



ჩაშენებული ღუმელი
მომხმარებლის სახელმძღვანელო

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



MBBIM10600MTPSWE

385444376_6/ KA/ RO/ R.AG/ 16.02.26 20:24
7768382121

მოგესალმებით!

ძვირფასო მომხმარებელო,

ბმადლობთ, რომ აირჩიეთ Beko პროდუქტი. ჩვენ გვსურს, რომ თქვენი პროდუქტი, რომელიც წარმოებულია მაღალი ხარისხითა და ტექნოლოგიით, შემოგთავაზოთ საუკეთესო ეფექტურობა. ამიტომ, ყურადღებით წაიკითხეთ ეს სახელმძღვანელო და ნებისმიერი სხვა დოკუმენტაცია, რომელიც მოწოდებულია პროდუქტის გამოყენებამდე.

მათავალისწინეთ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში მითითებული ყველა ინფორმაცია და გაფრთხილება. ამგვარად, თქვენ დაიცავთ საკუთარ თავს და თქვენს პროდუქტს იმ საფრთხეებისგან, რომლებიც შეიძლება შეიქმნას.

შეინახეთ მომხმარებლის ცნობარი. თუ პროდუქტს გადასცემთ სხვას, მიეცით სახელმძღვანელო მასთან ერთად. თქვენი პროდუქტის საგარანტიო პირობები, გამოყენება და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდები მოცემულია ამ სახელმძღვანელოში.

სიმბოლოები და მათი აღწერილობა მომხმარებლის სახელმძღვანელოში:



საფრთხე, რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს სიკვდილი ან დაზიანება.



მნიშვნელოვანი ინფორმაცია ან სასარგებლო რჩევები.



მაეცანით მომხმარებლის ცნობარს.



ზედაპირის ცხელი გაფრთხილება.

**შეტყობი
ნება**

საფრთხე, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის ან მისი გარემოს მატერიალური ზიანი.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

სარჩევი

1 უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	4
1.1 დანიშნულებისამებრ გამოყენება.....	4
1.2 ბავშვთა, სოციალურად დაუცველთა და შინაური ცხოველების უსაფრთხოება...	5
1.3 ელექტროუსაფრთხოება.....	7
1.4 ტრანსპორტის უსაფრთხოება	9
1.5 მონტაჟის უსაფრთხოება.....	10
1.6 გამოყენების უსაფრთხოება...	11
1.7 ტემპერატურის გაფრთხილება	12
1.8 აქსესუარების გამოყენება	13
1.9 საჭმლის მომზადების უსაფრთხოება.....	13
1.10 ტექნიკური და დასუფთავების უსაფრთხოება.....	15
1.11 მაღალი ტემპერატურის თვითგაწმენდა (პიროლიზი) ..	16
2 მარემოსდაცვითი ინსტრუქციები.....	17
2.1 ნარჩენების დირექტივა	17
2.1.1 WEEE დირექტივის დაცვა და ნარჩენების პროდუქტის განკარგვა	17
2.2 ინფორმაცია პაკეტის შესახებ	17
2.3 რეკომენდაციები ენერგიის დაზოგვისთვის	17
3 ტექვნი პროდუქტი	19
3.1 პროდუქტის შესავალი.....	19
3.2 პროდუქტის კონტროლის პანელის შესავალი და გამოყენება.....	19
3.2.1 მართვის პანელი	20
3.3 ღუმელის მუშაობის ფუნქციები	20
3.4 პროდუქტის აქსესუარები.....	23
3.5 პროდუქტის აქსესუარების გამოყენება.....	23

3.6 ტექნიკური მახასიათებლები.	26
4 პირველი გამოყენება	27
4.1 პირველი ტაიმერის დაყენება	27
4.2 პირველადი დასუფთავება.....	27
5 ღუმელის გამოყენება.....	28
5.1 ზოგადი ინფორმაცია ღუმელის გამოყენების შესახებ	28
5.2 ღუმელის მართვის ბლოკის ექსპლუატაცია.....	29
5.3 პარამეტრები	33
6 ზოგადი ინფორმაცია კულინარიის შესახებ.....	38
6.1 ზოგადი გაფრთხილებები ღუმელში ცხობის შესახებ	38
6.1.1 საკონდიტრო ნაწარმი და ღუმელის საკვები	39
6.1.2 ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი	43
6.1.3 მრილი	44
6.1.4 საკვების ტესტირება	46
7 მოვლა და დასუფთავება	48
7.1 ინფორმაცია ზოგადი დასუფთავების შესახებ	48
7.2 საწმენდი აქსესუარები	50
7.3 მართვის პანელის გაწმენდა...	50
7.4 ღუმელის შიგნიდან გაწმენდა (საჭმლის მოსამზადებელი ზონა).....	51
7.5 ორთქლის მარტივი გაწმენდა	51
7.6 მაღალი ტემპერატურის თვითგაწმენდა.....	52
7.7 ღუმელის კარის გაწმენდა	54
7.8 ღუმელის კარის შიდა მინის მოხსნა	55
7.9 ღუმელის ნათურის გაწმენდა	56
8 ხარვეზების აღმოფხვრა	57



1 უსაფრთხოების ინსტრუქციები

KA

- ეს ნაწილი მოიცავს უსაფრთხოების ინსტრუქციებს, რომლებიც აუცილებელია პირადი დაზიანების ან მატერიალური ზიანის რისკის თავიდან ასაცილებლად.
- თუ პროდუქტი სხვა პირს გადაეცემა პირადი მოხმარებისთვის ან მეორადი გამოყენების მიზნით, ასევე უნდა მიეწოდოს მომხმარებლის სახელმძღვანელო, პროდუქტის ეტიკეტები და სხვა შესაბამისი დოკუმენტები და ნაწილები.
- ჩვენი კომპანია არ აგებს პასუხს იმ ზიანზე, რომელიც შეიძლება წარმოიშვას ამ ინსტრუქციების დარღვევის შემთხვევაში.
- ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობა გააუქმებს ნებისმიერ გარანტიას.
- ყოველთვის იქონიეთ მწარმოებლის, უფლებამოსილი

- სამსახურის ან იმპორტიორი კომპანიის მიერ შესრულებული სამონტაჟო და სარემონტო სამუშაოები.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები და აქსესუარები.
- არ შეაკეთოთ ან შეცვალოთ პროდუქტის არცერთი კომპონენტი, თუ ეს ნათლად არ არის მითითებული მომხმარებლის სახელმძღვანელოში.
- არ შეიტანოთ ტექნიკური ცვლილებები პროდუქტზე.

1.1



დანიშნულებისამებრ გამოყენება

- ეს პროდუქტი განკუთვნილია სახლის პირობებში გამოსაყენებლად. ის არ არის შესაფერისი კომერციული გამოყენებისთვის.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი ბაღებში, აივნებზე ან ღია ცის ქვეშ. ეს პროდუქტი

განკუთვნილია
შინამეურნეობებში და
მაღაზიების, ოფისებისა და
სხვა სამუშაო გარემოს
პერსონალის
სამზარეულოებში
გამოსაყენებლად.

- **ბაფრთხილება:** ეს პროდუქტი უნდა იქნას გამოყენებული მხოლოდ საჭმლის მოსამზადებლად. ის არ უნდა იქნას გამოყენებული სხვადასხვა მიზნებისთვის, მაგალითად, ოთახის გათბობისთვის.
- ღუმელის გამოყენება შესაძლებელია საკვების გასაღებლად, გამოსაცხობად, შესაწვავად და შესაწვავად.
- ეს პროდუქტი არ უნდა იქნას გამოყენებული ფირფიტების გასათბობად, გაშრობისთვის სახელურზე პირსახოცების ან ტანსაცმლის დაკიდებით.

1.2 ბავშვთა, სოციალურად დაუცველთა და შინაური ცხოველების უსაფრთხოება



- ამ პროდუქტის გამოყენება შეუძლიათ 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებს და ფიზიკურ, სენსორულ ან გონებრივ უნარებში განუვითარებელ ადამიანებს, ან გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობას, თუ მათზე ზედამხედველობა ან მომზადება ხდება პროდუქტის უსაფრთხო გამოყენებისა და საფრთხეების შესახებ.
- ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ პროდუქტით. დასუფთავება და მომხმარებლის მოვლა არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, თუ მათზე ზედამხედველი პირი არ არის.
- ეს პროდუქტი არ უნდა გამოიყენონ შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე

- ადამიანებმა (მათ შორის ბავშვებმა), გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც ისინი ინახება ზედამხედველობის ქვეშ ან იღებენ საჭირო ინსტრუქციებს.
- ბავშვებს უნდა ჩაუტარდეთ ზედამხედველობა, რათა დარწმუნდნენ, რომ ისინი არ თამაშობენ პროდუქტით.
 - ელექტრო პროდუქტები საშიშია ბავშვებისა და შინაური ცხოველებისთვის. ბავშვებმა და შინაურმა ცხოველებმა არ უნდა ითამაშონ, გაიარონ ასვლა ან შეიტანონ პროდუქტი.
 - არ განათავსოთ ნივთები, რომლებსაც ბავშვებმა შეიძლება მიაღწიონ პროდუქტზე.
 - **ბაფრთხილება:** მამოყენების დროს პროდუქტის ხელმისაწვდომი ზედაპირები ცხელია. მოარიდეთ ბავშვებს პროდუქტს.
 - შეინახეთ შესაფუთი მასალები ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას. არსებობს ტრავმისა და გაგუდვის საშიშროება.
 - როდესაც კარი ღიაა, არ მოათავსოთ მასზე მძიმე საგნები და არ მისცეთ ბავშვებს მასზე ჯდომის უფლება. თქვენ შეიძლება გამოიწვიოთ ღუმელის გადაბრუნება ან კარის ანჯამების დაზიანება.
 - **ბაცვეთილი და უსარგებლო პროდუქტების გადაგდებად:**
 1. ბამორთეთ დენის შტეფსელი და ამოიღეთ ის ბუდედან.
 2. ბამორთეთ კვების კაბელი და გამორთეთ ის შტეფსელით პროდუქტიდან.
 3. მიიღეთ სიფრთხილის ზომები, რათა თავიდან აიცილოთ ბავშვების შეყვანა პროდუქტში.
 4. არ მისცეთ ბავშვებს საშუალება, ითამაშონ პროდუქტით, როდესაც ის მოჩვენებით რეჟიმში იმყოფება.

1.3



ელექტროუსაფრთხოება

- შეაერთეთ პროდუქტი დასაბუთებულ შტეფსელში, რომელიც დაცულია მცველით, რომელიც შეესაბამება ტიპის ეტიკეტზე მითითებულ მიმდინარე შეფასებებს. გქონდეთ კვალიფიციური ელექტრიკოსის მიერ დამზადებული დამიწების მონტაჟი. არ გამოიყენოთ პროდუქტი დამიწების გარეშე ადგილობრივი / ეროვნული რეგულაციების შესაბამისად.
- მოწყობილობის შტეფსელი ან ელექტრო შეერთება უნდა იყოს ადვილად ხელმისაწვდომ ადგილას. თუ ეს შეუძლებელია, ელექტრულ მონტაჟზე უნდა არსებობდეს მექანიზმი (მცველი, ჩამრთველი, გასაღების ჩამრთველი და ა.შ.), რომელზეც მიერთებულია პროდუქტი, ელექტრული რეგულაციების დაცვით და ქსელისგან ყველა ბოძის გამიჯვნით.
- ბამოართეთ პროდუქტი ან გამორთეთ მცველი რემონტის, ტექნიკური მომსახურებისა და გაწმენდის დაწყებამდე.
- შეაერთეთ პროდუქტი შტეფსელში, რომელიც აკმაყოფილებს ტიპის ეტიკეტზე მითითებულ ძაბვისა და სიხშირის მნიშვნელობებს.
- (თუ თქვენს პროდუქტს არ აქვს ქსელის კაბელი) გამოიყენეთ მხოლოდ "ტექნიკური მახასიათებლების" განყოფილებაში აღწერილი დამაკავშირებელი კაბელი.
- არ დააბლენდეროთ კვების კაბელი პროდუქტის ქვეშ და მის უკან. არ მოათავსოთ მძიმე საგანი დენის კაბელზე. დენის კაბელი არ უნდა იყოს მოხრილი, დამსხვრეული და კონტაქტში შევიდეს სითბოს ნებისმიერ წყაროსთან.

- აწყობის ან გაწმენდის შემდეგ პროდუქტის ადგილზე მოთავსებისას დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი არ არის ჩახერგილი.
- ღუმელის უკანა ზედაპირი ცხელდება მისი გამოყენების დროს. კვების კაბელები არ უნდა ეხებოდეს პროდუქტის უკანა ზედაპირს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ის შეიძლება დაზიანდეს.
- არ შეაერთოთ ელექტრო კაბელები ღუმელის კარში და არ გადაიტანოთ ცხელ ზედაპირებზე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მოკლე ჩართვის შედეგად კაბელის იზოლაცია შეიძლება დაზიანდეს და იწვევდეს ხანძარს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი კაბელი. არ გამოიყენოთ გაჭრილი ან დაზიანებული კაბელები.
- არ გამოიყენოთ დამაგრებელი კაბელი ან მულტი-ჩართვა თქვენი პროდუქტის ექსპლუატაციისთვის.
- დაუკავშირდით უფლებამოსილ სერვისცენტრს ან იმპორტიორს, რათა გამოიყენოთ დამტკიცებული ადაპტერი იმ შემთხვევებში, როდესაც აუცილებელია კონვერტორული ადაპტერის გამოყენება (შტეფსელის ტიპისთვის).
- დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს, თუ ელექტროგადამცემი ხაზის სიგრძე არასაკმარისია.
- პორტატული კვების წყაროები ან რამდენიმე შტეფსელი შეიძლება გადახურდეს და ხანძარი გაჩნდეს. მოარიდეთ პროდუქტს რამდენიმე შტეფსელი და პორტატული კვების წყარო.
- იმ შემთხვევაში, თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, ის უნდა ჩაანაცვლოს მწარმოებელმა, უფლებამოსილმა სამსახურმა ან პირმა, რომელიც მითითებული

უნდა იყოს იმპორტიორი კომპანიის მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული შესაძლო საფრთხეები.

- **ბაფრთხილება:** ღუმელის ნათურის შეცვლამდე, ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, აუცილებლად გამორთეთ პროდუქტი ქსელის წყაროდან. გამორთეთ პროდუქტი ან გამორთეთ მცველი მცველის კოლოფიდან.

თუ თქვენს პროდუქტს აქვს კვების კაბელი და შესაერთებელი:

- არასოდეს მოათავსოთ პროდუქტის შესაერთებელი გატეხილ, ფხვიერ ან მოუხსნელ შესაერთებელში. დარწმუნდით, რომ საცობი სრულად არის ჩასმული ბუდეში. წინააღმდეგ შემთხვევაში კავშირები შეიძლება გადახურდეს და გამოიწვიოს ხანძარი.
- მოერიდეთ მოწყობილობის მოთავსებას ცხიმთან, უწყინდურ ან

პოტენციურად წყალში მოხვედრილ შტეფსელებში (მაგალითად, სამუშაო ზედაპირთან, სადაც შეიძლება წყალი გაქრეს). წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს მოკლე ჩართვის და ელექტროკვების რისკი.

- არასოდეს შეეხოთ საცობს სველი ხელებით!
- ბამოიღეთ შტეფსელიდან შტეფსელის სხეულის გამოყენებით და არა თავად კაბელით.



1.4 ტრანსპორტის უსაფრთხოება

- პროდუქტის ტრანსპორტირებამდე გამოაერთეთ პროდუქტი ქსელიდან.
- პროდუქტი მძიმეა, თან იქონიეთ პროდუქტი მინიმუმ ორ ადამიანთან ერთად.
- არ გამოიყენოთ კარი ან/და სახელური პროდუქტის ტრანსპორტირებისთვის ან გადასაადგილებლად.
- არ მოათავსოთ ნივთები მოწყობილობაზე. ატარეთ მოწყობილობა ვერტიკალურად.

- როდესაც პროდუქტის ტრანსპორტირება დაგჭირდებათ, შეფუთეთ ის ბუშტის შესაფუთი მასალით ან სქელი მუყაოთი და ფირზე მჭიდროდ დაჭერით. მტკიცედ დაიცავით პროდუქტის მოძრავი ნაწილები, რათა თავიდან აიცილოთ დაზიანება.
- პროდუქტის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ პროდუქტი ტრანსპორტირების შემდეგ დაზიანებაზე. დაზიანების შემთხვევაში დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

1.5 მონტაჟის უსაფრთხოება

- მონტაჟის დაწყებამდე მოახდინეთ ელექტროგადამცემი ხაზის დეენერგიზაცია, რომელზეც პროდუქტი მიერთებული იქნება მცველის გამორთვით.
- ტრანსპორტირებისა და მონტაჟის დროს ყოველთვის ატარეთ დამცავი ხელთათმანები. წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს მკვეთრი კიდების დაზიანების რისკი!
- პროდუქტის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ პროდუქტი დაზიანების შესახებ. არ გქონდეთ დამონტაჟებული, თუ პროდუქტი დაზიანებულია.
- მოერიდეთ თბოსაიზოლაციო მასალების გამოყენებას დამონტაჟებული ავეჯის ინტერიერის დასაფარად.
- მზის პირდაპირი სხივები და სითბოს წყაროები, როგორცაა ელექტრო ან გაზის გამათბობლები, არ უნდა იყოს წარმოდგენილი იმ ადგილას, სადაც პროდუქტია დამონტაჟებული.
- შეინახეთ პროდუქტის ყველა სავენტილაციო სადინარის შემოგარენი ღია სივრცეში.
- ბადახურების თავიდან ასაცილებლად, პროდუქტის მონტაჟი არ

უნდა განხორციელდეს დეკორატიული საფარის მიღმა.

- იმ შემთხვევებში, როდესაც პროდუქციისთვის განკუთვნილი სამონტაჟო მოედნის უკან განთავსებულია გაზის შლანგი/მილი ან პლასტმასის წყლის მილი, აუცილებელია იმის გარანტია, რომ პროდუქტსა და ამ კომუნალურ ხაზებს შორის კონტაქტი არ არსებობს. წინააღმდეგ შემთხვევაში შლანგი/მილი შეიძლება დამსხვრეული იყოს.
- იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტის დამონტაჟების ადგილის უკან არის ბუდე, უნდა იყოს უზრუნველყოფილი, რომ პროდუქტი არ შევიდეს კონტაქტში არც ბუდესთან და არც მტეფსელში შესაერთებელთან.



1.6 გამოყენების უსაფრთხოება

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- თუ პროდუქტს დიდი ხნის განმავლობაში არ გამოიყენებთ, გამორთეთ ან გამორთეთ სიმძლავრე მცველის ყუთიდან.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი, თუ ის გაფუჭდება ან დაზიანდება გამოყენების დროს. გათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან. დაუკავშირდით იმპორტიორს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი, თუ შესასვლელი კარის მინა ამოღებულია ან დაზიანებულია. წინააღმდეგ შემთხვევაში არსებობს დაზიანებისა და გარემოს დაზიანების რისკი.
- არ ჩართოთ მოწყობილობა რაიმე მიზეზით.

- არასოდეს გამოიყენოთ პროდუქტი, როდესაც თქვენი გადაწყვეტილება ან კოორდინაცია დარღვეულია ალკოჰოლის ან/და ნარკოტიკების გამოყენებით.
- აალებადი საგნები არ უნდა ინახებოდეს საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში და მის გარშემო. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ამან შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- ღუმელის სახელური არ არის პირსახოცის საშრობი. პროდუქტის გამოყენებისას არ ჩამოკიდოთ სახელურზე პირსახოცები, ხელთათმანები ან მსგავსი ქსოვილები.
- პროდუქტის კარის ანჯამები გადაადგილდება კარის გაღებისას და დაკეტვისას და შეიძლება დაირღვეს. კარის გაღებისას / დაკეტვისას არ დაიჭიროთ ნაწილი ანჯამებით.



1.7 ტემპერატურის გაფრთხილება

- **გაფრთხილება:** როდესაც პროდუქტი გამოიყენება, პროდუქტი და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელი იქნება. საჭიროა სიფრთხილის გამოჩენა, რათა თავიდან იქნას აცილებული პროდუქტთან და გამათბობელ ელემენტებთან შეხება. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები უნდა მოარიდოთ პრეპარატს, თუ მუდმივად არ ხდება ზედამხედველობა.
- არ მოათავსოთ აალებადი / ფეთქებადი მასალები პროდუქტთან ახლოს, რადგან ზედაპირები ცხელი იქნება მისი მუშაობის დროს.
- დაიცავით დისტანცია ღუმელის კარის გაღებისას საჭმლის მომზადებისას ან საჭმლის მომზადების დასრულებისას. ორთქლმა შეიძლება დაწვას თქვენი ხელი, სახე ან/და თვალები.
- მუშაობის დროს პროდუქტი ცხელია. საჭიროა სიფრთხილე,

რათა თავიდან იქნას
 აცილებული ცხელ
 ნაწილებთან, ღუმელის
 შიგნით და გამაცხელებელ
 ელემენტებთან შეხება.

- პროდუქტის
 დამუშავებისას
 ყოველთვის ატარეთ
 სითბოსადმი მდგრადი
 ღუმელის ხელთათმანები.

