯრა შეიძლება გახურდეს. არსებობს აალეზის რისკი.

ლუმელის ქვემოთ არსებული უჯრა შეიძლება მოხსნათ გაწმენდის მიზნით.

უჯრის ამოღება:

1. მოქაჩეთ უჯრას მანამდე, სანამ არ გაჩერდება.



2. ოდნავ ასწიეთ უჯრა და მოხსენით ის უჯრის დამჭერი რელსებიდან.

უჯრის ჩასმა:

1. უჯრის ჩასასმელად მოათავსეთ ის დამჭერ რელსებზე. დარწმუნდით, რომ ჩამკეტი სამარჯვები რელსებზე სწორადაა მოთავსებული
2. დასწიეთ უჯრა დაბლა ჰორიზონტალურ პოზიციაზე და მიაწეკით.

13. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

13.1 რა უნდა გავაკეთოთ, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
მოწყობილობის ჩართვა შეუძლებელია.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა მიერთებული მოწყობილობა დენის წყაროსთან.
მოწყობილობის ჩართვა შეუძლებელია.	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
თქვენ ვერ გაააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
თქვენ ვერ გაააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
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.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
ავტომატური გაცხელების ფუნქცია არ მუშაობს.	ზონა ცხელია.	აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.
ავტომატური გაცხელების ფუნქცია არ მუშაობს.	დაყენებულია ყველაზე მაღალი ტემპერატურა.	გაცხელების უმაღლეს პარამეტრს იგივე ელ. კვება აქვს, რაც ფუნიქცია.
გაცხელების პარამეტრი იცვლება ორ დონეს შორის.	მუშაობს ელ. კვების მართვის ფუნქცია.	იხილეთ თავი „ლუმლის ზედაპირი - დღიური გამოყენება“.
სენსორის ველები ცხელდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს განათავსეთ მართვის მოწყობილობასთან.	შეძლებისდაგვარად, უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი განათავსეთ უკანა ზონებში.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას სიგნალები არ ისმის.	სიგნალები დეაქტივირებულია.	გააქტიურეთ სიგნალები. იხილეთ თავი „ლუმლის ზედაპირი - დღიური გამოყენება“.
 ჩაირთვება ჭურის დისპლეიზე.	ამოშავდება ავტომატური ამომრთველი.	გამორთეთ ჭურა და შემდეგ ის ხელახლა ჩართეთ.
 ჩაირთვება ჭურის დისპლეიზე.	ამოშავდა ბავშვების დამცავი მოწყობილობა ან დაბლოკვის ფუნქცია.	იხილეთ თავი „ლუმლის ზედაპირი - დღიური გამოყენება“.
 ჩაირთვება ჭურის დისპლეიზე.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე
 ჩაირთვება ჭურის დისპლეიზე.	სამზარეულოს ჭურჭელი შეუსაბამოა.	გამოიყენეთ სამზარეულოს შესაფერისი ჭურჭელი. იხილეთ თავი „ლუმლის ზედაპირი - რჩევები და მითითებები“.
 ჩაირთვება ჭურის დისპლეიზე.	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილეთ თავი „ლუმლის ზედაპირი - რჩევები და მითითებები“.
ლუმელი არ ცხელდება.	ლუმელი გათიშულია.	გააქტიურეთ ლუმელი.
ლუმელი არ ცხელდება.	საათი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ საათი.
ლუმელი არ ცხელდება.	საჭირო პარამეტრები დაყენებული არ არის.	დარწმუნდით პარამეტრების სისწორეში.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა დაზიანებულია.	გამოცვალეთ ნათურა.
ეკრანზე აისახება „12.00“.	ელექტროენერგიის მიწოდება გათიშა.	გადატვირთეთ საათი.
ორთქლი და კონდენსაცია ილექება საჭმელზე და ლუმელის კამერაში.	კერძი ძალიან დიდი ხნით დატოვით ლუმელში.	კერძები არ დატოვოთ ლუმელში 15-20 წუთზე მეტი ხნით საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ.
ფუნქციის გამოყენება არასაკმარისად SteamBake ეფექტურია.	თქვენ კამერის რელიეფური ნაწილი (ამონაბურცი) წყლით არ შევსეთ.	იხილეთ “SteamBake ფუნქციის გააქტიურება“.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
კამერის რელიეფურ ნაწილში (ამონაბურცში) წყალი არ დუღს.	ტემპერატურა ძალიან დაბალია.	დააყენეთ ტემპერატურა მინიმუმ 110 °C-ზე. იხილეთ თავი „ღუმელი - რჩევები და მითითებები“.
კამერის რელიეფური ნაწილიდან წყალი გადმოედის.	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 „SteamBake ფუნქციის გააქტიურება“.