1.8 აქსესუარების გამოყენება

- მნიშვნელოვანია
 პროდუქტთან ერთად
 მოწოდებული
 აქსესუარების სწორად
 გამოყენება. დეტალური
 ინფორმაციისთვის
 იხილეთ სექცია
**"პროდუქტის
 აქსესუარების
 გამოყენება"**.
- დახურეთ ღუმელის კარი
 მას შემდეგ, რაც
 აქსესუარები მთლიანად
 მოხვდება საჭმლის
 მოსამზადებელ სივრცეში,
 წინააღმდეგ შემთხვევაში
 ისინი შეიძლება დაარტყან
 კარის მინას და დააზიანონ
 ის.

1.9 საჭმლის მომზადების უსაფრთხოება

- სიფრთხილე გმართებთ
 ჭურჭელში ალკოჰოლური
 სასმელების
 გამოყენებისას. ალკოჰოლი
 ორთქლდება მაღალ
 ტემპერატურაზე და
 შეიძლება გამოიწვიოს
 ხანძარი, რადგან ის
 შეიძლება ააღდეს ცხელ
 ზედაპირებთან
 კონტაქტისას.
- საჭმლის ნარჩენები
 საჭმლის მოსამზადებელ
 ზონაში, მაგალითად,
 ზეთი, შეიძლება ააღდეს.
 მომზადებამდე
 გაასუფთავეთ ნარჩენები.
- საკვებით მოწამვლის
 საშიშროება: არ დაუშვათ
 საკვები ღუმელში საჭმლის
 მომზადებამდე ან
 მომზადების შემდეგ 1
 საათზე მეტ ხანს.
 წინააღმდეგ შემთხვევაში,
 ამან შეიძლება
 გამოიწვიოს საკვებით
 მოწამვლა ან დაავადებები.
- არ გააცხელოთ
 დახურული თუნუქები და
 მინის ქილები ღუმელში.

წნევამ, რომელიც წარმოიქმნება თუნუქში/ ქილაში, შეიძლება გამოიწვიოს მისი ადიდება.

- ღუმელის გამოყენებისას, არასდროს დადოთ საცხობი ფორმა, ჭურჭელი ან ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღუმელის ძირზე. სითბოს დაგროვებამ შეიძლება დააზიანოს ღუმელის ძირი და ღუმელის კარადის ან სამზარეულოს იატაკის დაზიანებაც კი გამოიწვიოს.

ბაითვალისწინეთ შემდეგი სიფრთხილის ზომები ცხიმიანი პერგამენტის ქაღალდის ან მსგავსი მასალების გამოყენებისას:

- მოათავსეთ ცხიმწასმული ქაღალდი ჭურჭელში ან ღუმელის აქსესუარზე (ლანგარი, მავთულის გრილი და ა.შ.) საკვებთან ერთად და მოათავსეთ გაცხელებულ ღუმელში.
- ღუმელის გამათბობელ ელემენტებთან შეხებისა და ცხელი ჰაერის ნაკადის შეფერხების რისკის თავიდან ასაცილებლად,

მოაშორეთ ცხიმდამჭერი ქაღალდის ზედმეტი ნაწილები, რომლებიც ჩამოკიდებულია აქსესუარებიდან ან კონტეინერებიდან. არ გამოიყენოთ ცხიმდამჭერი ქაღალდი ღუმელის ტემპერატურაზე უფრო მაღალი, ვიდრე მწარმოებლის მიერ მითითებული მაქსიმალური გამოყენების ტემპერატურა. არასოდეს მოათავსოთ ცხიმწასმული ქაღალდი ღუმელის ძირზე.

- არ მოათავსოთ ის აქსესუარების თავზე წინასწარი გაცხელების დროს.
- ყოველთვის დააწეით თეფშს ან მსგავს საგანს, რათა თავიდან აიცილოთ მასალის ფრენა ღუმელში ჰაერის ცირკულაციის გამო.
- დაფარეთ მხოლოდ საჭირო ზედაპირი უჯრის შიგნით.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ ლანგარი უნდა გაიწმინდოს, ხოლო ლანგარში გამოყენებული ნებისმიერი ცხიმგამძლე

ქალაქი ან მსგავსი
მასალა უნდა შეიცვალოს.
წინააღმდეგ შემთხვევაში,
ლანგარზე ჩამოსხმულმა
სითხეებმა შეიძლება
გამოიწვიოს მოწვეა ან
ცეცხლის ანთებაც კი.

- პროდუქტის სახურავის
გახსნისას წარმოიქმნება
ჰაერის ნაკადი.

ცხიმაგამძლე ქალაქი
შეიძლება კონტაქტში
შევიდეს გამათბობელ
ელემენტებთან და ააღდეს.

- მეთვალის გრილის
გამოყენებისას, ქვედა
თაროზე უნდა მოათავსოთ
ლანგარი. წინააღმდეგ
შემთხვევაში, ღუმელის
ძირზე ჩამოწვეთებულმა
საკვებმა ზეთმა და სხვა
კომპონენტებმა შეიძლება
წარმოიქმნას ძლიერი
კვამლი და გამოიწვიოს
აღი.
- შეწვის დროს დახურეთ
ღუმელის კარი. ცხელმა
ზედაპირებმა შეიძლება
გამოიწვიოს დამწვრობა!
- შეწვისთვის
შეუფერებელი საკვები
ხანძრის საშიშროებას
შეიცავს. შეწვით მხოლოდ

საკვები, რომელიც
შესაფერისია ძლიერი
გრილის ცეცხლისთვის. არ
მოათავსოთ საკვები
ძალიან შორს გრილის
უკანა მხარეს. ეს არის
ყველაზე ცხელი ადგილი
და ცხიმიანმა საკვებმა
შეიძლება ცეცხლი
წააქციოს.

1.10 ტექნიკური და დასუფთავების უსაფრთხოება

- დაელოდეთ პროდუქტის
გაგრძელებას პროდუქტის
გაწმენდამდე. ცხელმა
ზედაპირებმა შეიძლება
გამოიწვიოს დამწვრობა!
- არასოდეს გარეცხოთ
პროდუქტი შესხურებით ან
წყლის დასხმით! არსებობს
ელექტროშოკის რისკი!
- ნუ გამოიყენებთ
ორთქლის საწმენდ
საშუალებებს პროდუქტის
გასაწმენდად, რადგან ამან
შეიძლება გამოიწვიოს
ელექტროშოკი.
- ღუმელის შესასვლელი
კარის მინის გასაწმენდად
არ გამოიყენოთ მკაცრი
აბრაზიული საწმენდები,

ლითონის საფხეკები,
მავთულის ბამბა ან
მათეთრებული მასალები.
ამ მასალებმა შეიძლება
გამოიწვიოს მინის
ზედაპირების დაკაწვრა და
გაფუჭება.

1.11 მაღალი



ტემპერატურის თვითგაწმენდა (პიროლიზი)

- თვითწმენდის დროს
ზედაპირები უფრო
ცხელდება, ვიდრე
სტანდარტული
გამოყენებისას. მოარიდეთ
ბავშვებს.
- ცხელი ზედაპირები იწვევს
დამწვრობას! ნუ შეეხებით
პროდუქტს
თვითგაწმენდის დროს და
მოარიდეთ ბავშვები
პროდუქტს. ნარჩენების
ამოღებამდე დაელოდეთ
მინიმუმ 30 წუთი.

- თვითგაწმენდის დროს
კვამლი გამოიყოფა
საკვების ნარჩენების
დაწვის გამო.
დასუფთავების პროცესში
კარგად გაანიავეთ
სამზარეულო.
- გაწმენდის დაწყებამდე
გაწმინდეთ ღუმელის გარე
ზედაპირები და საკვების
ნარჩენები ღუმელში
საპნიანი ქსოვილით.
გამოიღეთ ღუმელიდან
ყველა აქსესუარი და
სამზარეულოს ჭურჭელი.
თუ თქვენს პროდუქტს
აქვს პირო მტკიცებულების
აქსესუარი (მდგრადია
მაღალი ტემპერატურის
თვითგაწმენდის მიმართ),
თქვენ არ გჭირდებათ ამ
აქსესუარების ღუმელიდან
ამოღება.
- თუ ღუმელის თავზე ქურა
დგას, პროლიზის დროს
ქურა არ იმუშაოთ.

2.1 ნარჩენების დირექტივა

2.1.1 WEEE დირექტივის დაცვა და ნარჩენების პროდუქტის განკარგვა

ეს პროდუქტი შეესაბამება ევროკავშირის WEEE დირექტივას (2012/19/EU). ეს პროდუქტი ატარებს ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების კლასიფიკაციის სიმბოლოს (WEEE).



ეს პროდუქტი დამზადებულია მაღალი ხარისხის ნაწილებითა და მასალებით, რომელთა ხელახალი გამოყენება შესაძლებელია და

ვარგისია გადამუშავებისთვის. ამიტომ, ნუ გადაყრით ნარჩენ პროდუქტს ნორმალურ შიდა და სხვა ნარჩენებთან მისი მომსახურების ვადის ბოლოს. გადაიყვანეთ შეგროვების პუნქტში ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების გადამუშავებისთვის. შეგიძლიათ პკითხოთ ადგილობრივ ადმინისტრაციას ამ საკოლექციო პუნქტების შესახებ. მოწყობილობის სათანადოდ გადაგდება ხელს უწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობაზე უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას.

RoHS დირექტივის დაცვა:

თქვენ მიერ შეძენილი პროდუქტი შეესაბამება ევროკავშირის RoHS დირექტივას (2011/65/EU). იგი არ შეიცავს დირექტივაში მითითებულ მავნე და აკრძალულ მასალებს.

2.2 ინფორმაცია პაკეტის შესახებ

პროდუქტის შესაფუთი მასალები დამზადებულია გადამუშავებადი მასალებისგან ჩვენი გარემოს ეროვნული რეგულაციების შესაბამისად. არ გადაყაროთ შეფუთვის ნარჩენები საყოფაცხოვრებო ან სხვა ნარჩენებით, გადაიტანეთ შეფუთვის მასალის შეგროვების პუნქტებში, რომლებიც დანიშნულია ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ.

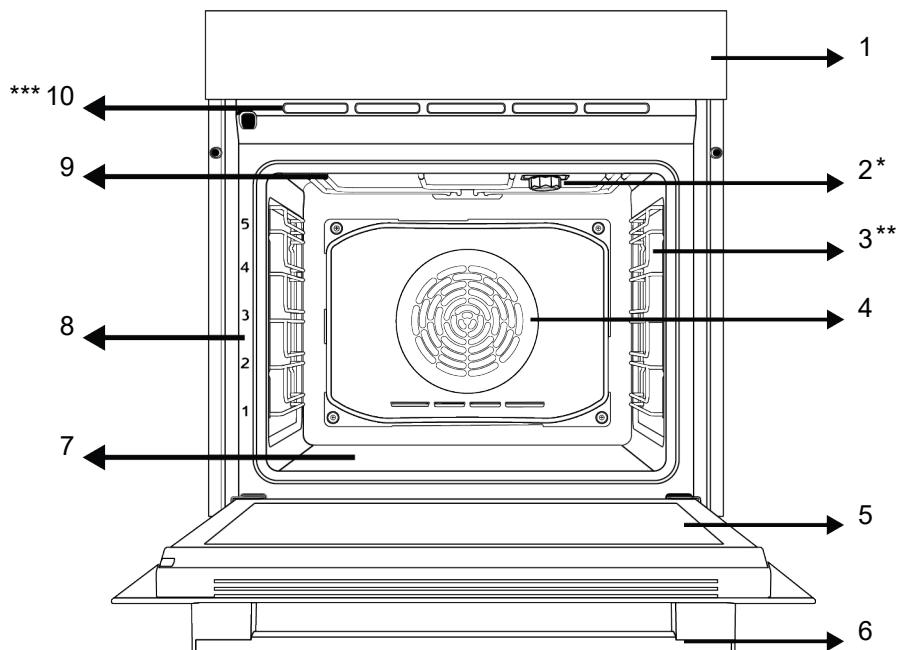
2.3 რეკომენდაციები ენერგიის დაზოგვისთვის

ევროკავშირის 66/2014 თანახმად, ენერგოეფექტურობის შესახებ ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ პროდუქტის ქვითარზე, რომელიც მოწოდებულია პროდუქტით. შემდეგი რჩევები დაგეხმარებათ გამოიყენოთ თქვენი პროდუქტი ეკოლოგიური და ენერგოეფექტური გზით:

- მამოალღვეთ გაყვნილი საკვები გამოცხობამდე.
- ღუმელში გამოიყენეთ მუქი ან ემალირებული კონტეინერები, რომლებიც უკეთესად გადასცემენ სითბოს.
- რეცეპტში ან მომხმარებლის ცნობარში მითითების შემთხვევაში, ყოველთვის წინასწარ გააცხელეთ ცხობის დროს ხშირად არ გააღოთ ღუმელის კარი.
- მამორთეთ პროდუქტი ცხობის დასრულებამდე 5-10 წუთით ადრე გახანგრძლივებულ ცხობებში. ნარჩენი სითბოს გამოყენებით შეგიძლიათ დაზოგოთ 20% -მდე ელექტროენერგია.

- ეცადეთ, ღუმელში ერთდროულად ერთზე მეტი კერძი მოამზადოთ. შეგიძლიათ ერთდროულად მოამზადოთ მავთულის ცხაურაზე ორი გაზქურის მოთავსებით. გარდა ამისა, თუ კერძებს ერთმანეთის მიყოლებით მოამზადებთ, ის დაზოგავს ენერგიას, რადგან ღუმელი არ დაკარგავს სითბოს.
- ცხობისას არ გააღოთ ღუმელის კარი „ეკო ვენტილატორის გათბობა“ ოპერაციული ფუნქცია. თუ კარი არ იღება, ხდება შიდა ტემპერატურის ოპტიმიზაცია, რათა დაზოგოს ენერგია „ეკო ვენტილატორის გათბობა“ ოპერაციული ფუნქცია, და ეს ტემპერატურა შეიძლება განსხვავდებოდეს ეკრანზე ნაჩვენებისგან.

3.1 პროდუქტის შესავალი



1 მართვის პანელი

3 მავთულის თაროები

5 კარი

7 ძვედა გამაცხელებელი
(ფოლადის ფირფიტის ქვეშ)

9 ზედა გამაცხელებელი

2 ნათურა

4 პენტილატორის ძრავა
(ფოლადის ფირფიტის უკან)

6 სახელური

8 თაროს პოზიციები

10 საპენტილაციო ხვრელები

* იცვლება მოდელის მიხედვით. თქვენი პროდუქტი შეიძლება არ იყოს აღჭურვილი ნათურით, ან ნათურის ტიპი და მდებარეობა შეიძლება განსხვავდებოდეს ილუსტრაციისგან.

** იცვლება მოდელის მიხედვით. თქვენი პროდუქტი, შესაძლოა, არ იყოს აღჭურვილი სადენის ცხურით. სურათზე, მაგალითად, ნაჩვენებია პროდუქტი მავთულის ცხურით.

*** ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

3.2 პროდუქტის კონტროლის პანელის შესავალი და გამოყენება

ამ სექციაში შეგიძლიათ გაეცნოთ პროდუქტის მართვის პანელის მიმოხილვასა და ძირითად

3.2.1 მართვის პანელი



1 ჩართვა/გამორთვის ღილაკი

თუ არსებობს მარეგულირებელი სახელური(ები), რომელიც აკონტროლებს თქვენს პროდუქტს, ზოგიერთ მოდელში ეს/ეს მარეგულირებელი სახელური(ები) შეიძლება იყოს ისე, რომ ამოვიდეს დაწოლისას (დამარხული მარეგულირებელი სახელურები). ამ მარეგულირებელი სახელურებით გასაკეთებელი პარამეტრებისთვის, პირველ რიგში, დააწეით შესაბამის მარეგულირებელ სახელურს და გამოწიეთ მარეგულირებელი სახელური. კორექტირების განხორციელების შემდეგ, კვლავ მიაწეით მას და შეცვალეთ მარეგულირებელი სახელური.

3.3 ღუმელის მუშაობის ფუნქციები

ფუნქციების ცხრილში ნაჩვენებია სამუშაო ფუნქციები, რომლებიც შეგიძლიათ გამოიყენოთ თქვენს ღუმელში და ყველაზე მაღალი და დაბალი ტემპერატურა, რომელიც შეიძლება დაყენდეს ამ ფუნქციებისთვის. აქ ნაჩვენებია ოპერაციული რეჟიმების

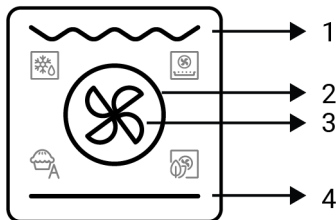
2 სენსორული ეკრანი

თანმიმდევრობა შეიძლება განსხვავდებოდეს თქვენი პროდუქტის განლაგებისგან.

ფუნქციის ჩვენება

თქვენ შეგიძლიათ შექმნათ თქვენი პროდუქტის მომზადების ფუნქციები ქვემოთ მოცემულ ეკრანზე შეხებით და არჩევით. შერჩეული და აქტიური გამათბობლები წითლად განათდება. ქვედა და გამათბობლები აქტიურდება ერთხელ შეხებისას. იგი გადართავს სხვადასხვა გამათბობლებს შორის და ფუნქციებს ვენტილატორის ძრავისა და ვენტილატორის გამათბობელისთვის რამდენიმე შეხებით. თქვენ მიერ არჩეული გამათბობლების კომბინაციები მიგიყვანთ განსაზღვრულ ფუნქციებზე. ზოგიერთი თქვენი არჩევანი განსხვავებულად გააგრძელებს მუშაობას, რადგან ისინი არ არის განსაზღვრული. ზოგიერთი ფუნქციის არჩევა შესაძლებელია მხოლოდ "HomeWhiz" აპლიკაციის გამოსაყენებლად. დეტალური ინფორმაცია ოპერაციული

ფუნქციების შესახებ, რომლებიც შეიძლება გამოყენებულ იქნას პროდუქტში, მოცემულია ცხრილში.



- 2 ვენტილატორის გამაცხელებელი (გულშემატკივართა ძრავით)
- 3 ვენტილატორის ძრავა
- 4 ქვედა გამათბობელი
- ვენტილატორთან მუშაობა- სიმბოლო
- ეკო ვენტილატორის გათბობა- სიმბოლო
- Airfry- სიმბოლო*
- საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქცია (SmartBakePro)-სიმბოლო*

* ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

1 ზედა გამათბობელი

ფუნქციის სიმბოლო	ფუნქციის აღწერა	ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	აღწერა და გამოყენება
	ვენტილატორთან მუშაობა	-	ღუმელი არ ცხელდება. მუშაობს მხოლოდ ვენტილატორი (უკანა კედელზე). გაყინული საკვები გრანულებით ნელ-ნელა გალღვება ოთახის ტემპურაზე, მომზადებული საკვები გაცივდება. ხორცის მთელი ნაჭრის გაღობისთვის საჭირო დრო უფრო ხანგრძლივია, ვიდრე მარცვლეულის მქონე საკვებისთვის.
	ზედა და ქვედა გათბობა	40-280	საკვები ცხელდება ზემოდან ქვემოთ ერთდროულად. შესაფერისია ნამცხვრებისთვის, საკონდიტრო ნაწარმისთვის ან ნამცხვრებისთვის და საცხობ ფორმებში არსებული ჩალაგებისთვის. საჭმლის მომზადება ხდება ერთი ლანგრით.
	ქვედა გათბობა	40-220	ჩართულია მხოლოდ ქვედა გათბობა. ის შესაფერისია საკვებისთვის, რომელსაც ძირში შეღებვა სჭირდება. ეს ფუნქცია ასევე უნდა იქნას გამოყენებული ორთქლით გაწმენდისთვის.
	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	40-280	ზედა და ქვედა გამათბობლებით გაცხელებული ცხელი ჰაერი თანაბრად და სწრაფად ნაწილდება მთელ ღუმელში ვენტილატორით. მომზადება ხდება ერთი უჯრით.
	ვენტილატორის გათბობა	40-280	ვენტილატორის გამაცხელებლის მიერ გაცხელებული ცხელი ჰაერი თანაბრად და სწრაფად ნაწილდება მთელ ღუმელში ვენტილატორთან ერთად. ის განკუთვნილია მრავალჯერადი მომზადებისთვის თაროების სხვადასხვა დონეზე.
	ეკო ვენტილატორის გათბობა	160-220	ენერგიის დაზოგვის მიზნით, შეგიძლიათ გამოიყენოთ ეს ფუნქცია 160-220°C დიაპაზონში "ვენტილატორის გათბობა"-ის ნაცვლად. მაგრამ; მომზადების დრო ოდნავ მეტი იქნება.

 	პიცის ფუნქცია	40-280	ძვედა გამათბობელი და ვენტილატორის გათბობა მუშაობს. ის განკუთვნილია პიცის მოსამზადებლად.
	"3D" ფუნქცია	40-280	ფუნქციონირებს ზედა გათბობის, ქვედა გათბობის და ვენტილატორის გათბობის ფუნქციები. მოსამზადებელი პროდუქტის თითოეული მხარე მზადდება თანაბრად და სწრაფად. საჭმლის მომზადება ხდება ერთი ლანგრით.
	სრული გრილი	40-280	ლუმელის ჭერზე დიდი გრილი მუშაობს. განკუთვნილია დიდი რაოდენობით გრილზე შესაწვავად.
 	ვენტილატორის დახმარებით სრული გრილი	40-280	დიდი გრილით გაცხელებული ცხელი ჰაერი სწრაფად ნაწილდება ლუმელში ვენტილატორით. გამოდგება დიდი რაოდენობით გრილისთვის.
	პიროლიზი	-	გამოიყენება მაღალ ტემპერატურაზე ლუმელის თვითწმენდისთვის. შეხედეთ ამ ფუნქციის ტექნიკური და გაწმენდის განყოფილების სპეციფიკაციებს.