13.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

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

14. ენერგოეფექტურობა

14.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზაინის რეგულაციების შესაბამისად, ქურისთვის

მოდელის იდენტიფიკაცია	LKI66020AX	
სახურავის ტიპი	ღუმლის ზედაპირი ცალკე მდგომი ქურის შიგნით	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	14.0 სმ
	მარჯვენა წინა	18.0 სმ
	მარჯვენა უკანა	18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	191.0 ვტს/კგ
	მარცხენა უკანა	177.0 ვტს/კგ
	მარჯვენა წინა	189.0 ვტს/კგ
	მარჯვენა უკანა	178.0 ვტს/კგ
ქურის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	183.8 ვტს/კგ	

14.2 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.

- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღებლად.

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

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	LKI66020AX 940002949
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	95.3
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.95 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, გენტილირებული რეჟიმი	0.82 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	73 ლ
ღუმელის ტიპი	ღუმელი ცალკე მდგომ ქურაში
მასა	50.2 კგ

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

14.4 ღუმელი - ენერგიის დაზოგვა

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარი ნშირად ნუ გააღებთ.

შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციას კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი, მუჭი 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.

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

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

15. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	42
3. УСТАНОВКА.....	45
4. ОПИС ВИРОБУ.....	47
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	47
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	48
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	54
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	56
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	57
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	60
11. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	61
12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	65
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	68
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	70
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	72

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.

- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керування пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтесь шухляди. Вона може нагрітись.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.

- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.
Небезпека враження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця

олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.

- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням.
Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Обов'язково витирайте камеру і дверцята насухо після кожного використання. Пара, що утворюється під час роботи приладу, конденсується на стінках камери та може спричинити корозію. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

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

3. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

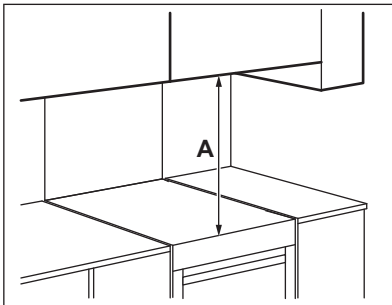
3.1 Технічні дані

Габарити

Висота	847 - 867мм
Ширина	596мм
Глибина	600мм

3.2 Розташування приладу

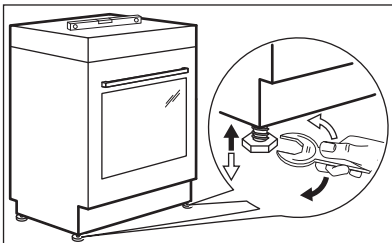
Окремо стоячий прилад з шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.



Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	650

3.3 Вирівнювання приладу



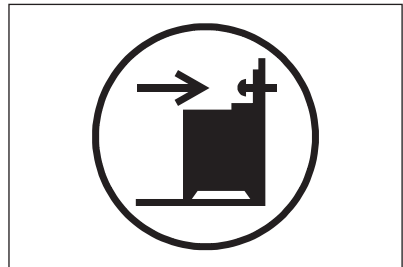
Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

3.4 Захист від перекидання

УВАГА

Встановіть захист від перекидання, щоб запобігти перекиданню приладу, коли його буде неправильно навантажено. Обмежувач для запобігання перекиданню працює лише тоді, коли прилад встановлено у правильному місці.