"HomeWhiz" აპლიკაციის საშუალებით არჩევის ფუნქციები შემდეგია. ეს ფუნქციები შეიძლება განსხვავდებოდეს მოდელის მიხედვით. ყველა მათგანი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნას თქვენს პროდუქტში.

ფუნქციის განსაზღვრა	განმარტება და გამოყენება
დაბალი გრილი	მუშაობს ლუმელის ჭერზე პატარა გრილი. შესაფერისია მცირე რაოდენობით გრილისთვის.
შეინარჩუნეთ სითბო	იგი გამოიყენება საკვების შესანარჩუნებლად შესანარჩუნებელ ტემპერატურაზე დიდი ხნის განმავლობაში.
პურის ფუნქცია	იგი გამოიყენება საკვების შესანარჩუნებლად შესანარჩუნებელ ტემპერატურაზე დიდი ხნის განმავლობაში.
საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქცია (SmartBakePro)	თქვენ შეგიძლიათ მოამზადოთ თქვენი პროდუქტისთვის განსაზღვრული კერძები ამ ფუნქციით ტემპერატურის, ფუნქციის და დროის კორექტირების გარეშე. განსაზღვრული კერძების სია ახსნილია შემდეგ თავებში. როდესაც გასურთ ამ ფუნქციით მომზადება, თუ ლუმელის შიდა ნაწილი ცხელია, ეკრანზე გამოჩნდება გაფრთხილება "HOT".
Airfry	ვენტილატორით გაცხელებული ცხელი ჰაერი ვენტილატორით თანაბრად და სწრაფად ნაწილდება ლუმელის ყველა ნაწილზე. იგი განკუთვნილია მრავალ უჯრაზე მომზადებისთვის სხვადასხვა თაროზე. ამ ფუნქციით ჰაერის სწრაფი განაწილების წყალობით, შეგიძლიათ შეწვათ ცოტა ზეითი ან საერთოდ არ შეწვათ.

3.4 პროდუქტის აქსესუარები

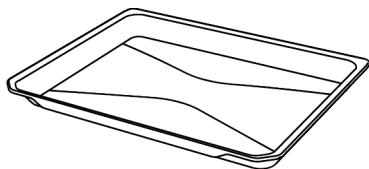
თქვენს პროდუქტში არის სხვადასხვა აქსესუარი. ამ ნაწილში ხელმისაწვდომია აქსესუარების აღწერა და სწორი გამოყენების აღწერილობები. პროდუქტის მოდელის მიხედვით, მიწოდებული აქსესუარი იცვლება. მომხმარებლის ცნობარში აღწერილი ყველა აქსესუარი, შესაძლოა, არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.



მოწყობილობის შიგნით არსებული ლანგრები, შესაძლოა, დეფორმირებული იყოს სითბოს ზემოქმედებით. ეს არ ახდენს გავლენას ფუნქციონირებაზე. დეფორმაცია ქრება, როდესაც ლანგარი გაცივდება.

სტანდარტული ლანგარი

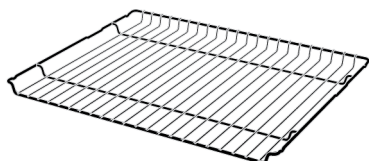
ის გამოიყენება საკონდიტრო ნაწარმის, გაყინული საკვებისა და დიდი ნაჭრების შესაწვავად.



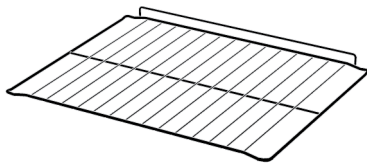
მავთულის გრილი

იგი გამოიყენება გამოსაცხობი, შესაწვავი და შესაწვავი საკვების სასურველ თაროზე შესაწვავად ან განსათავსებლად.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :



მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :

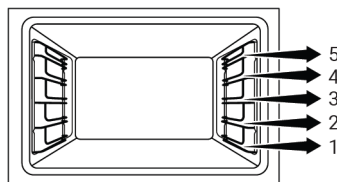


3.5 პროდუქტის აქსესუარების გამოყენება

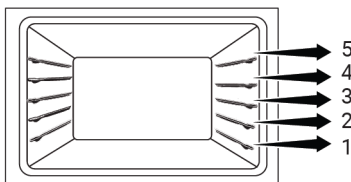
საჭმლის მოსამზადებელი თაროები

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში შენახვის 5 დონეა. ასევე შეგიძლიათ იხილოთ თაროების მიმდევრობა ღუმელის წინა ჩარჩოზე მოცემულ ნომრებში.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :



მოდელებზე მავთულის თაროების გარეშე :

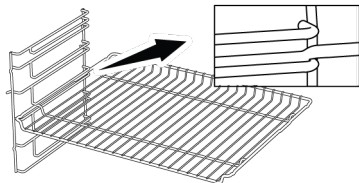


საჭმლის მოსამზადებელ თაროებზე მავთულის გრილის მოთავსება

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

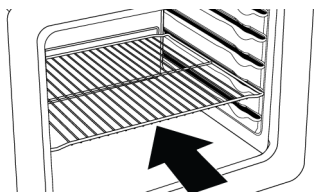
მავთულის გვერდითა თაროებზე მავთულის გრილი სწორად უნდა მოათავსოთ. მავთულის გრილის სასურველ თაროზე მოთავსებისას ღია მონაკვეთი უნდა იყოს წინა მხარეს. უკეთესი მომზადებისთვის მავთულის გრილი უნდა იყოს

დაცული მავთულის თაროს გაჩერების წერტილზე. ის არ უნდა გავიდეს გაჩერების წერტილზე ღუმელის უკანა კედელთან დასაკავშირებლად.



მოდელზე მავთულის თაროების გარეშე :

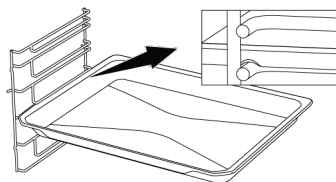
მნიშვნელოვანია, რომ მავთულის გრილი სწორად მოთავსდეს გვერდითა თაროებზე. მავთულის გრილს აქვს ერთი მიმართულება თაროზე მოთავსებისას. მავთულის გრილის სასურველ თაროზე მოთავსებისას ღია მონაკვეთი უნდა იყოს წინა მხარეს.



ლანგრის განთავსება საჭმლის მოსამზადებელ თაროებზე

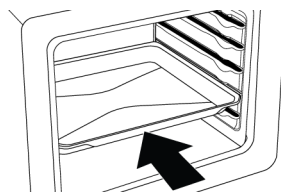
მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

ასევე მნიშვნელოვანია ლანგრების სათანადოდ მოთავსება მავთულის გვერდითა თაროებზე. ლანგრის სასურველ თაროზე მოთავსებისას, მისი მხარე, რომელიც განკუთვნილია დასაჭერად, უნდა იყოს წინა მხარეს. უკეთესი მომზადებისთვის ლანგარი უნდა იყოს დამაგრებული სადენის თაროზე არსებულ შემაჩერებელ ბუდეზე. ის არ უნდა გავიდეს შემაჩერებელ ბუდეზე ღუმელის უკანა კედელთან დასაკავშირებლად.



მოდელზე მავთულის თაროების გარეშე :

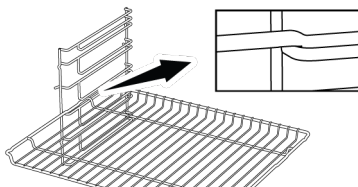
ასევე მნიშვნელოვანია ლანგრების სწორად განთავსება გვერდითა თაროებზე. ლანგარს აქვს ერთი მიმართულება თაროზე მოთავსებისას. ლანგრის სასურველ თაროზე მოთავსებისას მისი მხარე, რომელიც განკუთვნილია დასაჭერად, უნდა იყოს წინა მხარეს.



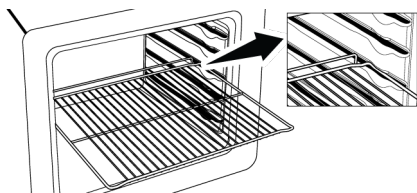
მავთულის გრილის ფუნქციის შეჩერება

არსებობს გაჩერების ფუნქცია, რათა თავიდან აიცილოთ მავთულის გრილი მავთულის თაროდან. ამ ფუნქციით მარტივად და უსაფრთხოდ შეძლებთ საკვების ამოღებას. მავთულის გრილიდან მოხსნისას შეგიძლიათ წინ გაწიოთ, სანამ არ მიაღწევს გაჩერების წერტილს. თქვენ უნდა გაიაროთ ეს პუნქტი, რომ სრულად წაშალოთ ის.

მავთულის თაროების მქონე მოდელებზე :

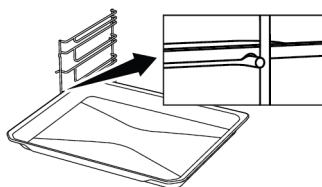


მოდულებზე მავთულის თაროების გარეშე :



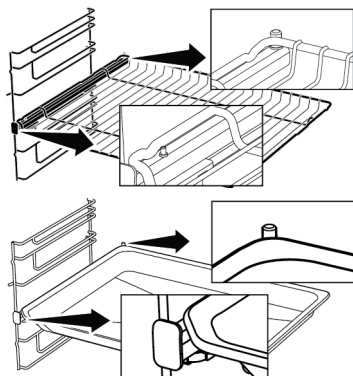
ლანგრის შეჩერების ფუნქცია - მავთულის თაროების მქონე მოდულებზე

ასევე არსებობს შეჩერების ფუნქცია, რათა თავიდან აიცილოთ ლანგრის მავთულის თაროდან გადმოყრა. ლანგრის მოხსნისას გაათავისუფლეთ ის უკანა შესაჩერებელი ბუდედან და მოქაჩეთ ის საკუთარი თავისკენ, სანამ წინა მხარეს არ მიაღწევს. თქვენ უნდა გაიაროთ ეს გაჩერების ბუდე, რომ სრულად ამოიღოთ ის.



ტელესკოპურ რელსებზე მავთულის გრილისა და ლანგრის სწორად განთავსება - მოდულებზე მავთულის თაროებით და ტელესკოპური მოდულებით

ტელესკოპური რელსების წყალობით, ლანგრების ან მავთულის გრილის დამონტაჟება და მოშორება მარტივია. ტელესკოპურ ლიანდაგთან ერთად ლანგარისა და მავთულის გრიალების გამოყენებისას სიფრთხილეა საჭირო, რომ ტელესკოპური რელსების წინა და უკანა მხარეს მდებარე ქინძისთავები მოთავსდეს გრილისა და ლანგრის კიდეებზე (ნაჩვენებია სურათზე).



3.6 ტექნიკური მახასიათებლები

ზოგადი სპეციფიკაციები	
პროდუქტის გარე ზომები (სიმაღლე/სიგანე/სიღრმე) (მმ)	595 /594 /567
ღუმელის მონტაჟის ზომები (სიმაღლე / სიგანე / სიღრმე) (მმ)	590-600 /560 /min. 550
ძაბვა/სიხშირე	220-240 V ~; 50 Hz
პაბელის ტიპი და სექცია, რომელიც გამოიყენება/ვარგისია პროდუქტში გამოსაყენებლად	მინ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
მთლიანი ენერგომოხმარება (კვტ)	3,3
ღუმელის ტიპი	მრავალფუნქციური ღუმელი

საფუძვლები: ინფორმაცია ელექტრო ღუმელების ენერგეტიკულ ეტიკეტზე მოცემულია EN 60350-1 / IEC 60350-1 სტანდარტის შესაბამისად. ეს მნიშვნელობები განისაზღვრება სტანდარტული დატვირთვით ქვედა ზედა გამათბობლით ან ვენტილატორის დახმარებით გათბობის (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ფუნქციებით.

ენერგოეფექტურობის კლასი განისაზღვრება შემდეგი პრიორიტეტების მიხედვით იმის მიხედვით, არის თუ არა შესაბამისი ფუნქციები პროდუქტზე: 1-აკო ვენტილატორის გათბობა , 2-ვენტილატორის გათბობა , 3-ვენტილატორის დახმარებით დაბალი გრილი , 4-ზედა და ქვედა გათბობა.

-  ტექნიკური მახასიათებლები შეიძლება შეიცვალოს წინასწარი შეტყობინების გარეშე, პროდუქტის ხარისხის გასაუმჯობესებლად.
-  ამ სახელმძღვანელოში მოცემული ფიგურები სქემატურია და შეიძლება ზუსტად არ შეესაბამებოდეს თქვენს პროდუქტს.
-  პროდუქტის ეტიკეტებზე ან მის თანმხლებ დოკუმენტაციაში მითითებული ღირებულებები მიიღება ლაბორატორიულ პირობებში შესაბამისი სტანდარტების შესაბამისად. პროდუქტის საექსპლუატაციო და გარემო პირობებიდან გამომდინარე, ეს მაჩვენებლები შეიძლება განსხვავდებოდეს.

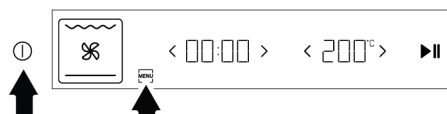
4 პირველი გამოყენება

პრეპარატის გამოყენების დაწყებამდე რეკომენდებულია, შეასრულოთ შემდეგი მითითებები ქვემოთ მოცემულ სექციებში შესაბამისად.

4.1 პირველი ტაიმერის დაყენება

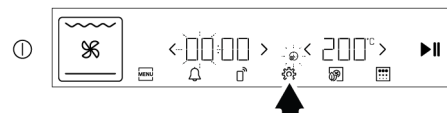
i ღუმელის გამოყენებამდე ყოველთვის დააყენეთ დღის მონაკვეთი. თუ არ დააყენებთ, ვერ მოამზადებთ ღუმელის ზოგიერთ მოდელში.

1. ჩართეთ ღუმელი **i** ლილაკზე შეხებით.
2. ბაქტიურეთ ქვედა ლილაკები **MENU** ლილაკზე შეხებით.



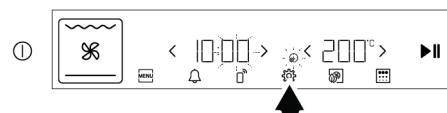
3. შეეხეთ **i** ლილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება **i** სიმბოლო.

⇒ ეკრანზე საათის ველი და **i** სიმბოლოს ციმციმი.



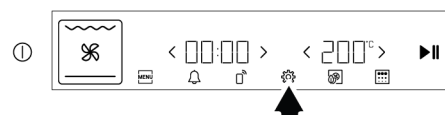
4. შეეხეთ საათის/დროის ეკრანის </> ლილაკებს დღის დროის დასაყენებლად და კვლავ შეეხეთ **i** ლილაკს წუთის ველის გასააქტიურებლად.

⇒ წუთების ველი და **i** სიმბოლოს ციმციმი ეკრანზე.



i საათის/დროის ეკრანის ფართობის >/< ლილაკები და ტემპერატურის ეკრანის ფართობი გააქტიურდება და გამოჩნდება ეკრანთან ახლოს ხელის გადატანისას.

5. შეეხეთ საათის/დროის ეკრანის </> ლილაკებს წუთების დასაყენებლად და კვლავ შეეხეთ **i** ლილაკს პარამეტრის დასადასტურებლად.
⇒ დღის დაყენების დრო დადასტურებულია და ეკრანი ბრუნდება გაშვების საწყის ეკრანზე.



i თუ საწყისი დროის პარამეტრი არ შესრულდება, დღის მონაკვეთი 12:00 საათიდან გაიზრდება. შეგიძლიათ შეცვალოთ დღის დროის პარამეტრი მოგვიანებით, როგორც ეს აღწერილია განყოფილებაში „პარამეტრები“.

i პლექტრონერგიის ხანგრძლივი გათიშვის შემთხვევაში, დღის რეჟიმი უქმდება. ის ხელახლა უნდა დაყენდეს.

4.2 პირველადი დასუფთავება

1. მოხსენით ყველა შესაფუთი მასალა.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი ღუმელიდან, რომელიც მოწოდებულია პროდუქტით.

3. ამუშავეთ პროდუქტი 30 წუთის განმავლობაში და შემდეგ გამოორთეთ. ამგვარად, ნარჩენები და ფენები, რომლებიც შეიძლება დარჩენილიყო ლუმელში წარმოების დროს, იწვის და იწმინდება.
4. პროდუქტის მუშაობისას აირჩიეთ უმაღლესი ტემპერატურა და ფუნქციონირების ფუნქცია, რომლითაც მუშაობს თქვენი პროდუქტის ყველა გამათბობელი. იხილეთ „ლუმელის მუშაობის ფუნქციები“. ლუმელის მუშაობის წესი შეგიძლიათ გაიგოთ შემდეგ განყოფილებაში.
5. დაელოდეთ ლუმელის გაგრილებას.
6. ბაწმინდეთ პროდუქტის ზედაპირები სველი ქსოვილით ან ღრუბლით და გაამშრალეთ ქსოვილით.

აქსესუარების გამოყენებამდე:

ბაწმინდეთ ლუმელიდან გამოღებული აქსესუარები სარეცხი წყლითა და რბილი საწმენდი ღრუბლით.

შეტყობინება: ზედაპირის დაზიანება შეიძლება გამოიწვიოს ზოგიერთმა სარეცხმა ან საწმენდმა საშუალებამ. დასუფთავებისას არ გამოიყენოთ აბრაზიული სარეცხი საშუალებები, საწმენდი ფხვნილები, საწმენდი კრემები ან ბასრი საგნები.

შეტყობინება: პირველი გამოყენების დროს კვამლი და სუნი შეიძლება გაჩნდეს რამდენიმე საათის განმავლობაში. ეს ნორმალურია და მის მოსაშორებლად მხოლოდ კარგი ვენტილაცია გჭირდებათ. მოერიდეთ კვამლისა და სუნის უშუალოდ შესუნთქვას.

5 ლუმელის გამოყენება

5.1 ზოგადი ინფორმაცია ლუმელის გამოყენების შესახებ

გამაგრებული ვენტილატორი (ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.)

თქვენს პროდუქტს აქვს გამაგრებული ვენტილატორი. გაგრძელების ვენტილატორი ავტომატურად აქტიურდება საჭიროების შემთხვევაში და აგრძელებს როგორც პროდუქტის წინა მხარეს, ასევე ავეჯს. გაგრძელების პროცესის დასრულების შემდეგ ის ავტომატურად ითიშება. ლუმელის კართან ცხელი ჰაერი ჩნდება. თავი

შეიკავოთ ამ სავენტილაციო ღიობების დაფარვისგან. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ლუმელი შეიძლება გადახურდეს. გამაგრებული ვენტილატორი აგრძელებს მუშაობას ლუმელის მუშაობის დროს ან ლუმელის გამორთვის შემდეგ (დაახლოებით 20-30 წუთი). თუ ლუმელის ტაიმერის დაპროგრამებით ამზადებთ, ცხობის დროის ბოლოს გაგრძელების ვენტილატორი ითიშება ყველა ფუნქციით. გამაგრებული ვენტილატორის მუშაობის დრო ვერ განისაზღვრება მომხმარებლის მიერ. ავტომატურად ირთვება და ითიშება. ეს შეცდომა არ არის.

ღუმელის განათება

ღუმელის განათება ირთვება, როდესაც ღუმელი იწყებს ცხობას. ზოგიერთ მოდელში განათება ჩართულია ცხობის დროს, ზოგიერთ მოდელში კი გარკვეული დროის შემდეგ ითიშება.

იმ შემთხვევაში, თუ ღუმელის მუშაობისას ან დახურულ მდგომარეობაში პროდუქტის კარი იღება, ღუმელის განათება ავტომატურად ირთვება.

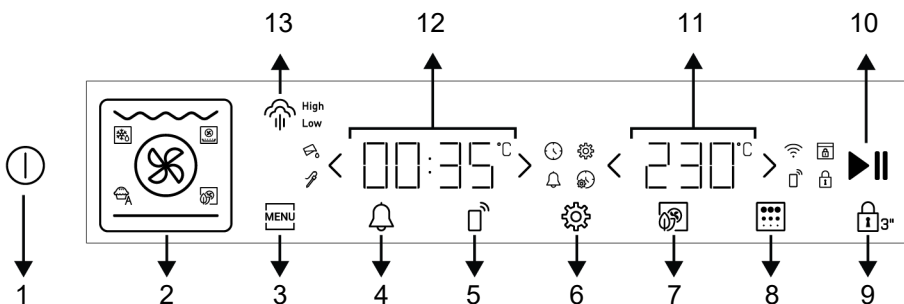
5.2 ღუმელის მართვის ბლოკის ექსპლუატაცია

ღუმელის მართვის ბლოკის ზოგადი გაფრთხილებები

- საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების მაქსიმალური დრო არის 5:59 საათი. შენახვის თბილი ფუნქციის დროს, ეს დრო არის 23:59 საათი. ელექტროენერგიის გათიშვის შემთხვევაში, საჭმლის მომზადების დაყენებული დრო გაუქმდება.

- მიუხედავად იმისა, რომ ნებისმიერი კორექტირება ხდება, ეკრანზე შესაბამისი სიმბოლოები ციმციმებს. კორექტირების შესაძლებლობა შეეხება აღწერილობის შესაბამის ღირებულებას ან დაელოდეთ მცირე ხანს.
- იმ შემთხვევაში, თუ საჭმლის მომზადების დაწყებისას დაყენებულია საჭმლის მომზადების დრო, დარჩენილი დრო ნაჩვენებია ეკრანზე. თუ საჭმლის მომზადების დრო არ არის დაყენებული, გასული დრო ნაჩვენებია ეკრანზე. ზოგიერთ ოპერაციულ ფუნქციაში დაყენებულია სწრაფი წინასწარი გაცხელება. გასული დრო ან საჭმლის მომზადების დრო ეკრანზე გამოჩნდება მაშინ, როდესაც სწრაფი წინასწარი გაცხელება დასრულდება და ღუმელის შიდა ტემპერატურა მიაღწევს დადგენილ ტემპერატურას.

მართვის ბლოკი



- 1 ჩართვა/გამორთვის ღილაკი
- 3 მენიუს ღილაკი
- 5 მართვის ღილაკის წაშლა
- 7 ეკო ვენტილატორის გათბობის ღილაკი
- 9 ღილაკების დაბლოკვის ღილაკი
- 11 ტემპერატურის ინდიკატორის ფართობი
- 13 ორთქლის ღილაკი
- 2 ფუნქციის ჩვენება
- 4 მანგაშის ღილაკი
- 6 პარამეტრების გასაღები
- 8 მაღალი სიციხით დასუფთავების ღილაკი
- 10 ცხობის დაწყების/გაჩერების ღილაკი
- 12 ტაიმერის/ხანგრძლივობის ინდიკატორის ფართობი

- > მასალების გაზრდა
- < ღილაკის შემცირება
-  ცხობის დროის სიმბოლო
-  მანგაშის სიმბოლო
-  პარამეტრების სიმბოლო
-  დროის სიმბოლო
-  ღილაკების დაბლოკვის სიმბოლო
-  ტემპერატურის სიმბოლო
-  Wi - Fi კავშირის სიმბოლო *
-  ხორცის ზონდის სიმბოლო *
-  პარის საკეტის სიმბოლო *
-  მართვის სიმბოლოს წაშლა *

Low ორთქლის დაბალი დონის სიმბოლო *

High ორთქლის მაღალი დონის სიმბოლო *

 წყლის გაფრთხილების სიმბოლოს დამატება *

* ის განსხვავდება პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ის შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი თქვენს პროდუქტში.

ღუმელის ჩართვა

ჩართეთ ღუმელი ① ღილაკზე შეხებით. გამოჩნდება პირველი მისაღმების ეკრანი.

 თუ ამ ეკრანზე ღუმელთან დაკავშირებით პარამეტრები არ არის გაკეთებული, ღუმელი გამოირთვება გარკვეული პერიოდის შემდეგ და ეკრანზე გამოჩნდება დღის მონაკვეთი.

ღუმელის გამორთვა

ბამორთეთ ღუმელი ① ღილაკზე შეხებით. ეკრანზე ჩანს დღის მონაკვეთი.

ხელით მომზადება ტემპერატურისა და ღუმელის მუშაობის ფუნქციის არჩევით
საჭმლის მომზადება შეგიძლიათ მისი ხელით გაკონტროლებით (თქვენი კონტროლის ქვეშ) საჭმლის მომზადების დროის დაყენების გარეშე, თქვენი კერძისთვის დამახასიათებელი ტემპერატურისა და მუშაობის ფუნქციის არჩევით.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ღილაკზე შეხებით.
2. შექმენით ფუნქციონირების ფუნქცია იმ გამათბობლების მიხედვით, რომელთა მუშაობაც გასურთ ფუნქციის ეკრანის მეშვეობით. საოპერაციო ფუნქციის შექმნის შესახებ დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ ღუმელის მუშაობის ფუნქციები [► 20] სექციაში.



1. იკო ვენტილატორის გათბობა ფუნქციაში საჭმლის მოსამზადებლად, არჩევის გამოყენება შეუძლებელია ფუნქციის ეკრანის მეშვეობით. იკო ვენტილატორის გათბობა ფუნქციის გასააქტიურებლად, გააქტიურეთ ქვედა ღილაკები ღილაკზე შეხებით. აირჩიეთ ეს ფუნქცია ღილაკზე შეხებით. ტემპერატურისა და დროის დაყენება შეგიძლიათ შემდეგ ეტაპებზე. როდესაც ღუმელი ფუნქციონირებს იკო ვენტილატორის გათბობა ფუნქციით, ეკრანზე გამოსახული იკო ვენტილატორის გათბობა „მწვანე“ ფერი თეთრდება, როდესაც ღუმელის შიდა ტემპერატურა აღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან ღუმელის კარის გაღებისას.

3. თქვენს მიერ შექმნილი ოპერაციული ფუნქციისთვის წინასწარ განსაზღვრული ტემპერატურა გამოჩნდება ეკრანზე. ამ ტემპერატურის შესაცვლელად შეეხეთ ტემპერატურის ეკრანის არეს </> ღილაკებს.



1. საათის/დროის ეკრანის ფართობის >/< ღილაკები და ტემპერატურის ეკრანის ფართობი გააქტიურდება და გამოჩნდება ეკრანთან ახლოს ხელის გადატანისას.

1. თუ თქვენ შეცვლით საოპერაციო ფუნქციას საოპერაციო ფუნქციებისთვის წინასწარ განსაზღვრული ტემპერატურის შეცვლის შემდეგ, ეკრანზე გამოჩნდება ბოლო დაყენებული ტემპერატურა. თუმცა, თუ დაყენებული ტემპერატურა არ არის არჩეული საოპერაციო ფუნქციის ტემპერატურულ დიაპაზონში, გამოჩნდება რეკომენდებული ტემპერატურა ამ საოპერაციო ფუნქციისთვის.

4. მუშაობის ფუნქციისა და ტემპერატურის დაყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების დასაწყებად შეეხეთ ღილაკს.



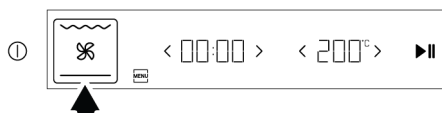
- ⇒ თქვენი ღუმელი დაუყოვნებლივ იწყებს მუშაობას თქვენ მიერ შექმნილ ფუნქციასა და თქვენ მიერ დაყენებულ ტემპერატურაზე. სწრაფი წინასწარი გაცხელება განისაზღვრება ზოგიერთ საოპერაციო ფუნქციაში. წინასწარი გაცხელების დროს ეკრანზე გამოსახულია ანიმაცია. წინასწარი გაცხელების დასრულებისას, როდესაც ღუმელის შიდა ტემპერატურა მიაღწევს დადგენილ

ტემპერატურას, ეკრანზე გამოჩნდება ხანმოკლე ანიმაცია და ისმის მოკლე ხმოვანი სიგნალი. სიგნალის შემდეგ ეკრანზე გამოჩნდება გასული დრო. ვინაიდან ხელით მომზადება ხდება საჭმლის მომზადების დროის დაყენების გარეშე, ღუმელი ავტომატურად არ ითიშება. თავად უნდა აკონტროლოთ საჭმლის მომზადება და გამორთოთ. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ შეეხეთ ►► ლილაკს, რომ დაასრულოთ საჭმლის მომზადება ან შეეხეთ ① ლილაკს, რომ ღუმელი სრულად გამორთოთ.

საჭმლის მომზადების დროის კორექტირებით;

პვებისთვის სპეციფიკური ტემპერატურისა და მუშაობის ფუნქციის არჩევით და მართვის ბლოკის მეშვეობით საჭმლის მომზადების დროის დაყენებით, შეგიძლიათ ღუმელი ავტომატურად გამორთოთ დროის ბოლოს.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ლილაკზე შეხებით.
2. შექმენით ფუნქციონირების ფუნქცია იმ გამათბობლების მიხედვით, რომელთა მუშაობაც გსურთ ფუნქციის ეკრანის მეშვეობით. საოპერაციო ფუნქციის შექმნის შესახებ დეტალური ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ ღუმელის მუშაობის ფუნქციები [► 20] სექციაში.



3. თქვენს მიერ შექმნილი ოპერაციული ფუნქციისთვის წინასწარ განსაზღვრული ტემპერატურა გამოჩნდება ეკრანზე. ამ ტემპერატურის შესაცვლელად შეეხეთ ტემპერატურის ეკრანის არეს </> ლილაკებს.



- ① საათის/დროის ეკრანის ფართობის >/< ლილაკები და ტემპერატურის ეკრანის ფართობი გააქტიურდება და გამოჩნდება ეკრანთან ახლოს ხელის გადატანისას.

- ① თუ თქვენ შეცვლით საოპერაციო ფუნქციას საოპერაციო ფუნქციებისთვის წინასწარ განსაზღვრული ტემპერატურის შეცვლის შემდეგ, ეკრანზე გამოჩნდება ბოლო დაყენებული ტემპერატურა. თუმცა, თუ დაყენებული ტემპერატურა არ არის არჩეული საოპერაციო ფუნქციის ტემპერატურულ დიაპაზონში, გამოჩნდება რეკომენდებული ტემპერატურა ამ საოპერაციო ფუნქციისთვის.

4. საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად შეეხეთ საათის/დროის ეკრანის </> ლილაკებს.
⇒ ეკრანზე გამოჩნდება ② სიმბოლო.



① საჭმლის მომზადების დროის სწრაფად დასაყენებლად, მუშაობის ფუნქციისა და ტემპერატურის დაყენების შემდეგ, შეგიძლიათ გაააქტიუროთ საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთის განმავლობაში საათის/დროის ეკრანის არეს > ლილაკზე შეხებით და შეცვალოთ დრო < /> ლილაკებით.

① საჭმლის მომზადების დრო იზრდება 1 წუთით პირველი 15 წუთის განმავლობაში, ხოლო 15 წუთის შემდეგ 5 წუთით.

5. მუშაობის ფუნქციის, ტემპერატურისა და მომზადების დროის დაყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების დასაწყებად შეეხეთ ►► ლილაკს.



6. თქვენი ლუმელი დაუყოვნებლივ იწყებს მუშაობას თქვენ მიერ შექმნილი ფუნქციითა და თქვენ მიერ დაყენებული ტემპერატურით. ზოგიერთ ფუნქციას აქვს სწრაფი წინასწარი გაცხელების ფუნქცია. წინასწარი გაცხელების დროს ეკრანზე გამოსახულია ანიმაცია. წინასწარი გაცხელების დასრულებისას, როდესაც ლუმელის შიდა ტემპერატურა მიაღწევს დადგენილ ტემპერატურას, ეკრანზე გამოჩნდება მოკლე ანიმაცია და ისმის მოკლე ხმოვანი სიგნალი. ხმოვანი სიგნალის შემდეგ ეკრანზე იწყება საჭმლის მომზადების დროის ათვლა. დაყენებული მომზადების დროის

დასრულების შემდეგ ეკრანები "End", ისმის ხმოვანი გაფრთხილება და საჭმლის მომზადების შეწყვეტა.

7. ხმოვანი სიგნალი გაისმის ორი წუთის განმავლობაში. თუ ►► ლილაკს შეეხებიან, სანამ ხმოვანი სიგნალი გაისმის და "End" ტექსტი გამოჩნდება ეკრანზე, ლუმელი გააგრძელებს მუშაობას განუსაზღვრელი ვადით. ① ლილაკზე შეხების შემთხვევაში ლუმელი გამოირთვება. ამ ლილაკების გარდა სხვა ნებისმიერი ლილაკის შეხების შემთხვევაში, ხმოვანი სიგნალი შეჩერდება.

5.3 პარამეტრები

ლილაკების დაბლოკვის გააქტიურება

ლილაკების დაბლოკვის ფუნქციის გამოყენებით შეგიძლიათ თავიდან აიცილოთ საჭმლის მომზადების დროს მართვის ბლოკში ჩარევა. გასაღების საკეტის დამზადება შეუძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადება არ მიმდინარეობს.

1. ლუმელში მომზადებისას შეეხეთ ① ლილაკს, რომელიც ეკრანზე გამოჩნდება.



⇒ ტემპერატურის ეკრანის ფართობი აჩვენებს 3-2-1 უკუთვლას. უკუთვლის დასრულების შემდეგ ლილაკის დაბლოკვა გააქტიურდება და ეკრანზე გამოჩნდება ① სიმბოლო.

- i** როდესაც ღილაკების დაბლოკვა აქტიურია, მართვის ბლოკის სხვა ღილაკების გამოყენება შეუძლებელია, გარდა ① ღილაკისა.

ღილაკების დაბლოკვის გამორთვა

1. შეეხეთ ღილაკს ეკრანზე.
2. შეეხეთ ღილაკს, სანამ სიმბოლო არ გაქრება ეკრანიდან.
⇒ სიმბოლო ქრება ეკრანიდან და ღილაკის დაბლოკვა გამორთულია.

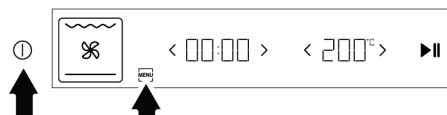
მამაფრთხილებელი სიგნალის დაყენება

თქვენ ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ პროდუქტის მართვის ბლოკი ნებისმიერი გაფრთხილების ან შეხსენების მიზნით, გარდა საჭმლის მომზადებისა.

მაღვიძარას არ აქვს გავლენა ღუმელის მუშა ფუნქციებზე. ის გამოიყენება მამაფრთხილებელი მიზნებისთვის. მაგალითად, შეგიძლიათ გამოიყენოთ მაღვიძარა, როდესაც გსურთ, რომ საკვები ღუმელში მოაქციოთ გარკვეულ დროს. თქვენ მიერ მითითებული დროის ამოწურვისთანავე საათი ხმოვან გაფრთხილებას მიიღებს.

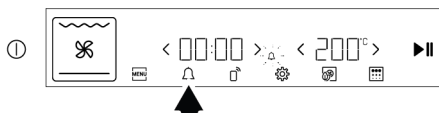
- i** მამაფრთხილებელი სიგნალის მაქსიმალური ხანგრძლივობა შეიძლება იყოს 23 საათი და 59 წუთი.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ღილაკზე შეხებით.
2. ბაქტიურეთ ქვედა ღილაკები ღილაკზე შეხებით.



3. მანგაშის დროის დასაყენებლად შეეხეთ ღილაკს.

⇒ სიმბოლო იწყებს ციმციმს ეკრანზე.



4. დაყენეთ გამაფრთხილებელი სიგნალის დრო დროის/დროის ეკრანის </> ღილაკებზე შეხებით. პარამეტრის დასადასტურებლად ხელახლა შეეხეთ ღილაკს.



⇒ მამაფრთხილებელი სიგნალის დრო დაყენებულია და {112} სიმბოლო მუდმივად ინთება ეკრანზე. განგაშის დარჩენილი დროის სანახავად კვლავ უნდა შეეხოთ ღილაკს.

5. მამაფრთხილებელი სიგნალის პერიოდის დასრულების შემდეგ სიმბოლო იწყებს ციმციმს და ისმის ხმოვანი გაფრთხილება.

მამაფრთხილებელი სიგნალის გამორთვა

1. მამაფრთხილებელი სიგნალის ბოლოს, ხმოვანი სიგნალი გაისმის ორი წუთის განმავლობაში. შეეხეთ ნებისმიერ ღილაკს, რათა შეაჩეროთ ხმოვანი სიგნალი.

⇒ ხმოვანი სიგნალი გაჩუმებულია.

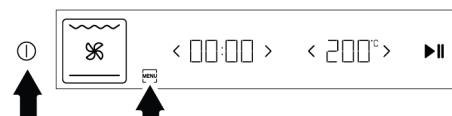
თუ გსურთ მამაფრთხილებელი სიგნალის გაუქმება;

1. მამაფრთხილებელი სიგნალის დროის გადასაყენებლად შეეხეთ ღილაკს. შეეხეთ < ღილაკს შემდეგ თარიღამდე: "00:00" გამოჩნდება ეკრანზე.

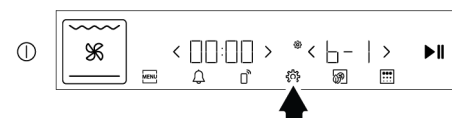
ზმის რეგულირება

თქვენ შეგიძლიათ დაარეგულიროთ მართვის ბლოკის მოცულობა. ამ კორექტირების მიზნით, თქვენი ღუმელი არ უნდა ამზადებდეს საჭმელს.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ლილაკზე შეხებით.
2. ბაქტიურეთ ქვედა ლილაკები  ლილაკზე შეხებით.



3. შეეხეთ  ლილაკს შემდეგ თარიღამდე: **b-1** ან **b-2** გამოჩნდება ეკრანზე.



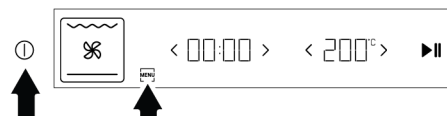
⇒  სიმბოლო ციმციმებს ეკრანზე.

4. დაარეგულირეთ სასურველი ტონი ტემპერატურის ეკრანის **</>** ლილაკებზე შეხებით.
5. დაადასტურეთ პარამეტრი  ლილაკზე შეხებით ან შეეხეთ  ლილაკს შემდეგ პარამეტრზე გადასასვლელად.

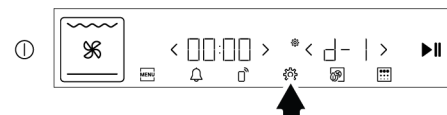
ეკრანის სიკაშკაშის რეგულირება

თქვენ შეგიძლიათ დაარეგულიროთ მართვის ბლოკის ეკრანის სიკაშკაშე. ამ კორექტირების მიზნით, თქვენი ღუმელი არ უნდა იყოს საჭმლის მომზადების რეჟიმში.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ლილაკზე შეხებით.
2. ბაქტიურეთ ქვედა ლილაკები  ლილაკზე შეხებით.



3. შეეხეთ  ლილაკს შემდეგ თარიღამდე: **d-1**, **d-2** ან **d-3** გამოჩნდება ეკრანზე.



⇒ ეკრანზე ციმციმებს  სიმბოლო.

4. დაარეგულირეთ სასურველი სიკაშკაშე ტემპერატურის ეკრანის არეს **</>** ლილაკებზე შეხებით. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)

5. დაადასტურეთ პარამეტრი  ლილაკზე შეხებით ან შეეხეთ  ლილაკს შემდეგ პარამეტრზე გადასასვლელად.

ღუმელის მიერთება უსადენო ქსელთან და "HomeWhiz" აპლიკაციის გადნობა

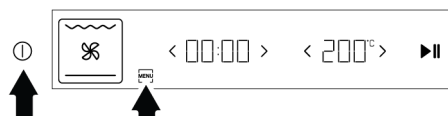
შეაერთეთ ღუმელი უსადენო ქსელთან ჰკვიანი მოწყობილობით, რომლის შემოწმებაც შეგიძლიათ "HomeWhiz" აპლიკაციის მეშვეობით. ამისათვის ჯერ დააინსტალირეთ "HomeWhiz" აპი თქვენს ჰკვიან მოწყობილობაში. "HomeWhiz" აპლიკაცია ხელმისაწვდომია IOS და Android მობილურ ოპერაციულ სისტემებზე.



"HomeWhiz" აპის ჩამოტვირთვის შემდეგ უნდა შექმნათ საკუთარი სახლი აპის ნაბიჯების გათვალისწინებით.

i თქვენ შეგიძლიათ შეაერთოთ თქვენი ღუმელი უსადენო ქსელთან და ჩართოთ დისტანციური მართვა აპლიკაციაში მოცემული ნაბიჯების გათვალისწინებით.

1. ჩართეთ ღუმელი **i** ღილაკზე შეხებით.
2. ბაქტიურეთ ქვედა ღილაკები **MENU** ღილაკზე შეხებით.



3. შეეხეთ **⌘** და **⌘** ღილაკებს ერთდროულად დაახლოებით 3 წამის განმავლობაში.
⇒ ღუმელის დაყენების რეჟიმში შესვლისას ტემპერატურის ეკრანზე გამოჩნდება 3-2-1 უკუთვლა და ეკრანზე აციმციმდება **⌘** სიმბოლო.
4. ბასენით "HomeWhiz" აპი, რომელიც დაყენებული გაქვთ თქვენს ჰკვიან მოწყობილობაზე. საკუთარი სახლის შექმნის შემდეგ აირჩიეთ ღუმელი სამზარეულოს პროდუქტების ქვეშ, აპლიკაციაში შეიყვანეთ თქვენი პროდუქტის მარაგის ნომერი და მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ნაბიჯებს.
- i** პროდუქტის მარაგის ნომერი არის ნომერი, რომელიც იწყება სახელმძღვანელოს წინა საფარის ქვედა ნაწილში განთავსებული "77..." -ით.
5. დაასრულეთ თქვენი ღუმელის განაცხადში შეტანა აპლიკაციის საფეხურების დაცვით.

⇒ პავშირის დასრულების შემდეგ **⌘** სიმბოლო მოუდმევად აინთება.

ღუმელის დისტანციური მართვის გააქტიურება

"HomeWhiz" აპლიკაციაში გაცნობის შემდეგ, თქვენი ღუმელის დისტანციური მართვის პულტი შეიძლება გაკეთდეს:

1. სანამ **⌘** სიმბოლო ჩანს ეკრანზე, ერთხელ შეეხეთ **⌘** ღილაკს.
⇒ **⌘** სიმბოლო გამოჩნდება ეკრანზე **⌘** სიმბოლოსთან ერთად.

i თუ **⌘** სიმბოლო ეკრანზე არ ჩანს, შეეხეთ **⌘** ღილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება **⌘** სიმბოლო.

i თუ ეკრანზე გამოჩნდება **⌘** სიმბოლო, მაგრამ ისმის შეცდომის სიგნალი, როდესაც **⌘** ღილაკს ეხება და **⌘** სიმბოლო არ გამოჩნდება ეკრანზე ან **⌘** სიმბოლო ციმციმებს, შეამოწმეთ ინტერნეტ კავშირი, რომელთანაც მიერთებული გაქვთ პროდუქტი. თუ ინტერნეტი კარგია და პრობლემა შენარჩუნებულია, გაიმეორეთ ინსტალაციის საფეხურები.