На приладі є символи, показані на малюнку (якщо передбачено), для нагадування про необхідність встановлення захисту від перекидання.

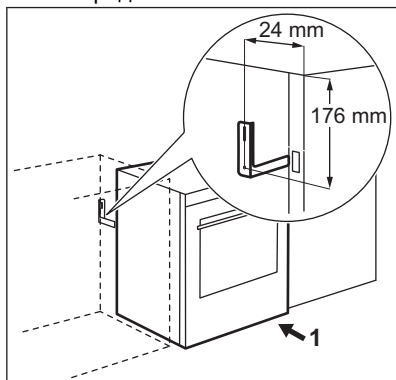


УВАГА

Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.

Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

1. Визначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.
2. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 176 мм від верхньої поверхні приладу та 24 мм від лівої сторони приладу у круглий отвір на скобі. Див. малюнок. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).
3. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок. Встановіть прилад посередині в зоні між шафами (1). Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



3.5 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

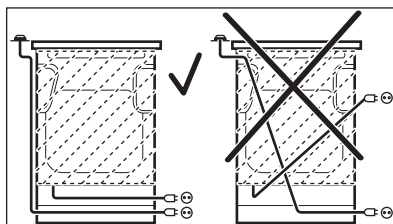
Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3x6,0 мм ²
3 з нейтральною	5x1,5 мм ²

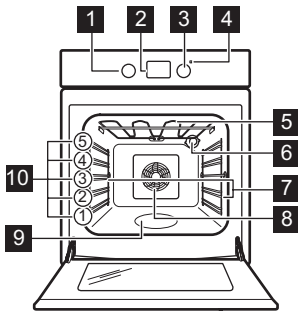
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



4. ОПИС ВИРОБУ

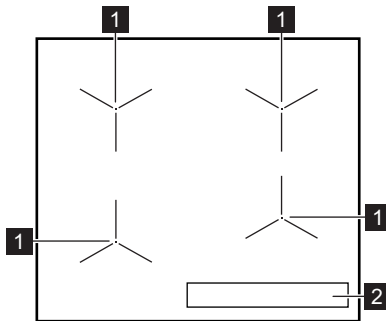
4.1 Загальний огляд



1 Перемикач функцій нагріву

- 2 Дисплей
- 3 Ручка керування (температурою)
- 4 Індикатор / символ температури
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Рівні полиць

4.2 Огляд варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.3 Аксесуари

- Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.

- **Комбінована форма**
Для випікання тортів і бісквітів. Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **AirFry деко**
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць та дек.
- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні

запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.



Дверцята постачаються із системою повільного закриття. Не докладайте зусиль, щоб закрити дверцята.

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

5.2 Використання сенсорних кнопок

Щоб активувати функцію, натисніть і утримуйте вибраний символ на дисплеї протягом щонайменше 1 секунди.

5.3 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку або , щоб встановити час.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

5.4 Змінення часу



Якщо активовано будь-яку функцію, час доби змінити не можна.

Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби. Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

5.5 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

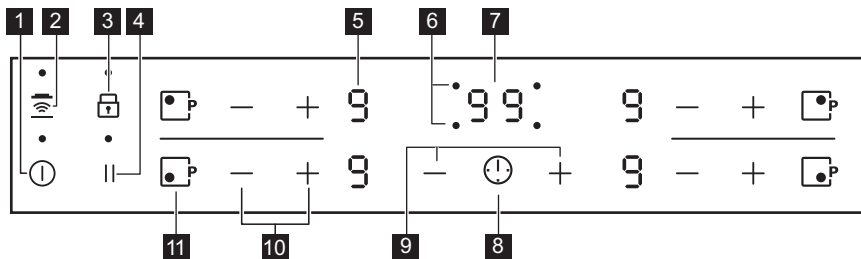
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Панель керування варильної поверхні



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
4	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
5 -	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6 -	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7 -	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	-	Вибір зони нагрівання.
9	-	Збільшення або зменшення тривалості.
10	-	Установлення ступеня нагрівання.
11	PowerBoost	Увімкнення функції.