"HomeWhiz" მიერთებული ღუმელის დამთხვევის წამლა

მას შემდეგ, რაც დაამატებთ თქვენს პროდუქტს "HomeWhiz" აპში, თქვენი პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია დაემთხვევა მომხმარებლის ანგარიშს, რომელიც გამოიყენეთ "HomeWhiz" -ისთვის. იმ შემთხვევაში, თუ აპლიკაციაში გამოყენებულ ანგარიშზე წვდომას დაკარგავთ ან სხვა მიზეზების გამო, უნდა გადადგათ შემდეგი ნაბიჯები.

1. ჩართეთ ღუმელი ① ღილაკზე შეხებით.
2. მაქტიურეთ ქვედა ღილაკები  ღილაკზე შეხებით.



3. შეეხეთ  და ① ღილაკებს დაახლოებით 5 წამის განმავლობაში.
⇒ ეკრანზე ჩანს უკუთვლა 5-დან.
4. უკუთვლის დასრულების შემდეგ ეკრანზე გამოჩნდება ასანთის წაშლის ანიმაცია.

5. მას შემდეგ, რაც შეხამების წაშლის პროცესი უპრობლემოდ დასრულდება, გაისმება გამაფრთხილებელი ხმა და თქვენი ღუმელი ხელახლა ჩაირთვება.

 თუ მატჩის წაშლის პროცესში წარმოიქმნება პრობლემა და პროცესის დასრულება შეუძლებელია, ისმის შეცდომის ხმა.

6. შესაბამისი წაშლის პროცესის დასრულების შემდეგ განაახლეთ პროდუქტი თქვენს "HomeWhiz" ანგარიშზე.

სტანდარტებთან და ტესტირების ინფორმაციასთან / ევროკავშირის შესაბამისობის დეკლარაციასთან შესაბამისობა

	ამ პროდუქტის შემუშავების, წარმოებისა და გაყიდვების ეტაპები ტარდება ევროკავშირის ყველა შესაბამის კანონმდებლობაში მითითებული უსაფრთხოების წესების შესაბამისად.
სიხშირული ზოლი	: 2.4 Ghz
მაქს. გადამცემი სიმძლავრე	: მაქს. 100 მგვტ
CE შესაბამისობის დეკლარაცია	
Arçelik A.Ş. აცხადებს, რომ ეს პროდუქტი შეესაბამება 2014/53/EU დირექტივას. შესაბამისობის დეტალური წითელი დეკლარაცია ხელმისაწვდომია ონლაინ რეჟიმში support.beko.com ვებსაიტზე პროდუქტის გვერდის დამატებითი დოკუმენტების ფარგლებში თქვენი პროდუქტისთვის.	

კიბერუსაფრთხოებასთან დაკავშირებული პროგრამული უზრუნველყოფის განახლების მხარდაჭერის განსაზღვრული პერიოდი არის პროდუქტის საგარანტიო პერიოდი. ამ პერიოდის შემდეგ კიბერუსაფრთხოებასთან დაკავშირებული პროგრამული უზრუნველყოფის განახლებები არ არის გარანტირებული.

ეს პროდუქტი აგროვებს და გადასცემს გამოყენების მონაცემებს ინტერნეტთან მიერთებისას (მაგ. ტემპერატურის პარამეტრები, გამოყენების ხანგრძლივობა, შეცდომის კოდები). ევროკავშირის მონაცემთა აქტის (რეგულაცია EU 2023/2854) შესაბამისად, თქვენ გაქვთ ამ მონაცემებზე წვდომისა და მართვის უფლება. მონაცემების შეგროვების, გამოყენების წესისა და

მასზე წვდომის შესახებ დეტალური ინფორმაციისთვის ეწვიეთ შემდეგ გვერდს: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 ზოგადი ინფორმაცია კულინარიის შესახებ

ამ სექციაში შეგიძლიათ გაეცნოთ რჩევებს საჭმლის მომზადებისა და მომზადების შესახებ.

მარდა ამისა, ამ ნაწილში აღწერილია ზოგიერთი საკვები, რომელიც შემოწმებულია, როგორც მწარმოებლები და ამ საკვების ყველაზე შესაფერისი პარამეტრები. ასევე მითითებულია ღუმელის შესაბამისი პარამეტრები და აქსესუარები ამ საკვებისთვის.

6.1 ზოგადი გაფრთხილებები ღუმელში ცხობის შესახებ

- ცხობის დროს ან მის შემდეგ ღუმელის კარის გაღებისას შეიძლება გაჩნდეს ცხელი წვის ორთქლი. ორთქლმა შეიძლება დაწვას თქვენი ხელი, სახე ან/და თვალები. ღუმელის კარის გაღებისას მოერიდეთ.
- ცხობის დროს წარმოქმნილმა ინტენსიურმა ორთქლმა შეიძლება წარმოქმნას შედედებული წყლის წვეთები ღუმელის შიდა და გარე ნაწილებზე და ავეჯის ზედა ნაწილებზე ტემპერატურული სხვაობის გამო. ეს ნორმალური და ფიზიკური მოვლენაა.
- საკვებისთვის მოცემული მომზადების ტემპერატურა და დროის მაჩვენებლები შეიძლება განსხვავდებოდეს რეცეპტისა და ოდენობის მიხედვით. ამ მიზეზით, ეს მნიშვნელობები მოცემულია დიაპაზონების სახით.
- მომზადების დაწყებამდე ყოველთვის მოხსენით გამოყენებული აქსესუარები

ღუმელიდან. ღუმელში დარჩენილი აქსესუარები, შესაძლოა, ხელს უშლიდეს საკვების სწორად მომზადებას.

- იმ საკვებისთვის, რომელსაც საკუთარი რეცეპტის მიხედვით მოამზადებთ, შეგიძლიათ მოიხსენიოთ საჭმლის მომზადების ცხრილებში მოცემული მსგავსი საკვები.
- მოწოდებული აქსესუარების გამოყენებით თქვენ მიიღებთ საუკეთესო მომზადების ეფექტურობას. ყოველთვის დაიცავით მწარმოებლის მიერ მოწოდებული გაფრთხილებები და ინფორმაცია გარე ჭურჭლისთვის, რომელსაც გამოიყენებთ.
- ბამოჭერით ცხიმწასმული ქაღალდი, რომელსაც საჭმლის მომზადებისას გამოიყენებთ შესაფერისი ზომებით იმ კონტეინერზე, რომელსაც მოამზადებთ. ცხიმდამჭერი ქაღალდები, რომლებიც კონტეინერიდან გადმოდის, შეიძლება შეიქმნას დამწვრობის რისკი და გავლენა მოახდინოს თქვენი ცხობის ხარისხზე. გამოიყენეთ ცხიმგამძლე ქაღალდი, რომელსაც გამოიყენებთ მითითებულ ტემპერატურულ დიაპაზონში.
- ცხობის კარგი ეფექტურობისთვის საკვები მოათავსეთ რეკომენდებულ სწორ თაროზე. ცხობის დროს არ შეცვალოთ თაროს პოზიცია.

6.1.1 საკონდიტრო ნაწარმი და ღუმელის საკვები

ზოგადი ინფორმაცია

- მირჩევთ, პროდუქტის აქსესუარები კარგი მომზადებისთვის გამოიყენოთ. თუ გარე ჭურჭელს გამოიყენებთ, უპირატესობა მიანიჭეთ მუქ, არამკაფიო და სითბოსადმი მდგრად ნაწარმს.
- თუ წინასწარ გაცხელება რეკომენდებულია საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილში, წინასწარ გაცხელების შემდეგ საკვები აუცილებლად შედგით ღუმელში.
- თუ მოამზადებთ ჭურჭლის გამოყენებით მავთულის გრილზე, მოათავსეთ ის მავთულის გრილის შუაში და არა უკანა კედელთან.
- საკონდიტრო ნაწარმის დამზადებისას გამოყენებული ყველა მასალა უნდა იყოს ახალი და ოთახის ტემპერატურაზე.
- საკვების მომზადების სტატუსი შეიძლება განსხვავდებოდეს საკვების რაოდენობისა და ჭურჭლის ზომის მიხედვით.
- ლითონის, კერამიკული და მინის ყალიბები ახანგრძლივებს მომზადების დროს და საკონდიტრო საკვების ქვედა ზედაპირები თანაბრად არ ყავისფერდება.
- თუ იყენებთ საცხობ ქაღალდს, საკვების ქვედა ზედაპირზე შეინიშნება მცირე ზომის მოყავისფრო შეფერილობა. ამ სიტუაციაში, შესაძლოა, საჭმლის მომზადების პერიოდის დაახლოებით 10 წუთით გახანგრძლივება მოგიწიოთ.
- საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილებში მითითებული მნიშვნელობები განისაზღვრება ჩვენს ლაბორატორიებში ჩატარებული ტესტების შედეგად.

თქვენთვის შესაფერისი ფასეულობები შეიძლება განსხვავდებოდეს ამ ფასეულობებისგან.

- მოათავსეთ საკვები სამზარეულოს ცხრილში რეკომენდებულ შესაბამის თაროზე. ღუმელის ქვედა თარო იხილეთ, როგორც თარო 1.

რჩევები ნამცხვრების გამოსაცხობად

- თუ ნამცხვარი ძალიან მშრალია, გაზარდეთ ტემპერატურა 10°C-ით და შეამცირეთ ცხობის დრო.
- თუ ნამცხვარი ტენიანია, გამოიყენეთ მცირე რაოდენობის სითხე ან შეამცირეთ ტემპერატურა 10°C-ით.
- თუ ნამცხვრის ზედა ნაწილი დამწვარია, მოათავსეთ ქვედა თაროზე, შეამცირეთ ტემპერატურა და გაზარდეთ ცხობის დრო.
- თუ ნამცხვრის შიგნითა ნაწილი კარგად მზადდება, მაგრამ გარეთ წებოვანია, გამოიყენეთ ნაკლები სითხე, შეამცირეთ ტემპერატურა და გაზარდეთ მომზადების დრო.

მინიმუმები საკონდიტრო ნაწარმის შესახებ

- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ძალიან მშრალია, გაზარდეთ ტემპერატურა 10 °C-ით და შეამცირეთ მომზადების დრო. დაასველეთ ცომის ფურცლები სოუსით, რომელიც შედგება რძის, ზეთის, კვერცხისა და იოგურტის ნარევისგან.
- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ნელა მზადდება, დარწმუნდით, რომ თქვენ მიერ მომზადებული საკონდიტრო ნაწარმის სისქე არ გადაედო ლანგარს.
- თუ საკონდიტრო ნაწარმი ზედაპირზე მოყავისფროა, მაგრამ ფსკერზე არ იხარშება, დარწმუნდით, რომ საკონდიტრო

ნაწარმისთვის გამოყენებული
სოუსის რაოდენობა საკონდიტრო
ნაწარმის ფსკერზე ძალიან არ არის.
შეეცადეთ, სოუსი თანაბრად
გაანაწილოთ ცომის ფურცლებსა და
საკონდიტრო ნაწარმს შორის.

- მამოაცხვეთ საკონდიტრო ნაწარმი
სამზარეულოს მაგიდასთან
შესაბამის მდგომარეობაში და
ტემპერატურაზე. თუ ქვედა ნაწილი
ჯერ კიდევ არ არის საკმარისად
მოყავისფრო, მოათავსეთ ის ქვედა
თაროზე შემდეგი მომზადებისთვის.

საჭმლის მოსამზადებელი მაგიდა საკონდიტრო ნაწარმისა და ლუმელის საკვებისთვის

პირთი ლანგრით ცხობის შემოთავაზებები

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხობის დრო (წთ) (დაახლ.)
ნამცხვარი ლანგარზე	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	180	30 ... 45
ნამცხვარი ყალიბში	ნამცხვრის ყალიბი მავთულის გრილზე** **	ვენტილატორის გათბობა	2	180	30 ... 40
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	160	25 ... 35
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	3	150	25 ... 35
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე**	ზედა და ქვედა გათბობა	2	150	30 ... 40
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე**	ვენტილატორის გათბობა	2	150	35 ... 45
ძუქი-ჩანაწერი	საკონდიტრო ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	170	25 ... 40
ძუქი-ჩანაწერი	საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	3	170	20 ... 30
მდიდარი საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	2	200	30 ... 40
მდიდარი საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დანმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	180	35 ... 45

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
ცომის საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	2	200	20 ... 35
ცომის საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	3	180	20 ... 30
მთლიანი პური	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	200	30 ... 45
მთლიანი პური	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	3	200	30 ... 40
ლაზანია	მინა / ლითონის მართკუთხა კონტეინერი მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2 ან 3	200	30 ... 45
ვაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	180	50 ... 70
ვაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ვენტილატორის გათბობა	3	170	50 ... 65
პიცა	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	2	250	10 ... 20
პიცა	სტანდარტული ლანგარი *	პიცის ფუნქცია	2	280	5 ... 10

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

ორი ლანგრით მომზადების რჩევები

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
პატარა ნამცხვრები	2-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	2 - 4	150	25 ... 35
ძუქი-ჩანაწერი	2-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	2 - 4	170	25 ... 35
მდიდარი საკონდიტრო ნაწარმი	1-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	1 - 4	180	40 ... 50
ცომის საკონდიტრო ნაწარმი	2-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	2 - 4	180	20 ... 30

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

სამზარეულოს მაგიდა ოპერაციული ფუნქციით „იკო ვენტილატორის გათბობა“

- არ შეცვალოთ ტემპერატურის პარამეტრი მომზადების დაწყების შემდეგ ოპერაციულ ფუნქციაში „იკო ვენტილატორის გათბობა“.
- არ გააღოთ ღუმელის კარი საჭმლის მომზადებისას „იკო ვენტილატორის გათბობა“ ოპერაციულ ფუნქციაში.

თუ კარი არ იხსნება, შიდა ტემპერატურა ოპტიმიზირებულია ენერგიის დაზოგვის მიზნით და ეს ტემპერატურა შეიძლება განსხვავდებოდეს ეკრანზე ნაჩვენებისგან.

- არ გაცხელოთ „იკო ვენტილატორის გათბობა“ ოპერაციულ ფუნქციაში.

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვის დრო (წთ) (დაახლ.)
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	3	160	25 ... 35
ძუჭი-ჩანაწერი	სტანდარტული ლანგარი *	3	180	25 ... 35
მდიდარი საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	3	200	45 ... 55
ცომის საკონდიტრო ნაწარმი	სტანდარტული ლანგარი *	3	200	35 ... 45

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

6.1.2 ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი

**ძირითადი პუნქტები გრილზე შეწვასთან
დაკავშირებით**

- მთლიანი ქათმის ხორცის, ინდაურისა და ხორცის დიდი ნაჭრების მომზადებამდე მისი ლიმონის წვენი და პილპილით შეზავება გაზრდის მომზადების ეფექტურობას.
- ძვლოვანი ხორცის შესაწვავად ფილეზე 15-30 წუთით მეტია საჭირო.

- თქვენ უნდა გამოთვალოთ მომზადების დროის დაახლოებით 4-5 წუთი ხორცის სისქის თითო სანტიმეტრზე.
- მომზადების დროის ამოწურვის შემდეგ ხორცი შეინახეთ ღუმელში დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში. ხორცის წვენი უკეთესად ნაწილდება შემწვარ ხორცზე და არ გამოდის ხორცის დაჭრის შემდეგ.
- თევზი უნდა მოთავსდეს საშუალო ან დაბალი დონის თაროზე სითბოსადმი მდგრად ფირფიტაში.
- მოამზადეთ რეკომენდებული კერძები სამზარეულოს მაგიდაზე ერთი ლანგრით.

ხორცის, თევზისა და ფრინველის ხორცის მოსამზადებელი მაგიდა

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვრების დრო (წთ) (დაახლ.)
სტეიკი (მთლიანი) / შემწვარი (1 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	15 წთ. 250/max, შემდეგ 180 ... 190	60 ... 80
ბატონის კანჭი (1,5-2 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	170	85 ... 110
შემწვარი ქათამი (1,8-2 კგ)	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	2	15 წთ. 250/max, შემდეგ 190	60 ... 80
შემწვარი ქათამი (1,8-2 კგ)	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	"3D" ფუნქცია	2	15 წთ. 250/max, შემდეგ 190	60 ... 80
თურქეთი (5.5 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	1	25 წთ. 250/max, შემდეგ 180 ... 190	150 ... 210
თურქეთი (5.5 კგ)	სტანდარტული ლანგარი *	"3D" ფუნქცია	1	25 წთ. 250/max, შემდეგ 180 ... 190	150 ... 210
თევზი	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	ვენტილატორის დახმარებით ქვედა/ზედა გათბობა	3	200	20 ... 30
თევზი	მავთულის გრილი * მოათავსეთ ერთი ლანგარი ქვედა თაროზე	"3D" ფუნქცია	3	200	20 ... 30

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

6.1.3 მრილი

წითელი ხორცი, თევზი და ფრინველის ხორცი სწრაფად ყავისფერდება გრილზე, უჭირავს ლამაზი ქერქი და არ შრება. გრილზე

შესაწვავად განსაკუთრებით ვარგისია ფილის ხორცი, შამფურის ხორცი, ძეხვეული, ასევე წვნიანი ბოსტნეული (პომიდორი, ხახვი და ა.შ.).

ზოგადი გაფრთხილებები

- შეწვისთვის შეუფერებელი საკვები ხანძრის საშიშროებას შეიცავს. შეწვით მხოლოდ საკვები, რომელიც შესაფერისია ძლიერი გრილის ცეცხლისთვის. ასევე, არ მოათავსოთ საკვები ძალიან შორს გრილის უკანა მხარეს. ეს არის ყველაზე ცხელი ადგილი და ცხიმინამა საკვებმა შეიძლება ცეცხლი წააქციოს.
- როდესაც გრილის რეჟიმში წინასწარი გაცხელების დრო 5 წუთია, გამოტოვეთ წინასწარი გაცხელება, არ დაელოდოთ წინასწარი გაცხელების მთელი დროის გასვლას.
- **შეწვის დროს დახურეთ ღუმელის კარი. არასოდეს შეწვათ გრილზე ღუმელის კარის გაღებით. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!**

მრიდის ძირითადი წერტილები

- მრიდისთვის მაქსიმალურად მოამზადეთ მსგავსი სისქისა და წონის საკვები.

- მოათავსეთ შესაწვავი ნაჭრები მავთულის გრილზე ან მავთულის გრილის ლანგარზე მათი განაწილებით გამათბობლის ზომების გადაჭარბების გარეშე.
- შესაწვავი ნაჭრების სისქის მიხედვით, ცხრილში მოცემული მომზადების დრო შეიძლება განსხვავდებოდეს.
- შეაცურეთ მავთულის გრილი ან მავთულის გრილი ლანგარი სასურველ დონეზე ღუმელში. თუ მავთულის გრილზე ამზადებთ, ზეთების შესაგროვებლად ღუმელის ლანგარი ქვედა თაროზე გადააცურეთ. ღუმელის ლანგარი, რომელსაც თქვენ გაასრიალებთ, უნდა იყოს ზომის, რომ დაფაროს გრილის მთლიანი ადგილი. ეს ლანგარი არ შეიძლება მიეწოდოს პროდუქტს. მარტივად გასაწმენდად ღუმელის ლანგარში ჩაყარეთ წყალი.

მრიდის მაგიდა

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხობის დრო (წთ) (დაახლ.)
თევზი	მავთულის გრილი	4 - 5	250	20 ... 25
ძათმის ნაჭრები	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 35
ხორცსაკეპი (ხბოს ხორცი) - 12 თანხა	მავთულის გრილი	4	250	20 ... 30
ბატონის ხორცსაკეპი	მავთულის გრილი	4 - 5	250	20 ... 25
სტიკი - (ხორცის კუბები)	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 30
ხბოს ხორცის ნაჭერი	მავთულის გრილი	4 - 5	250	25 ... 30
ბოსტნულის გრეტინი	მავთულის გრილი	4 - 5	220	20 ... 30
ტოსტის პური	მავთულის გრილი	4	250	1 ... 4
მრიდელში 5 წუთის შემდეგ გამოტოვეთ წინასწარი გაცხელება.				
მადაბრუნეთ საჭმლის ნაჭრები გრილზე შეწვის მთლიანი დროის ნახევრის შემდეგ.				

6.1.4 საკვების ტესტირება

- საჭმელი ამ საჭმლის მოსამზადებელ ცხრილში მზადდება EN 60350-1 სტანდარტის

მიხედვით, რათა ხელი შეუწყოს პროდუქტის ტესტირებას საკონტროლო ინსტიტუტებისთვის.

KA

საჭმლის მოსამზადებელი მაგიდა სატესტო კვებისთვის

პირთი ლანგრით ცხობის შემოთავაზებები

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხობის დრო (წთ) (დაახლ.)
მოკლე პური (ტკბილი ფუნთუშა)	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	140	20 ... 30
მოკლე პური (ტკბილი ფუნთუშა)	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	მავთულის თაროების მქონე მოდელზე :3 მოდელზე მავთულის თაროების გარეშე :2	140	15 .. 25
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ზედა და ქვედა გათბობა	3	160	25 ... 35
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი *	ვენტილატორის გათბობა	3	150	25 ... 35
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	150	30 ... 40
ღრუბლიანი ნამცხვარი	მრგვალი ზამბარის ფორმის ტაფა, 26 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ვენტილატორის გათბობა	2	150	35 ... 45
პაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ზედა და ქვედა გათბობა	2	180	50 ... 70
პაშლის ნამცხვარი	მრგვალი შავი ლითონის ყალიბი, 20 სმ დიამეტრის მავთულის გრილზე **	ვენტილატორის გათბობა	3	170	50 ... 65

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

ორი ლანგრით მომზადების რჩევები

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვრების დრო (წთ) (დაახლ.)
პატარა ნამცხვრები	2-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილაციის გათბობა	2 - 4	150	25 ... 35
მოკლე პური (ტკბილი ფუნთუშა)	2-სტანდარტული ლანგარი * 4-საკონდიტრო ლანგარი *	ვენტილაციის გათბობა	2 - 4	140	15 ... 25

წინასწარი გაცხელება რეკომენდებულია ყველა საკვებისთვის.

*ეს აქსესუარები, შესაძლოა, არ იყოს მითითებული თქვენს პროდუქტში.

**ეს აქსესუარები არ შედის თქვენს პროდუქტში. ისინი კომერციულად ხელმისაწვდომი აქსესუარებია.

ბრილი

საკვები	მამოსაყენებელი აქსესუარი	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვრების დრო (წთ) (დაახლ.)
ხორცსაკეპი (ხბოს ხორცი) - 12 თანხა	მავთულის გრილი	4	250	20 ... 30
ტოსტის პური	მავთულის გრილი	4	250	1 ... 3

შემწვარი საკვებისთვის რეკომენდებულია წინასწარ გაცხელება 5 წუთის განმავლობაში.
მადაბრუნეთ საჭმლის ნაჭრები გრილზე შეწვის მთლიანი დროის ნახევრის შემდეგ.

იოგურტი

იოგურტის მომზადება:

1. მოაშორეთ აქსესუარები და გვერდითი მავთულის თაროები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) სამზარეულოს ზონიდან.
2. მოათავსეთ იოგურტის ჭურჭელი სამზარეულოს ზონის ქვედა ნაწილში.

3. იოგურტის მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ მაცივარში მინიმუმ 12 საათის განმავლობაში.
4. მთელი დროის განმავლობაში ღუმელის კარი ნახევრად ღია გაქონდეთ.

საკვები	საოპერაციო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	ცხოვრების დრო (წთ) (დაახლ.)
იოგურტი	ვენტილაციის გათბობა	საჭმლის მოსამზადებელი ზონის ქვედა ნაწილი	50 - 60	240 ... 360

7.1 ინფორმაცია ზოგადი დასუფთავების შესახებ

ზოგადი გაფრთხილებები

- დაელოდეთ პროდუქტის გაგრილებას პროდუქტის გაწმენდამდე. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!
- არ გამოიყენოთ სარეცხი საშუალებები პირდაპირ ცხელ ზედაპირებზე. ამან შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- პროდუქტი კარგად უნდა გაიწმინდოს და გაშრეს ყოველი ოპერაციის შემდეგ. ამრიგად, საკვების ნარჩენები ადვილად უნდა გაიწმინდოს და ეს ნარჩენები თავიდან უნდა იქნას აცილებული, როდესაც პროდუქტი მოგვიანებით კვლავ გამოიყენება. ამრიგად, მოწყობილობის მომსახურების ვადა ვრცელდება და ხშირად ექმნებათ პრობლემები.
- დასუფთავებისთვის არ გამოიყენოთ ორთქლით საწმენდი საშუალებები.
- ზოგიერთი სარეცხი საშუალება ან საწმენდი საშუალება აზიანებს ზედაპირს. უვარგისი საწმენდი საშუალებებია: მათეთრებელი, ამიაკის, მჟავას ან ქლორიდის შემცველი საწმენდი საშუალებები, ორთქლით საწმენდი საშუალებები, ნადების საწინააღმდეგო საშუალებები, ლაქებისა და ჟანგის ამომყვანი საშუალებები, აბრაზიული საწმენდი საშუალებები (კრემის საწმენდები, საწმენდი ფხვნილი, საწმენდი კრემი, აბრაზიული და ნაკაწრი სკრაბერი, მავთული, ღრუბლები,

ჭუჭყისა და სარეცხი საშუალებების ნარჩენების შემცველი საწმენდი ქსოვილები).

- ყოველი გამოყენების შემდეგ დამზადებულ დასუფთავებაში სპეციალური საწმენდი მასალა არ არის საჭირო. გაწმინდეთ მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- მაწმენდის შემდეგ სრულად გაწმინდეთ დარჩენილი სითხე და საჭმლის მომზადების დროს დაუყოვნებლივ გაასუფთავეთ მისასხურებელი საკვები.
- არ გარეცხოთ თქვენი მოწყობილობის რომელიმე კომპონენტი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, თუ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში სხვა რამ არ არის მითითებული.

ინოქსი - უჟანგავი ზედაპირები

- არ გამოიყენოთ მჟავას ან ქლორის შემცველი საწმენდი საშუალებები უჟანგავი ინოქსის ზედაპირებისა და სახელურების გასაწმენდად.
- უჟანგავი ინოქსის ზედაპირმა შეიძლება დროულად შეცვალოს ფერი. ეს ნორმალურია. ყოველი ოპერაციის შემდეგ გაწმინდეთ უჟანგავი ან ინოქსის ზედაპირისთვის შესაფერისი სარეცხი საშუალებით.
- მაწმინდეთ რბილი საპნიანი ქსოვილითა და თხევადი (არაგაფხვიერი) სარეცხი საშუალებით, რომელიც შესაფერისია ინოქსის ზედაპირებისთვის, იზრუნეთ ერთი მიმართულებით წმენდაზე.

- დაუყოვნებლივ მოხსენით კირის, ზეთის, სახამებლის, რძისა და ცილის ლაქები მინისა და ინოქსის ზედაპირებზე ლოდინის გარეშე. ლაქებმა შეიძლება ჟანგი გამოიწვიოს ხანგრძლივი დროის განმავლობაში.
- ზედაპირზე შესხურებული/დატანილი საწმენდი საშუალებები დაუყოვნებლივ უნდა გაიწმინდოს. ზედაპირზე დარჩენილი აბრაზიული საწმენდები იწვევენ ზედაპირის თეთრ ფერს.

ემალირებული ზედაპირები

- ღუმელი უნდა გაცივდეს საჭმლის მოსამზადებელი ადგილის გაწმენდამდე. ცხელ ზედაპირებზე გაწმენდამ უნდა შექმნას როგორც ხანძრის საშიშროება, ასევე დააზიანოს ემალის ზედაპირი.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ ემალის ზედაპირები ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- თუ თქვენს პროდუქტს აქვს მარტივი ორთქლით წმენდის ფუნქცია, შეგიძლიათ გამოიყენოთ მარტივი ორთქლით წმენდა მსუბუქი, არამუდმივი დაბინძურებისთვის. (იხილეთ „მარტივი ორთქლით წმენდა“.)
- რთული ლაქების შემთხვევაში შეგიძლიათ გამოიყენოთ ღუმელისა და გრილის საწმენდი საშუალება, რომელიც რეკომენდებულია თქვენი პროდუქტის ბრენდის ვებსაიტზე. არ გამოიყენოთ ღუმელის გარე საწმენდი საშუალება. თუ ზედაპირი ძლიერ დაბინძურებულია, ოდნავ დაასველეთ და ფრთხილად

გაწმინდეთ რბილი ჯაგრისით ან სახევი მავთულით. მოერიდეთ ზედმეტ ზეწოლას.

პატალიზური ზედაპირები

- საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში გვერდითი კედლები შეიძლება დაფარული იყოს მხოლოდ მინანქრით ან პატალიზური კედლებით. ის განსხვავდება მოდელის მიხედვით.
- პატალიზურ კედლებს აქვთ მსუბუქი გლუვი და ფოროვანი ზედაპირი. არ უნდა გაიწმინდოს ღუმელის პატალიზური კედლები.
- პატალიზური ზედაპირები შთანთქავენ ზეთს მისი ფოროვანი სტრუქტურის წყალობით და იწყებენ ბრწყინვალეობას, როდესაც ზედაპირი გაჯერებულია ზეთით, ამ შემთხვევაში რეკომენდებულია ნაწილების შეცვლა.

მინის ზედაპირები

- მინის ზედაპირების გაწმენდისას არ გამოიყენოთ მყარი ლითონის საფხეკები და აბრაზიული საწმენდი მასალები. მათ შეუძლიათ დააზიანონ მინის ზედაპირი.
- მაწმინდეთ მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და მიკროფიბრის ქსოვილის გამოყენებით, რომელიც სპეციფიკურია მინის ზედაპირებისთვის და გაამშრალეთ ის მშრალი მიკროფიბრის ქსოვილით.
- თუ გაწმენდის შემდეგ არსებობს ნარჩენი სარეცხი საშუალება, გაწმინდეთ ის ცივი წყლით და გააშრეთ სუფთა და მშრალი მიკროფიბრის ტილოთი. შემდეგ ჯერზე ნარჩენმა სარეცხმა საშუალებამ შეიძლება დააზიანოს მინის ზედაპირი.

- არავითარ შემთხვევაში არ უნდა გაიწმინდოს გამხმარი ნარჩენები მინის ზედაპირზე სერირებული დანებით, მავთულის შალითით ან მსგავსი ნაკაწრი ხელსაწყოებით.
- თქვენ შეგიძლიათ მოაშოროთ კალციუმის ლაქები (ყვითელი ლაქები) მინის ზედაპირზე კომერციულად ხელმისაწვდომი ნადების მოსაშორებელი აგენტი, ნადების მოსაშორებელი აგენტი, როგორიცაა ძმარი ან ლიმონის წვენი.
- თუ ზედაპირი ძლიერ დაბინძურებულია, წაისვით საწმენდი საშუალება ლაქაზე ღრუბლით და დაელოდეთ მის გამართულად მუშაობას. შემდეგ გაწმინდეთ მინის ზედაპირი სველი ტილოთი.
- შუშის ზედაპირზე არსებული გაუფერულებები და ლაქები ნორმალურია და არა დეფექტური.

პლასტმასის ნაწილები და შედებილი ზედაპირები

- მაწმინდეთ პლასტმასის ნაწილები და შედებილი ზედაპირები ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.
- არ გამოიყენოთ მყარი ლითონის საფხეკები და აბრაზიული საწმენდები. მათ შეიძლება დააზიანონ ზედაპირები.
- დარწმუნდით, რომ პროდუქტის კომპონენტების სახსრები არ დარჩება ნესტიანი და სარეცხი საშუალებებით. წინააღმდეგ შემთხვევაში, კოროზია შეიძლება განვითარდეს ამ სახსრებზე.

7.2 საწმენდი აქსესუარები

არ მოათავსოთ პროდუქტის აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, თუ მომხმარებლის სახელმძღვანელოში სხვა რამ არ არის მითითებული.

7.3 მართვის პანელის გაწმენდა

- პანელების მარეგულირებელი სახელურით გაწმენდისას გაწმინდეთ პანელი და მარეგულირებელი სახელურები ნესტიანი რბილი ქსოვილით და გაიმშრალეთ მშრალი ქსოვილით. პანელის გასაწმენდად არ მოიხსნათ მარეგულირებელი სახელურები და შუასადებები. მართვის პანელი და მარეგულირებელი სახელურები შეიძლება დაზიანდეს.
- ინოქსის პანელების მარეგულირებელი სახელურით გაწმენდისას არ გამოიყენოთ ინოქსის საწმენდი საშუალებები მარეგულირებელი სახელურის გარშემო. მარეგულირებელი სახელურის გარშემო ინდიკატორები შეიძლება წაიშალოს.
- სენსორული მართვის პანელების გაწმინდეთ ნესტიანი რბილი ქსოვილით და გაიმშრალეთ მშრალი ქსოვილით. თუ თქვენს პროდუქტს აქვს ღილაკების დაბლოკვის ფუნქცია, დააყენეთ ღილაკების დაბლოკვა მართვის პანელის გაწმენდის ჩატარებამდე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, გასაღებებზე შეიძლება მოხდეს არასწორი გამოვლენა.

7.4 ღუმელის შიგნიდან გაწმენდა (საჭმლის მოსამზადებელი ზონა)

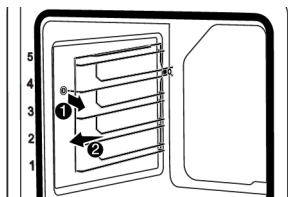
მიჰყევით "ზოგადი დასუფთავების ინფორმაცია" სექციაში აღწერილ დასუფთავების ეტაპებს თქვენი ღუმელის ზედაპირის ტიპების მიხედვით.

ღუმელის გვერდითი კედლების გაწმენდა

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში გვერდითი კედლები შეიძლება დაფარული იყოს მხოლოდ მინანქრით ან კატალიზური კედლებით. ის განსხვავდება მოდელის მიხედვით. თუ არსებობს კატალიზური კედელი, ინფორმაციისთვის იხილეთ "კატალიზური ზედაპირები" სექცია. თუ თქვენი პროდუქტი მავთულის თაროების მოდელია, მოაშორეთ მავთულის თაროები გვერდითა კედლების გაწმენდამდე. შემდეგ დაასრულეთ გაწმენდა, როგორც აღწერილია "ზოგადი დასუფთავების ინფორმაცია" სექციაში გვერდითი კედლის ზედაპირის ტიპის მიხედვით.

გვერდითი მავთულის თაროების მოსაშორებლად:

1. მოხსენით მავთულის თაროს წინა მხარე გვერდითა კედელზე საპირისპირო მიმართულებით მოქაჩვით.
2. მოქაჩეთ მავთულის თარო თქვენკენ, რომ სრულად მოაშოროთ.



3. თაროების ხელახლა დასამაგრებლად, მათი მოხსნისას გამოყენებული პროცედურები უნდა განმეორდეს ბოლოდან დასაწყისამდე, შესაბამისად.

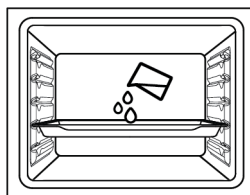
7.5 ორთქლის მარტივი გაწმენდა

ეს საშუალებას იძლევა, გაწმინდოთ ჭუჭყი (რომელიც დიდი ხნის განმავლობაში არ რჩება), რომელიც ორთქლით რბილდება ღუმელში და წყლის წვეთებით ადვილად კონდენსირდება ღუმელის შიდა ზედაპირებზე.

1. გამოიღეთ ყველა აქსესუარი ღუმელში.
2. დაამატეთ 500 მლ წყალი ლანგარში და მოათავსეთ ღუმელის მე-2 თაროზე.



არ გამოიყენოთ გამომხდელი ან გაფილტრული წყალი. გამოიყენეთ მხოლოდ მზა წყლები. არ გამოიყენოთ აალებადი, ალკოჰოლური ან მყარი ნაწილაკების ხსნარები წყლის ნაცვლად.



3. დააყენეთ ღუმელი "ძვედა გათბობა" სამუშაო რეჟიმზე და იმუშავეთ 100°C ტემპერატურაზე 20 წუთის განმავლობაში.

დაუყოვნებლივ გააღეთ კარი და გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი სველი ღრუბლით ან ქსოვილით. კარის გაღებისას ორთქლი

გამოთავისუფლება. ეს შეიძლება წარმოადგენდეს დამწვრობის რისკს. ფრთხილად იყავით კარის გაღებისას. ჯიუტი ჭუჭყისთვის გაწმინდეთ პროდუქტი ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და გააშრეთ მშრალი ქსოვილით.

i ორთქლით წმენდის მარტივ ფუნქციაში მოსალოდნელია, რომ დამატებული წყალი აორთქლდება და კონდენსირდება ღუმელისა და ღუმელის კარის შიგნით, რათა დარბილდეს თქვენს ღუმელში წარმოქმნილი მსუბუქი ჭუჭყი. ღუმელის კარზე წარმოქმნილი კონდენსაცია შეიძლება წვეთოვანი იყოს ღუმელის კარის გაღებისას. ღუმელის კარის გაღებისთანავე გაწმინდეთ კონდენსაცია.

ღუმელში კონდენსაციის შემდეგ, ღუმელის ქვეშ აუზის არხში შეიძლება მოხდეს გუბე ან ტენიანობა. გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ აუზის არხი ნესტიანი ტილოთი და გაამშრალეთ.



7.6 მაღალი ტემპერატურის თვითგაწმენდა

ღუმელი აღჭურვილია პიროლიზის ფუნქციით. ღუმელი ცხელდება დაახლოებით 420-480 °C ტემპერატურამდე და იწვის მანამ, სანამ არსებული ჭუჭყი ფერფლად არ იქცევა. შეიძლება წარმოიქმნას

ძლიერი კვამლი. უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია. მაღალი ტემპერატურის გაწმენდა უნდა ჩატარდეს ღუმელის დაახლოებით ყოველი 10 გამოყენების შემდეგ.

ზოგადი გაფრთხილებები



სხელი ზედაპირები იწვევს დამწვრობას!

არ შეეხოთ პროდუქტს თვითგაწმენდის დროს და მოარიდოთ ბავშვები პროდუქტს. ნარჩენების ამოღებამდე დაელოდეთ მინიმუმ 30 წუთი.

- პიროლიზის ფუნქციის გამოყენებამდე მოხსენით ყველა აქსესუარი, ტელესკოპური თარო და გვერდითი თაროები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში). თუ არ წაიშლება, დაზიანდება აქსესუარები და გვერდითი მავთულის თაროები.
- თუ თქვენს პროდუქტს აქვს პიროს მტკიცებულების აქსესუარი (მდგრადია მაღალი ტემპერატურის თვითგაწმენდის მიმართ), თქვენ არ გჭირდებათ ამ აქსესუარების ღუმელიდან ამოღება. იმის მიუხედავად, თქვენი აქსესუარები პიროგამძლეა თუ არა, მითითებულია აქსესუარების სექციაში. თუ არ არის მითითებული, თქვენი აქსესუარები არ არის მდგრადი მაღალი ტემპერატურის მიმართ. ის უნდა გამოიღოს ღუმელიდან გაწმენდამდე, რათა თავიდან აიცილოთ დაზიანება.
- არ გაწმინდოთ კარის ლუქი. მინის ბოჭკოვანი ლუქი ძალიან დელიკატურია და ადვილად ზიანდება. კარის ლუქის

დაზიანების შემთხვევაში
შეცვალეთ ის ახლით
უფლებამოსილი სამსახურისგან.

მაღალი ტემპერატურის თვითწმენდის დასაწყებად:

1. მამოიღეთ ღუმელიდან ყველა
აქსესუარი. მავთულის თაროების
მქონე მოდულებში არ
დაგავიწყდეთ მავთულის თაროს
მოხსნა.
2. დასუფთავების დაწყებამდე
გაწმინდეთ ღუმელის გარე
ზედაპირები და გადავსებული
საკვების ნარჩენები ღუმელში
საპნიანი ტილოთი.
3. აირჩიეთ „პიროლიზი“ ან
„პიროლიზი - ეკონომ რეჟიმი“
ფუნქცია თქვენი ღუმელის
ჭუჭყიანობის მიხედვით. თუ
თქვენი ღუმელი არ არის ძალიან
ჭუჭყიანი, გირჩევთ გამოიყენოთ
„პიროლიზი - ეკონომ რეჟიმი“
ფუნქცია. ამ ფუნქციას ნაკლები
დრო სჭირდება, ვიდრე
„პიროლიზი“ ფუნქციას. თუ
თქვენი ღუმელი ძალიან
ჭუჭყიანია, „პიროლიზი - ეკონომ
რეჟიმი“ ფუნქცია შეიძლება არ
იყოს საკმარისი. ამ შემთხვევაში,
გაწმინდეთ „პიროლიზი - ეკონომ
რეჟიმი“ ფუნქციის გამოყენებით.
4. ჩართეთ ღუმელი ① ლილაკზე
შეხებით.
5. მააქტიურეთ ქვედა ლილაკები 
ლილაკზე შეხებით.



6. შეეხეთ  ლილაკს.

⇒ მააქტიურებულია ფუნქცია
„პიროლიზი“.



7. დასუფთავების დასაწყებად
შეეხეთ  ლილაკს.
⇒ დასუფთავება იწყება და
ეკრანზე გამოჩნდება
თვითგაწმენდის დრო. ამ
დროის შეცვლა
შუიძლებელია.
8. მას შემდეგ, რაც თვითგაწმენდის
პროცესი დაიწყება და ღუმელი
მიაღწევს გარკვეულ
ტემპერატურას, საათის ეკრანზე
გამოჩნდება საკეტის სიმბოლო 
და ღუმელის კარი არ გაიღება. ნუ
აიძულებთ სახელურს გახსნას
კარი, სანამ გაწმენდის პროცესი არ
დასრულდება და დაბლოკვის
სიმბოლო არ გაქრება ეკრანიდან.
9. დასუფთავების პროცესის
დასრულების შემდეგ ეკრანზე
გამოჩნდება „დასასრული“. ①
ლილაკზე შეხების შემთხვევაში
ღუმელი გამოირთვება.
10. როდესაც  სიმბოლო გაქრება
ეკრანიდან, მოაშორეთ დარჩენილი
ნარჩენები ძმრიან წყალს.

პიროლიზი - ეკონომ რეჟიმი

თუ თქვენი ღუმელი არ არის ძალიან
ჭუჭყიანი, გირჩევთ გამოიყენოთ
ფუნქცია „პიროლიზი - ეკონომ
რეჟიმი“. ამ ფუნქციას ნაკლები დრო
სჭირდება, ვიდრე „პიროლიზი“
ფუნქციას. თუ თქვენი ღუმელი
ძალიან ბინძურია, „პიროლიზი -
ეკონომ რეჟიმი“ ფუნქცია შეიძლება
არ იყოს საკმარისი. ამ შემთხვევაში,
გაწმინდეთ „პიროლიზი“ ფუნქციაში.