6.2 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
-	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.

Дисплей	Опис
	Працює Автоматичний підігрів.
	Працює PowerBoost.
 + цифра	Виникла несправність.
 /  / 	OptiHeat control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимикання.

6.3 OptiHeat control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

6.4 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

6.5 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий посуд.

Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 1 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години
6 - 9	1,5 години

6.6 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.

6.7 Автоматичний підігрів

Якщо ця функція увімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться  (загорається ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .

Вимкнення функції: торкніться .

6.8 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично

перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться . Загорається



Вимкнення функції: торкніться  або .

6.9 Timer

Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цього таймеру можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Щоб вибрати зону нагрівання:

торкніться  кілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію чи змінити час,

торкніться  або  на таймері, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб побачити час, що залишився:

встановіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб вимкнути функцію: виберіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться

. Час, що залишився, відрховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер** коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться .

Торкніться  або  на таймері, щоб встановити час. Коли час спливе, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Щоб вимкнути функцію, торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

6.10 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. Щоб увімкнути функцію: натисніть .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

2. Щоби вимкнути функцію, натисніть .

З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання.

6.11 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Для активації функції: торкніться  . Загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Вимкнення функції: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

6.12 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Для вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

6.13 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на

варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.

i
Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією
Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим на Н1–Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим на Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Режим Н2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

- 1)** Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2)** Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3)** Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Зміна автоматичного режиму

- Вимкніть прилад.
- Натисніть **i** протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і загасне.
- Натисніть **⏏** і утримуйте протягом 3 секунд, доки не засвітиться **б** або **б0**.
- Натисніть **⌚** кілька разів, доки не засвітиться **Н**.
- Натисніть **+** таймера, щоб вибрати автоматичний режим.

i
Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.

i
Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну. Для цього торкніться **⏏**, коли працюватиме варильна поверхня. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє

змінювати швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвіткі щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього налаштуйте автоматичний режим на Н1 – Н6.

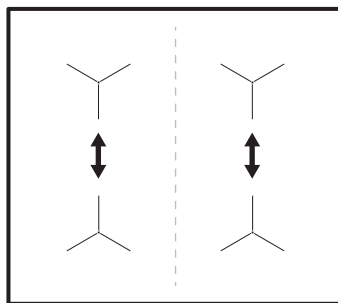


Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6.14 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.

- Кожна фаза має максимальне електричне навантаження.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до однієї фази, перевищене.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Ступінь нагрівання для зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.



7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.



Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

Матеріал посуду

- рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.



Дно посуду має бути товстим і рівним. Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

7.2 Мінімальний діаметр посуду

Зона готування	Діаметр посуду (мм)	Потужність (Вт)
Задня ліва	125 - 140	1400/2500
Задня права	145 - 180	1800/2800
Передня права	145 - 180	1800/2800
Передня ліва	180 - 210	2300/3600

7.3 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сандвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

7.4 Їко Timer ECO Timer

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони готування вимикається, перш ніж пролунає звуковий сигнал таймера зворотного відліку. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості готування.

7.5 Спрощений посібник з приготування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
- 1	Підтримання готової страви теплою.	у разі не-обхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	За потреби перевертайте продукти.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок

лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим

кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолодне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом.

Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.

- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Функції духової шафи

- 0 Положення «Вимкнено»**
Духова шафа вимкнена.

-  **Вентилятор**
Для одночасного випікання максимум на двох рівнях духової шафи й сушіння продуктів. Встановлює температуру на 20 - 40 ° F нижче, ніж для функції Традиційне готування.