1. ბამოიღეთ ღუმელიდან ყველა აქსესუარი. მავთულის თაროების მქონე მოდელებში არ დაგავიწყდეთ მავთულის თაროს მოხსნა.
2. დასუფთავების დაწყებამდე გაწმინდეთ ღუმელის გარე ზედაპირები და გადავსებული საკვების ნარჩენები ღუმელში საპნიანი ტილოთი.
3. ჩართეთ ღუმელი ① ლილაკზე შენებით.
4. ბაქტიურეთ ქვედა ლილაკები  ლილაკზე შენებით.



5. შეეხეთ  ლილაკს.
⇒ ბაქტიურებულია ფუნქცია „პიროლიზი“.
6. პვლავ შეეხეთ  ლილაკს პიროლიზი - ეკონომ რეჟიმი ფუნქციისთვის.
7. დასუფთავების დასაწყებად შეეხეთ  ლილაკს.



- ⇒ დასუფთავება იწყება და ეკრანზე გამოჩნდება თვითგაწმენდის დრო. ამ დროის შეცვლა შეუძლებელია.
8. მას შემდეგ, რაც თვითგაწმენდის პროცესი დაიწყება და ღუმელი მიაღწევს გარკვეულ ტემპერატურას, საათის ეკრანზე გამოჩნდება საკვების სიმბოლო  და ღუმელის კარი არ გაიღება. ნუ

აიძულებთ სახელურს გახსნას კარი, სანამ გაწმენდის პროცესი არ დასრულდება და დაბლოკვის სიმბოლო არ გაქრება ეკრანიდან.

9. დასუფთავების პროცესის დასრულების შემდეგ ეკრანზე გამოჩნდება „დასასრული“. ① ლილაკზე შენების შემთხვევაში ღუმელი გამოირთვება.
10. როდესაც  სიმბოლო გაქრება ეკრანიდან, მოაშორეთ დარჩენილი ნარჩენები ძმრიან წყალს.

7.7 ღუმელის კარის გაწმენდა

შეგიძლიათ მოხსნათ ღუმელის კარი და კარის მინები მათ გასაწმენდად. კარ-ფანჯრის მოხსნის წესი განმარტებულია სექციებში „ღუმელის კარის მოხსნა“ და „კარის შიდა მინების მოხსნა“. კარის შიდა სათვალეების მოხსნის შემდეგ გაწმინდეთ ისინი ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და მშრალი ქსოვილით გააშრეთ. კირის ნარჩენებისთვის, რომლებიც შეიძლება წარმოიქმნას ღუმელის მინაზე, გაწმინდეთ ჭიქა ძმრით და ჩამოიბანეთ.

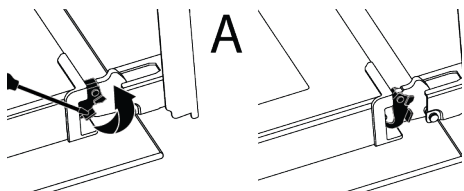
 ღუმელის კარის და მინის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ მკაცრი აბრაზიული საწმენდები, ლითონის საფხეკები, მავთულის ბამბა ან მათეთრებელი მასალები.

ღუმელის კარის მოხსნა

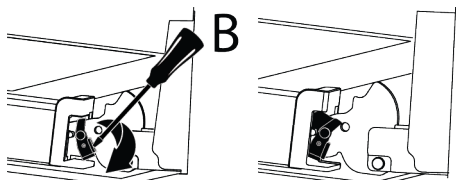
1. მაღლეთ ღუმელის კარი.
2. მახსენით სამაგრები შესასვლელი კარის ანჯამის ბუდეში მარჯვნივ და მარცხნივ და დააწეით მათ ქვემოთ, როგორც ნაჩვენებია სურათზე.

3. ანჯამის ტიპები განსხვავდება, როგორც (A), (B), (C) ტიპები პროდუქტის მოდელის მიხედვით. ქვემოთ მოცემულ ფიგურებში ნაჩვენებია, თუ როგორ უნდა გაიხსნას თითოეული ტიპის ანჯამა.

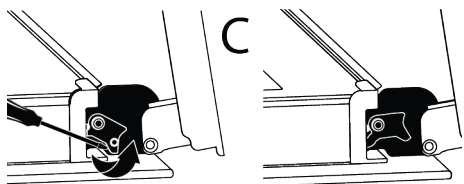
4. (A) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია კარის ნორმალურ ტიპებში.



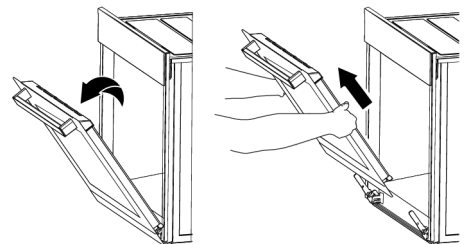
5. (B) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია რბილი დახურვის კარის ტიპებში.



6. (გ) ტიპის ანჯამა ხელმისაწვდომია რბილად გაღების/დახურვის კარის ტიპებში.



7. მიიყვანეთ ლუმელის კარი ნახევრად ღია მდგომარეობაში.



8. მოხსნით კარი ზემოთ აწიეთ, რომ გაათავისუფლოთ მარჯვენა და მარცხენა ანჯამებიდან და მოაშორეთ.

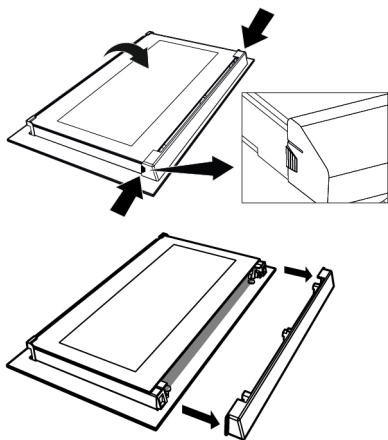


პარის ხელახლა დასამაგრებლად, მისი მოხსნისას გამოყენებული პროცედურები უნდა განმეორდეს ბოლოდან დასაწყისამდე, შესაბამისად. კარის დამონტაჟებისას აუცილებლად დახურეთ სამაგრები ანჯამის ბუდეზე.

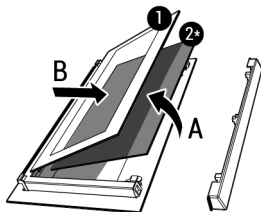
7.8 ლუმელის კარის შიდა მინის მოხსნა

პროდუქტის შესასვლელი კარის შიდა მინა შეიძლება ამოღებულ იქნას გასაწმენდად.

1. ბააღეთ ლუმელის კარი.
2. ბამოწიეთ პლასტმასის კომპონენტი, რომელიც მიმაგრებულია შესასვლელი კარის ზედა მონაკვეთზე, საკუთარი თავისკენ, ერთდროულად დააწეჭით წნევის წერტილებს კომპონენტის ორივე მხარეს და მოაშორეთ იგი.



3. როგორც სურათზეა ნაჩვენები, ნაზად ასწიეთ ყველაზე შიდა მინა (1) „A“ -სკენ და შემდეგ ამოიღეთ ის „B“ -სკენ მოქაჩვით.



1 შიდა მინა

2* შიდა მინა
(შეიძლება არ იყოს
ხელმისაწვდომი
თქვენი
პროდუქტისთვის)

4. თუ თქვენს პროდუქტს აქვს შიდა მინა (2), გაიმეორეთ იგივე პროცესი მის მოსაშორებლად (2).
5. კარის გადაჯგუფების პირველი საფეხურია შიდა მინის ხელახლა აწყობა (2). მოათავსეთ მინის bevelled კიდე, რათა დააკმაყოფილოთ პლასტმასის ჭრილის bevelled კიდე. (თუ თქვენს პროდუქტს აქვს შიდა მინა). შიდა მინა (2) უნდა იყოს მიმაგრებული პლასტმასის ჭრილზე, რომელიც ყველაზე ახლოსაა შიდა მინაზე (1).
6. შიდა მინის ხელახლა აწყობისას (1), ყურადღება მიაქციეთ, რომ მინის დაბეჭდილი მხარე მოათავსოთ შიდა მინაზე. უმნიშვნელოვანესია შიდა მინის ქვედა კუთხეების მოთავსება (1) ქვედა პლასტმასის ჭრილების დასაკმაყოფილებლად.
7. მიაწექით პლასტმასის კომპონენტს ჩარჩოსკენ, სანამ არ გაისმის „დაწკაპუნების“ ხმა.

7.9 ღუმელის ნათურის გაწმენდა

იმ შემთხვევაში, თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ღუმელის ნათურის მინის კარი ჭუჭყიანი გახდება; გაწმინდეთ ჭურჭლის სარეცხი საშუალების, თბილი წყლისა და რბილი ქსოვილის ან ღრუბლის გამოყენებით და მშრალი ქსოვილით გაამშრალეთ. ღუმელის ნათურის გაუმართაობის შემთხვევაში, შეგიძლიათ შეცვალოთ ღუმელის ნათურა შემდეგ სექციებზე დაკვირვებით.

ღუმელის ნათურის გამოცვლა

ზოგადი გაფრთხილებები

- ღუმელის ნათურის შეცვლამდე ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, გათიშეთ პროდუქტი და დაელოდეთ ღუმელის გაგრილებას. ცხელმა ზედაპირებმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა!
- ეს ღუმელი აღჭურვილია ვარვარების ნათურით 40 ვტ-ზე ნაკლები სიმძლავრით, 60 მმ-ზე ნაკლები სიმაღლით, 30 მმ-ზე ნაკლები დიამეტრით, ან ჰალოგენური ნათურით G9 როზეტებით 60 ვტ-ზე ნაკლები სიმძლავრით. ნათურები განკუთვნილია 300 °C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე მუშაობისთვის. ღუმელის ნათურები ხელმისაწვდომია ავტორიზებული მომსახურებების ან ლიცენზირებული ტექნიკოსებისგან. ეს პროდუქტი შეიცავს G ენერგიის კლასის ნათურას.
- ნათურის პოზიცია შეიძლება განსხვავდებოდეს მისგან, რომელიც ნაჩვენებია სურათზე.

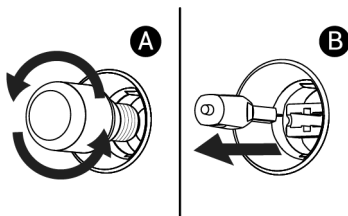
- ამ პროდუქტში გამოყენებული ნათურა არ არის შესაფერისი სახლის ოთახების განათების დროს გამოსაყენებლად. ამ ნათურის მიზანია დაეხმაროს მომხმარებელს საკვები პროდუქტების დანახვაში.
- ამ პროდუქტში გამოყენებული ნათურები უნდა უძლებდეს ექსტრემალურ ფიზიკურ პირობებს, როგორიცაა 50 °C-ზე მაღალი ტემპერატურა.

თუ თქვენს ღუმელს აქვს მრგვალი ნათურა,

1. ბათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან.
2. მოხსენით მინის საფარი საათის ისრის საწინააღმდეგოდ.



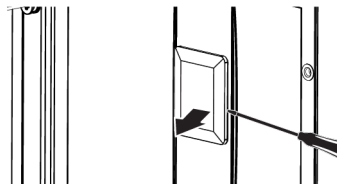
3. თუ თქვენი ღუმელის ნათურა ტიპისაა (A), რომელიც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ სურათზე, გადაატრიალეთ ღუმელის ნათურა, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ის ახლით. თუ ეს ტიპი (B) მოდელია, გამოიღეთ ის, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ახლით.



4. შეცვალეთ მინის საფარი.

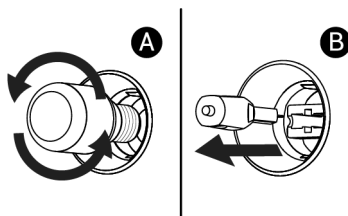
თუ თქვენს ღუმელს აქვს კვადრატული ნათურა,

1. ბათიშეთ პროდუქტი ელექტროენერგიიდან.
2. მოხსენით მავთულის თაროები აღწერილობის შესაბამისად.



3. ასწიეთ ნათურის დამცავი მინის საფარი სახრახნისით. თავიდან მოხსენით ხრახნი, თუ თქვენს პროდუქტში არის ხრახნი კვადრატულ ნათურაზე.

4. თუ თქვენი ღუმელის ნათურა ტიპისაა (A), რომელიც ნაჩვენებია ქვემოთ მოცემულ სურათზე, გადაატრიალეთ ღუმელის ნათურა, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ის ახლით. თუ ეს ტიპი (B) მოდელია, გამოიღეთ ის, როგორც ნაჩვენებია სურათზე და შეცვალეთ ახლით.



5. შეაერთეთ მინის საფარი და მავთულის თაროები.

8 ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ ამ სექციაში მოცემული ინსტრუქციების შესრულების შემდეგ პრობლემა არ მოგვარდება,

დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან ავტორიზებულ სამსახურს. არასოდეს სცადოთ თქვენი პროდუქტის შეკეთება.

ღუმელის მუშაობის დროს გამოიყოფა ორთქლი.

- მუშაობის დროს ორთქლის დანახვა ნორმალურია. >>> ეს შეცდომა არ არის.

საჭმლის მომზადებისას წყლის წვეთები ჩნდება

- საჭმლის მომზადების დროს წარმოქმნილი ორთქლი კონდენსირდება პროდუქტის გარეთ ცივ ზედაპირებთან კონტაქტისას და შეიძლება წარმოქმნას წყლის წვეთები. >>> ეს შეცდომა არ არის.

პროდუქტის დათბუნებისა და გაგრილებისას ისმის მეტალის ხმები.

- მაცხელებისას მეტალის ნაწილები შეიძლება გაფართოვდეს და გამოსცეს ხმები. >>> ეს შეცდომა არ არის.

პროდუქტი არ მუშაობს.

- მცველი შეიძლება იყოს გაუმართავი ან აფეთქებული. >> > შეამოწმეთ მცველები მცველის ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ ისინი ან ხელახლა გაააქტიურეთ.
- დაუშვებელია მოწყობილობის მიერთება (დამიწებული) შტეფსელზე. >>> შეამოწმეთ, ჩართულია თუ არა მოწყობილობა შტეფსელში.
- (თუ თქვენს მოწყობილობაში ტაიმერია) მართვის პანელზე ღილაკები არ მუშაობს. >>> თუ თქვენს პროდუქტს აქვს გასაღების დაბლოკვა, შესაძლოა, გააქტიურდეს გასაღების დაბლოკვა, გამორთეთ გასაღების დაბლოკვა.

ღუმელის განათება არ არის ჩართული.

- ღუმელის ნათურა შეიძლება გაუმართავი იყოს. >>> ჩაანაცვლეთ ღუმელის ნათურა.
- ელექტროენერგიის გარეშე. >> > დარწმუნდით, რომ ქსელი მუშაობს და შეამოწმეთ მცველები მცველების ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ მცველები ან ხელახლა გაააქტიურეთ ისინი.

ღუმელი არ ცხელდება.

- ღუმელი არ შეიძლება იყოს დაყენებული საჭმლის მომზადების კონკრეტულ ფუნქციაზე ან/და ტემპერატურაზე. >>> დააყენეთ ღუმელი მომზადების კონკრეტულ ფუნქციაზე ან/და ტემპერატურაზე.
- ელექტროენერგიის გარეშე. >> > დარწმუნდით, რომ ქსელი მუშაობს და შეამოწმეთ მცველები მცველების ყუთში. საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ მცველები ან ხელახლა გაააქტიურეთ ისინი.

ბრძანება, რომლის გაგზავნაც გსურთ "HomeWhiz" აპლიკაცია არ გადის. (თუ დისტანციური წვდომის პირობები დაკმაყოფილებულია)

- თქვენი ბმული შეიძლება გარკვეული დროით შეწყდეს. >> > დარწმუნდით, რომ ღუმელი მიერთებულია უკაბელო ქსელთან და გამორთეთ აპლიკაცია.

"HomeWhiz" განაცხადი არ აჩვენებს ღუმელის სტატუსს სწორად.

- თქვენი ბმული შეიძლება გარკვეული დროით შეწყდეს. >> > დარწმუნდით, რომ ღუმელი მიერთებულია უკაბელო ქსელთან და გამორთეთ აპლიკაცია.

მას შემდეგ, რაც წარმოგიდგენთ თქვენს პროდუქტს "HomeWhiz" განაცხადის შევსებისას, თუ დაფიქსირდა შეცდომა, რომელშიც ნათქვამია: „შეცდომა მოხდა თქვენი პროდუქტის თქვენს სახლთან ან თქვენს მიერ მითითებულ ოთახთან

დაკავშირებისას. ეს მოწყობილობა ეკუთვნის სხვა სახლს.“ ან თუ დაგავიწყდათ, რომელ საცხოვრებელში "HomeWhiz" ანგარიში

- წამალეთ შეხამება განყოფილებაში მოცემული ინსტრუქციის „დაწყვილების წაშლა "HomeWhiz" მიერთებული ღუმელი" და გაიმეორეთ პროდუქტის შეხამება თავიდანვე.

„გამოვლენილია მრავალი Bluetooth ქსელი“ გაფრთხილება აჩვენებს პროდუქტის ინსტალაციისას "HomeWhiz" app.

- იმ შემთხვევაში, თუ თქვენს სახლში ერთზე მეტი სახლის მოწყობილობა დაყენებულია ერთდროულად დაყენების რეჟიმზე და Bluetooth სიგნალის

ტრანსლირებაზე, თქვენ შეიძლება შეგექმნათ გაფრთხილება „აღმოჩენილი მრავალი Bluetooth ქსელი“ ინსტალაციისას "HomeWhiz" app. > > > გამორთეთ სხვა მოწყობილობების ინსტალაციის რეჟიმები და განაგრძეთ მხოლოდ ერთი მოწყობილობის გამოყენება ინსტალაციის რეჟიმით.

ჩემს მიერ მითითებული ენის გარდა სხვა პირობები მოცემულია "HomeWhiz" app.

- იმ შემთხვევაში, როდესაც ინტერნეტის სიმძლავრე დაბალია, პირობები სხვადასხვა ენაზე შეიძლება გამოჩნდეს homewhiz აპლიკაციაში, გარდა იმ ენებისა, რომლებიც თქვენ განსაზღვრეთ აპლიკაციაში. > > > ეს შეცდომა არ არის.

დამატებითი ინფორმაცია მომხმარებლის სახელმძღვანელოსთვის:	ტექნიკური ინფორმაცია მოქმედი დაბალი სიმძლავრის რეჟიმების შესახებ ევროკავშირის 2023/826 რეგულაციის შესაბამისად	
რეჟიმი	ენერგიის მოხმარება (WATT)	პერიოდი(წუთები)*
გამორთულია	-	-
ლოდინის რეჟიმში	-	-
ლოდინის რეჟიმი ინფორმაციის ან სტატუსის ჩვენებით	0,8	20
ქსელური ლოდინი	2,0	20

*: პერიოდი, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა ავტომატურად აღწევს ლოდინის რეჟიმს, გამორთვის რეჟიმს ან ქსელურ ლოდინს წუთებში და დამრგვალებდა უახლოეს წუთამდე.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAR Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	62
1.1 Utilizarea destinată	62
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	63
1.3 Siguranță electrică	64
1.4 Siguranța transportului	65
1.5 Siguranța instalării	66
1.6 Siguranța utilizării	67
1.7 Avertismente privind temperatura	67
1.8 Utilizarea accesoriilor	68
1.9 Siguranța gătitului	68
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	69
1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)	70
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	71
2.1 Directiva deșeurilor	71
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	71
2.2 Informațiile de pe ambalaj	71
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	71
3 Produsul dumneavoastră	72
3.1 Prezentarea produsului	72
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare	72
3.2.1 Panoul de control	73
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului ..	73
3.4 Accesorii produsului	75
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului ..	76
3.6 Specificații tehnice	78
4 Prima utilizare	79
4.1 Prima setare a temporizatorului ...	79
4.2 Curățarea inițială	79
5 Utilizarea cuptorului	81
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului	81
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	81
5.3 Setări	84
6 Informații generale despre gătit	87

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	88
6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	88
6.1.2 Carne, pește și pui	91
6.1.3 Grătar	92
6.1.4 Alimente de test	93
7 Întreținerea și curățarea	95
7.1 Informații generale privind curățarea	95
7.2 Accesorii de curățare	96
7.3 Curățarea panoului de control	96
7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)	97
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)	97
7.6 Auto-curățarea la temperatură ridicată	98
7.7 Curățarea ușii cuptorului	99
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului	100
7.9 Curățarea lămpii cuptorului	101
8 Depanare	102

RO



1 Instrucțiuni de siguranță

RO

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzirea farfuriilor, uscarea prin agățarea prosoapelor sau a hainelor pe mâner.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe ea și nu permiteți copiilor să stea pe ea. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

RO

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața posterioară a produsului. În caz contrar, ar putea fi deteriorat.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.

- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.



1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.

- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați obiecte pe aparat. Transportați aparatul în poziție verticală.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a evita supraîncălzirea, instalarea produsului nu trebuie să se facă în spatele unor capace decorative.
- În cazul în care în spatele zonei de instalare destinată produsului se află un furtun/tub de gaz sau o conductă de apă din plastic, este obligatoriu să se garanteze că nu există niciun contact între produs și aceste conducte de utilități. În caz contrar, furtunul/tubul poate fi strivit.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart. În caz contrar, există riscul de rănire și de deteriorare a mediului.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul,

nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- Păstrați distanța atunci când deschideți ușa cuptorului în timpul sau la sfârșitul gătitului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.