-  **Функція «Піца» / AirFry**
Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу. / Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца.

-  **Традиційне готування**
Випікання та смаження на одному рівні полиці.

-  **SteamBake**
Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.

-  **Великий гриль**
Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.

-  **Турбо-гриль**
Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.

Волога конвекція

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

Призначено для заощадження енергії під час готування.

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

Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження».

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично.



Можна розморожувати продукти, вибравши функцію Волога конвекція без налаштування температури.

9.2 Вмикання й вимкнення духової шафи



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикатори або лампочки:

- Індикатор починає світитися, коли духова шафа нагрівається.
- Лампочка починає світитися, коли працює духова шафа.
- Символ вказує, чим керує перемикач: однією із зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати потрібну функцію.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій і температури духової шафи в положення «Вимк».

9.3 Активація функції: SteamBake

Ця функція підвищує вологість під час готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

Пара, що виходить, може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: SteamBake.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: SteamBake.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Наповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Перш розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, поки духова шафа холодна.

3. Поверніть перемикач функцій:

SteamBake

4. Поверніть перемикач температури, щоб встановити температуру.
5. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духової шафи.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.

6. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».
7. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що духова шафа холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

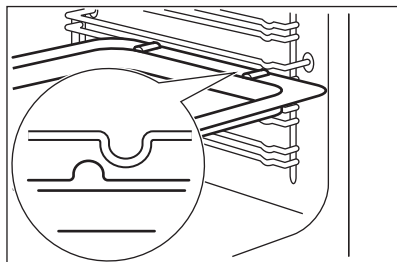
9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор охолодження продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

9.5 Вставлення аксесуарів духовки

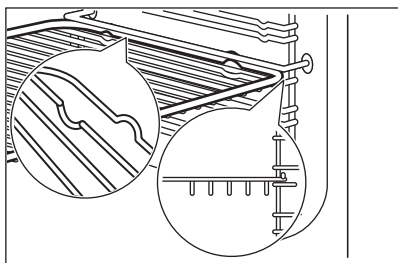
Комбінована форма:

Просуньте глибоку форму між напрямними планками опорних рейок.



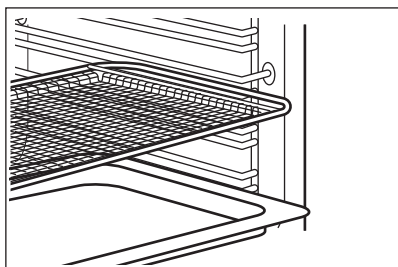
Комбінована решітка:

Просуньте решітку по напрямних планках опор для полиць.



AirFry деко:

Встановіть AirFryдеко на рівні третьої полиці. Установіть деко для випікання на першому рівні полиці.



- Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеликі заглибини знизу правого та лівого країв. Крім того, заглибини запобігають перекиданню.
- Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з поверхні.

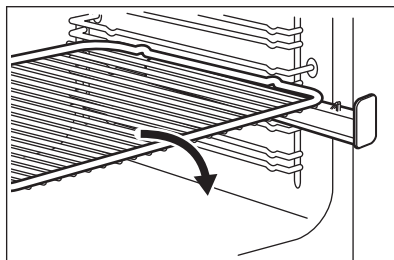
9.6 Телескопічні рейки: вставлення аксесуарів духовки



Зберігайте інструкції зі встановлення телескопічних рейок для використання в майбутньому.

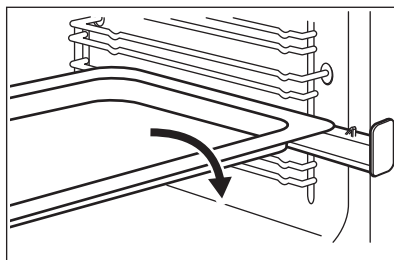
Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання полицок.

Комбінована решітка:



Встановіть решітку на телескопічні спрямовуючі так, аби її ніжки були направлені донизу.

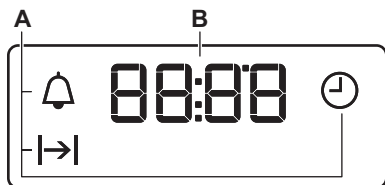
Комбінована форма:



Встановіть деко для випікання або глибоке деко на телескопічні рейки.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



А. Функції годинника

В. Таймер

10.2 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Встановлення часу.
⌚	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Встановлення часу.

10.3 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
⌚	ЧАС ДОБИ Встановлення, зміна або перевірка часу доби.
⌛	ТРИВАЛІСТЬ Встановлення тривалості роботи духової шафи.
🔔	ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духова шафа вимкнена.

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть ⌚ кілька разів, доки не почне блимати ⌛.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється ⌛.

4. Коли час завершиться, починає блимати ⌛ і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.

5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть ⌚ кілька разів, доки не почне блимати 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час.

Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

10.6 Скасування функцій годинника

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

11. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

11.1 Волога конвекція

Хліб і піца

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Булочки	180	25 - 35	3
Заморожена піца 350 г	190	25 - 35	3

Торти на деку для випікання

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Рулєт із джемом	180	20 - 30	3
Брауні	180	30 - 40	3

Торти в формі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Суфле	200	30 - 40	3
Бісквітні коржі	180	20 - 30	3
Бісквітний торт	150	25 - 35	3

Риба

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Риба в мішечках 300 г	180	25 - 35	3

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Ціла риба 200 г	180	25 - 35	3
Рибне філе 300 г	180	25 - 35	3

М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
М'ясо в мішечку 250 г	200	25 - 35	3
М'ясні шашлички 500 г	200	30 - 40	3

Невеликі тістечка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Печиво	180	25 - 35	3
Мигдальні тістечка	160	25 - 35	3
Мафіни	180	25 - 35	3
Пікантний крекер	170	20 - 30	3
Печиво з пісочного тіста	150	25 - 35	3
Тарталетки	170	15 - 25	3

Вегетаріанський

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Мікс овочів у мішечку 400 г	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Овочі на деку 700 г	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Випічка

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Білий хліб	180	150	10	30 - 40	2
Хлібний рулет	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домашня піца	230	150	10	15 - 20	2

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Печиво, булочки, круасани	160	150	10	10 - 20	2
Сливовий торт, булочки з корицею	160	150	10	70 - 80	2

Заморожені продукти

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Піца	200	100	10	15	2
Круасан	170	50	10	25	2
Лазанья	200	200	10	35 - 45	2

Доведення страв до готовності

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Білий хліб	110	100	-	30 - 40	2
Хлібний рулет	110	100	-	20 - 25	2
Домашня піца	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Овочі	110	100	-	15 - 25	2
Рис	110	100	-	15 - 26	2
Макарони	110	100	-	15 - 27	2
М'ясо	110	100	-	15 - 28	2

Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Курка	210	200	-	70 - 75	2
Половина курки	210	200	-	35 - 50	2
Смажена свинина	180	200	-	65 - 70	2

Страва	Температура (°C)	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Час попереднього прогрівання (хв)	Час (хв)	Положення полиці
Ростбіф, 1 – 1,5 кг 1. Непросмажений 2. Середній 3. Добре просмажений	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Смажена індичка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 Інформація для дослідницьких установ

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (хв)	Аксесуари	Положення полиці
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко)	Традиційне готування	170	20 - 30	Деко	4
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко) ¹⁾	Вентилятор	150	20 - 30	Деко	2
Маленькі тістечка (20 маленьких тістечок на деко) ¹⁾	Вентилятор	150	25 - 35	Деко / піддон для збирання жиру	1 + 4
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Традиційне готування	180	70 - 90	Решітка	1
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Вентилятор	160	70 - 90	Решітка	2
Яблучний пиріг 2 деко (діаметром 20 см), на решітці, по діагоналі	Функція «Піца»	160	60 - 80	Решітка	2
Нежирний бісквіт, 1 деко (діаметром 26 см), на решітці	Традиційне готування	170	30 - 40	Решітка	3
Нежирний бісквіт, 1 деко (діаметром 26 см), на решітці	Вентилятор	150	35 - 45	Решітка	2
Нежирний бісквіт, 1 форма (Ø 26 см), на решітці ¹⁾	Вентилятор	160	25 - 35	Решітка	1 + 4

Страва	Функція	Темп ера ту-ра (°C)	Час (хв)	Аксесуари	Положення полиці
Пісочне тісто /кондитерський виріб	Вентилятор	140	20 - 35	Деко	3
Пісочне тісто /кондитерський виріб	Вентилятор	140	20 - 30	Деко	1 + 4
Пісочне тісто /кондитерський виріб	Традиційне готування	160	20 - 35	Деко	3
Тост ¹⁾	Великий гриль	Мак с.	1 - 5	Решітка	4
Бургер із яловичини	Гриль	Мак с.	15–20 з однієї сторони. 10-15 секунд з однієї сторони.	Решітка / піддон для збирання жиру	4 + 1

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

12. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для миття. Очистьте й перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.

Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині (крім AirFry дека).
- Аксесуари з антипригарним покриттям і AirFry деко забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Очищення AirFry дека

1. Встановіть AirFry деко на деко для випічки.
2. Налийте гарячу воду з миючим засобом і залиште для замочування.
3. Очистіть AirFry деко за допомогою губки або щітки для видалення залишків.

Можна також мити в посудомийній машині.

12.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

12.4 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з парю.



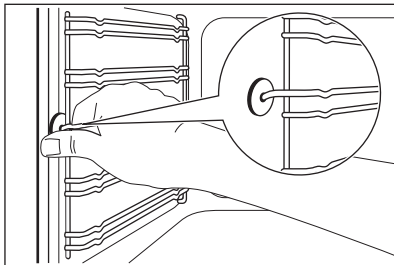
Для функції: SteamBake рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів готування.

1. Додайте 250 мл білого оцету до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

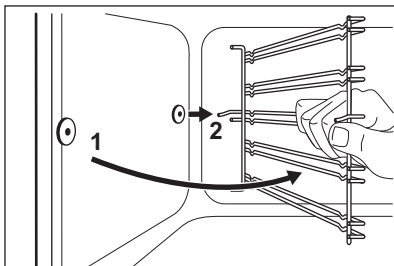
12.5 Знімання опорних рейок для решітки

Для очищення духової шафи вийміть опори решіток.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.



Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

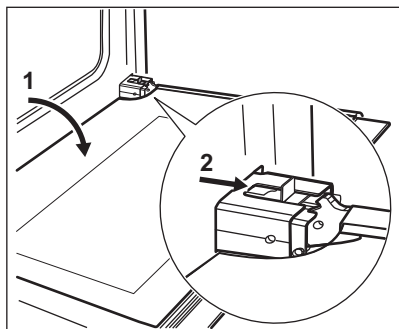


УВАГА

Переконайтеся, що довший пруток для фіксації розташований спереду. Кінець двох прутків повинен бути спрямований назад. Неправильне встановлення може пошкодити емаль.

12.6 Знімання дверцят духової шафи

Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.



1. Повністю відчиніть дверцят.
2. Пересувайте повзунок до появи клацання.
3. Зачиніть дверцят до фіксації повзунка.
4. Зніміть дверцят.

Щоб зняти дверцят, потягніть дверцят назовні спочатку з одного боку, а потім – з іншого.

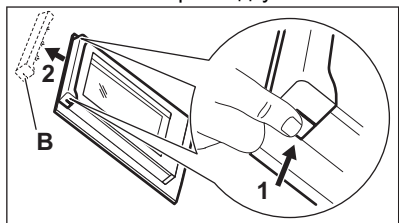
Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце, виконавши вищенаведені дії у зворотному порядку. Правильно вставляючи дверцят, ви повинні почути звук клацання. Якщо потрібно, докладіть зусилля.

12.7 Знімання й очищення скляних панелей дверцят

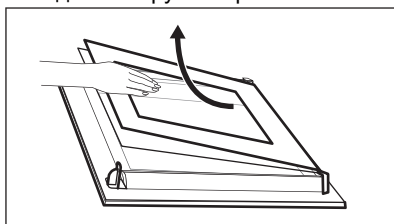


Скляна панель дверцят у вашому приладі може відрізнятися типом та формою від зразків, зображених на ілюстраціях. Кількість скляних панелей також може бути різною.

1. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



2. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
3. Тримайте скляні панелі дверцят за верхній край та витягуйте їх одна за одною вгору з напрямної.



4. Очистіть скляні панелі дверцят. Щоб встановити панелі, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.

12.8 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампочка



Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

12.9 Шухляда

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не кладіть продукти в шухляду.

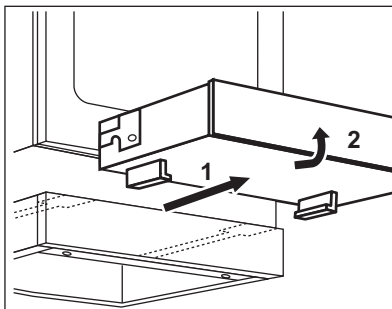
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте в шухляді займисті предмети, такі як матеріали для чищення, поліетиленові пакети, прихалпки, папір, засоби для чищення, аерозолі, пластикові предмети). Під час користування духовою шафою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Шухляду під духовою шафою можна вийняти для очищення.

Виймання шухляди:

1. Максимально витягніть ящик.



2. Підніміть шухляду під невеликим кутом і витягніть її з опорних рейок.

Вставлення шухляди:

1. Щоб вставити шухляду, встановіть її на опорні рейки. Переконайтеся, що фіксатори правильно вставлено в напрямні рейки
2. Опустіть шухляду, доки вона не стане горизонтальною, і штовхніть її всередину.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Не вдається активувати прилад.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
Не вдається увімкнути прилад.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистьте панель керування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Працює функція управління потужністю.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або його розташовано занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного сигналу.	Сигнали деактивовано.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Автоматичне вимикання працює.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову.
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Працює функція захисту від доступу дітей або функція блокування.	Див. розділ «Варильна поверхня: щоденне користування».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Невідповідний посуд.	Використовуйте належний посуд. Див. розділ «Варильна поверхня — поради і рекомендації».
На дисплеї варильної поверхні з'являється  .	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Варильна поверхня — поради і рекомендації».
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Вимкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено потрібні налаштування.	Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно.
Лампочка не світиться.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Використання функції SteamBake виявляється неефективним.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».
Вода у заглибині камери не кипить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 ° С. Див. розділ «Духова шафа — поради та рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.	Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. розділ «Увімкнення функції SteamBake».

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	
Код виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформації про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проєктування для варильної поверхні

Ідентифікатор моделі	LKI66020AX	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	14.0 см
	Передня права	18.0 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	191.0 Вт•год/кг
	Задня ліва	177.0 Вт•год/кг
	Передня права	189.0 Вт•год/кг
	Задня права	178.0 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		183.8 Вт•год/кг

14.2 Варильна поверхня - енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваячи воду, наливайте лише потрібний об'єм.

- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

14.3 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання для духових шаф

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LKI66020AX 940002949
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.95 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.82 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	73 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	50.2 кг

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

14.4 Духова шафа — енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

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

Підтримування страви теплою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

14.5 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії в режимі очікування

0.8 Вт

Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності

20 хв

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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