- În timpul funcționării, produsul este fierbinte. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când manipulați produsul.
- Reziduurile alimentare din zona de gătit, cum ar fi uleiul, se pot aprinde. Curățați aceste reziduuri înainte de a găti.
- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxinfecții alimentare sau îmbolnăvirea.

1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important să utilizați în mod corespunzător accesoriile furnizate împreună cu produsul. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea **„Utilizarea accesoriilor produsului”**.
- Închideți ușa cuptorului după ce ați împins complet accesoriile în spațiul de gătit, în caz contrar acestea pot lovi geamul ușii și îl pot deteriora.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Când cuptorul este în funcțiune, NU așezați NICIODATĂ tavă de copt, vase sau folie de aluminiu direct pe fundul cuptorului. Acumularea de căldură ar putea deteriora fundul cuptorului și ar putea chiar deteriora dulapul cuptorului sau podeaua bucătăriei.

1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Țineți cont de următoarele precauții atunci când folosiți hârtie pergament grasă sau materiale similare:
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit.

- Pentru a preveni riscul de a atinge elementele de încălzire ale cuptorului și de a împiedica fluxul de aer cald, îndepărtați orice părți de hârtie antigrăsime în exces care atârână de accesorii sau recipiente. Nu folosiți hârtia de copt la temperaturi mai mari decât temperatura maximă de utilizare specificată de producător pentru cuptor. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
 - Nu o așezați deasupra accesoriilor în timpul preîncălzirii.
 - Apăsați întotdeauna cu o farfurie sau un obiect similar pentru a împiedica materialul să se deplaseze din cauza circulației aerului din interiorul cuptorului.
 - Acoperiți numai suprafața necesară din interiorul tăvii.
 - După fiecare utilizare, tava trebuie curățată, iar hârtia de copt sau alte materiale similare utilizate în tavă trebuie înlocuite. În caz contrar, lichidele care se scurg pe tavă pot produce fum sau chiar lua foc.
 - Atunci când se deschide capacul produsului, se generează un flux de aer.
- Hârtia de copt poate intra în contact cu elementele de încălzire și se poate aprinde.
- Când folosiți un grătar de sârmă, o tavă trebuie așezată pe raftul inferior. În caz contrar, uleiul alimentar și alte componente care se scurg pe fundul cuptorului pot crea fum gros și pot lua foc.
 - Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
 - Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. Nu așezați alimentele prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor pentru a curăța geamul ușii din față a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.



1.11 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile

menajere sau alte tipuri de deșeurile, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

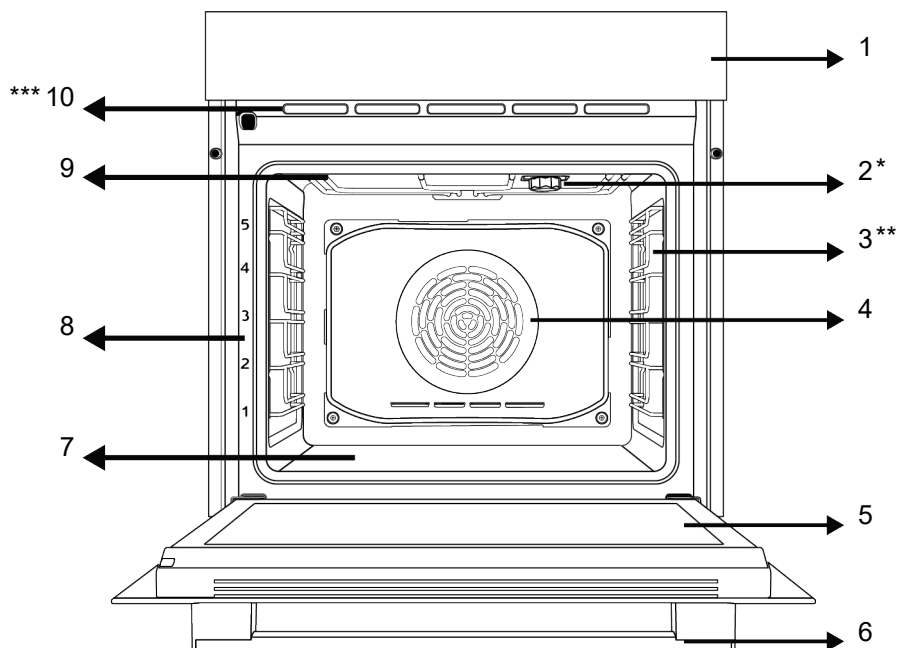
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriti aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului

RO



1 Panoul de control

3 Rafturi de sârmă

5 Ușă

7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel)

9 Încălzitor superior

2 Lampă

4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel)

6 Mâner

8 Poziții de raft

10 Orificii de ventilare

* Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu lampă, sau ca tipul și amplasarea lămpii să difere față de ilustrație.

** Variază în funcție de model. Este posibil ca produsul dumneavoastră să nu fie prevăzut cu grilaje din sârmă. În imagine este prezentat ca exemplu un cuptor cu grilaj din sârmă.

*** Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

3.2.1 Panoul de control



1 Tastă pornit/oprit

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

2 Afișaj tactil

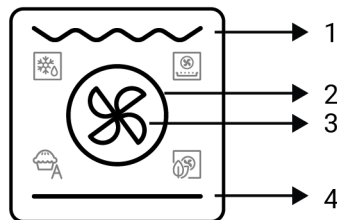
Încălzitoare pe care le selectați vă vor direcționa către funcțiile definite. Unele dintre selecțiile dvs. vor continua să funcționeze diferit, deoarece nu sunt definite. Unele funcții pot fi selectate numai pentru utilizare prin intermediul aplicației „HomeWhiz”. Informații detaliate despre funcțiile de operare care pot fi utilizate în produs sunt prezentate într-un tabel.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Afișaj funcție

Puteți crea funcțiile de gătit ale produsului dvs. atingând și selectând pe afișajul de mai jos. Încălzitoarele selectate și active se vor aprinde în roșu. Partea inferioară și încălzitoarele sunt activate atunci când sunt atinse o dată. Comută între diferite încălzitoare și funcții pentru motorul ventilatorului și încălzitorul ventilatorului cu câteva atingeri. Combinațiile de



- 1 Încălzitor superior
- 2 Încălzitor ventilator (cu motor ventilator)
- 3 Motor ventilator
- 4 Încălzitor inferior

 Funcționare cu ventilator - simbol

 Încălzire ventilator eco - simbol

 Airfry - simbol*

 Funcție automată de gătit (SmartBakePro) - simbol*

* Variaza în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe perețele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție Pizza	40-280	Elementul de încălzire inferior și încălzirea cu ventilator funcționează. Adecvată pentru coacerea pizza.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.

	Grătar integral asistat de ventilator	40-280	Aerul cald încălzit de grătarul mare este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piroliză - mod economic	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Se recomandă utilizarea atunci când cuptorul este ușor murdar. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

Funcțiile care pot fi selectate prin intermediul „HomeWhiz” Aplicația este după cum urmează. Aceste funcții pot varia în funcție de model. Nu toate pot fi utilizate în produsul dvs.

Definiția funcției	Definiție și utilizare
Grătar inferior	Grătarul mic de pe tavanul cuptorului funcționează. Este potrivit pentru grătarul în cantități mai mici.
Mentținere la cald	Este folosit pentru a menține alimentele la o temperatură funcțională pentru o lungă perioadă de timp.
Funcția pentru pâine	Este folosit pentru a coace pâinea. Temperatura și timpul setat nu pot fi modificate.
Funcție automată de gătit (SmartBakePro)	Puteți găti mesele definite pentru produsul dvs. cu această funcție fără a face ajustări de temperatură, funcție și timp. Lista de mese definită este explicată în secțiunile următoare. Când doriți să gătiți cu această funcție, dacă interiorul cuptorului este fierbinte, pe afișaj va apărea avertismentul „HOT”.
Airfry	Aerul cald încălzit de încălzitorul ventilatorului este distribuit uniform și rapid în toate părțile cuptorului de către ventilator. Este potrivit pentru gătitul cu mai multe tăvi la diferite niveluri de raft. Datorită distribuției rapide a aerului cu această funcție, puteți prăji cu puțin sau deloc ulei.

3.4 Accesoriile produsului

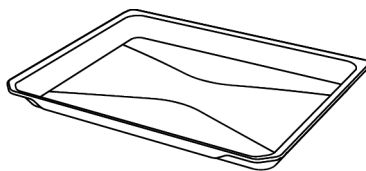
Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibile toate accesoriile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformate prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

Tavă standard

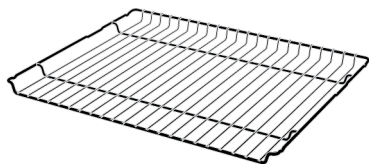
Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



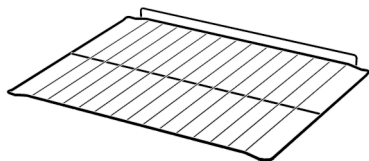
Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

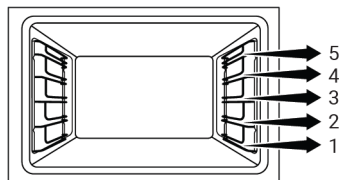


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

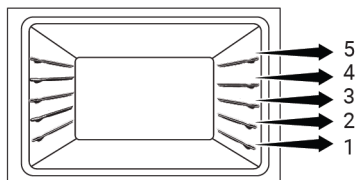
Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

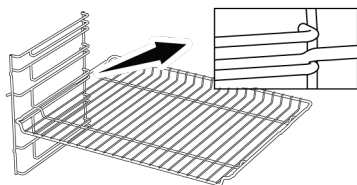


Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

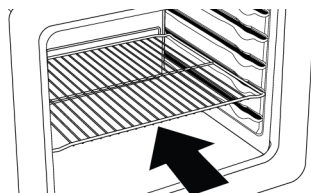
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu

ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

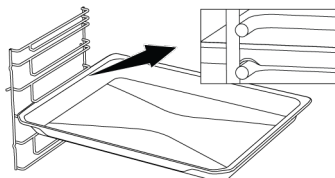
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

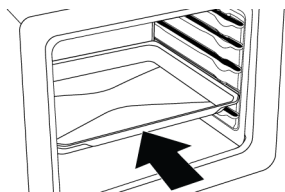
Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe

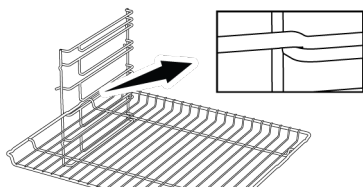
raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.



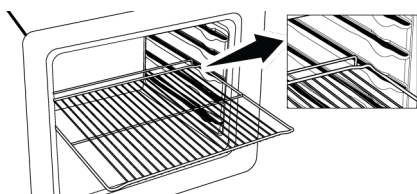
Funcția de oprire a grătarului din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă, îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

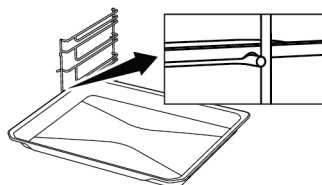


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



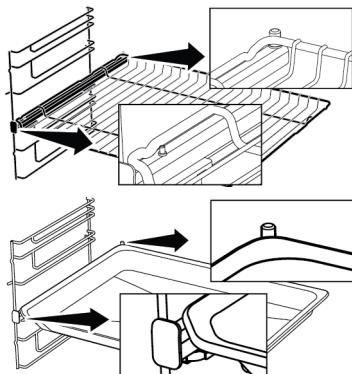
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopice În cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modelele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	3,3
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.

-  Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
-  Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
-  Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

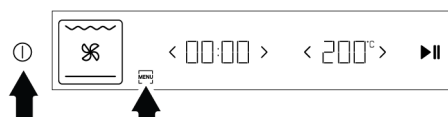
4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Prima setare a temporizatorului

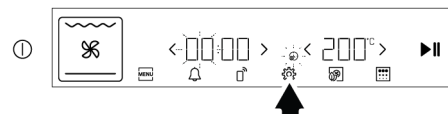
i Setati întotdeauna ora din zi înainte de a utiliza cuptorul. Dacă nu îl setați, nu puteți găti în unele modele de cuptor.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



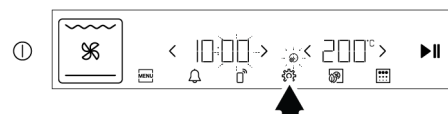
3. Atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.

⇒ Câmpul de ceas și simbolul  clipească pe afișaj.



4. Atingeți tastele </> din zona de afișare oră/oră pentru a seta ora din zi și atingeți din nou tasta  pentru a activa câmpul minut.

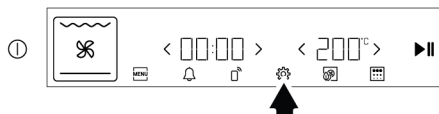
⇒ Câmpul minut și simbolul  clipească pe afișaj.



i Tastele </> din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

5. Atingeți tastele </> din zona de afișare oră/oră pentru a seta minutele și atingeți din nou tasta  pentru a confirma setarea.

⇒ Setarea orei zilei este confirmată și afișajul revine la afișajul inițial de pornire.



i Dacă setarea inițială a orei nu este făcută, ora zilei va începe să crească de la ora 12:00. Puteți modifica setarea orei din zi mai târziu, așa cum este descris în secțiunea „Setări”.

i În cazul unei întreruperi lungi de curent, setarea orei din zi este anulată. Ar trebui să fie setat din nou.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru îndălăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

RO

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Evitați acoperirea acestor orificii de ventilație. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

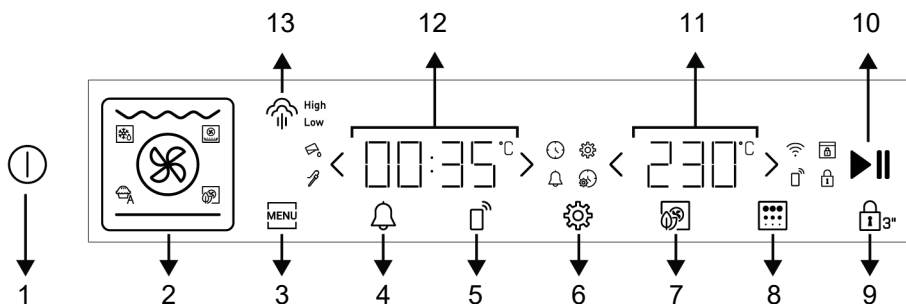
Dacă ușa produsului este deschisă în timp ce cuptorul funcționează sau este în poziție închisă, becul cuptorului se aprinde automat.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de comandă a cuptorului

- Timpul maxim care poate fi setat pentru sfârșitul procesului de gătit este de 5:59 ore. În funcția de menținere la cald, acest timp este de 23:59. În cazul unei întreruperi de curent, timpul setat de gătit și de gătit va fi anulat.
- În timp ce se face orice ajustare, simbolurile relevante clipesc pe afișaj.
- Pentru a salva ajustările, atingeți tasta relevantă din descriere sau așteptați puțin.
- Dacă timpul de gătit este setat la începerea gătitului, timpul rămas este afișat pe afișaj. Dacă timpul de gătit nu este setat, timpul scurs este afișat pe afișaj. În unele funcții de operare, este setată preîncălzirea rapidă. Timpul scurs sau timpii de gătit încep să apară pe afișaj atunci când preîncălzirea rapidă este finalizată și temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată.

Unitatea de control



- 1 Tastă pornit/oprit
- 3 Tastă Meniu
- 5 Tastă telecomandă
- 7 Cheie pentru încălzire ventilator eco
- 9 Tastă de blocare taste
- 11 Zona indicatorului de temperatură

13 Tastă abur

- > Tastă de reducere valoare
 - < Tastă de creștere valoare
 - Simbol timp de coacere
 - Simbol alarmă
 - Simbol setări
 - Simbolul orei zilei
 - Simbolul de blocare a tastelor
 - Simbol temperatură
 - Simbol Wifi *
 - Simbol sondă de carne *
 - Simbol de blocare ușă *
 - Simbol telecomandă *
 - Low Simbol nivel scăzut de abur *
 - High Simbol nivel ridicat de abur *
 - Adăugați simbolul de avertizare pentru apă *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

Porniți cuptorul atingând tasta ①. Apare primul afișaj splash.

- Dacă nu se fac setări cu privire la cuptor pe acest afișaj, cuptorul se va opri după o anumită perioadă de timp și ora din zi va apărea pe afișaj.

Oprirea cuptorului

Opriți cuptorul atingând tasta ①. Ora din zi apare pe afișaj.

- 2 Afișaj funcție
- 4 Tastă alarmă
- 6 Tastă setări
- 8 Buton de curățare la căldură mare
- 10 Tastă pornire/oprire coacere
- 12 Zona indicatorului Temporizator/durată

Gătire manuală prin selectarea temperaturii și a funcției de funcționare a cuptorului

Puteți găti mâncarea controlând-o manual (sub propriul control) fără a seta un timp de gătit selectând temperatura și funcția de funcționare specifică mesei dvs.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Creați funcția de funcționare în funcție de încălzitoarele pe care doriți să le utilizați prin intermediul afișajului funcțional. Puteți găsi informații detaliate despre crearea unei funcții de operare în Funcțiile de operare a cuptorului [► 73] secțiunea.



- Pentru a găti în funcția Încălzire ventilator eco, selecția nu poate fi utilizată prin afișarea funcției. Pentru a activa funcția Încălzire ventilator eco, activați tastele de jos atingând tasta . Selectați această funcție de operare atingând tasta . Puteți seta temperatura și timpul ca în pașii următori. Când cuptorul funcționează în funcția Încălzire ventilator eco, culoarea Încălzire ventilator eco „verde” de pe afișaj devine albă atunci când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată sau când ușa cuptorului este deschisă.

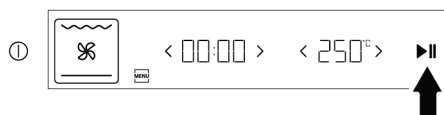
3. Temperatura predefinită pentru funcția de operare pe care ați creat-o apare pe afișaj. Pentru a schimba această temperatură, atingeți tastele </> din zona de afișare a temperaturii.



- i** Tastele >/< din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

- i** Dacă modificați funcția de funcționare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de funcționare, ultima temperatură setată va apărea pe afișaj. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de funcționare selectate, va apărea temperatura recomandată pentru funcția de funcționare respectivă.

4. După ce funcția de lucru și temperatura sunt setate, atingeți tasta ►► pentru a începe gătitul.



- ⇒ Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat în funcția pe care ați creat-o și temperatura setată. Preîncălzirea rapidă este definită în unele funcții de operare. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe ecran este afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul scurs începe să apară pe afișaj. Deoarece gătitul manual se face fără a seta timpul de gătire, cuptorul nu se

oprește automat. Trebuie să controlați singur gătitul și să îl opriți. Când gătitul este terminat, atingeți tasta ►► pentru a încheia gătitul sau atingeți tasta ① pentru a opri complet cuptorul.

Gătirea prin ajustarea timpului de gătire;

Selectând temperatura și funcția de funcționare specifice mesei dvs. și setând timpul de gătit prin intermediul unității de control, puteți opri cuptorul automat la sfârșitul timpului.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Creați funcția de funcționare în funcție de încălzitoarele pe care doriți să le utilizați prin intermediul afișajului funcțional. Puteți găsi informații detaliate despre crearea unei funcții de operare în Funcțiile de operare a cuptorului [► 73] secțiune.



3. Temperatura predefinită pentru funcția de operare pe care ați creat-o apare pe afișaj. Pentru a schimba această temperatură, atingeți tastele </> din zona de afișare a temperaturii.



- i** Tastele >/< din zona de afișare a ceasului/orei și zona de afișare a temperaturii vor fi activate și vizibile atunci când vă deplasați mâna mai aproape de ecran.

i Dacă modificați funcția de funcționare după modificarea temperaturii predefinite pentru funcțiile de funcționare, ultima temperatură setată va apărea pe afișaj. Cu toate acestea, dacă temperatura setată nu se încadrează în intervalul de temperatură al funcției de funcționare selectate, va apărea temperatura recomandată pentru funcția de funcționare respectivă.

4. Atingeți tastele $\langle / \rangle$ ale zonei de afișare a ceasului/orei pentru a seta timpul de gătit.

⇒ Simbolul  apare pe ecran.



i Pentru a seta rapid timpul de gătire, după setarea funcției de funcționare și a temperaturii, puteți activa timpul de gătire ca 30 de minute atingând tasta $\rangle$ din zona de afișare a ceasului/orei și modificați ora cu tastele $\langle / \rangle$.

i Timpul de gătit crește cu 1 minut în primele 15 minute și cu 5 minute după 15 minute.

5. După setarea funcției de lucru, a temperaturii și a timpului de gătire, atingeți tasta $\blacktriangleright \parallel$ pentru a începe gătitul.



6. Cuptorul dvs. începe să funcționeze imediat cu funcția pe care ați creat-o și temperatura pe care ați setat-o. Unele funcții de operare au o caracteristică de preîncălzire rapidă. O animație este afișată pe afișaj în timpul preîncălzirii. Când preîncălzirea este completă, când temperatura interioară a cuptorului atinge temperatura setată, pe afișaj este

afișată o scurtă animație și se aude un semnal sonor scurt. După bip, timpul de gătire începe să numere în jos pe afișaj. După terminarea timpului de gătire setat, afișează "End", se aude un avertisment sonor și gătitul se oprește.

7. Semnalul sonor va suna timp de două minute. Dacă tasta $\blacktriangleright \parallel$ este atinsă în timp ce semnalul sonor sună și "End" textul este afișat pe afișaj, cuptorul va continua să funcționeze la nesfârșit. Dacă tasta **1** este atinsă, cuptorul se va opri. Dacă este atinsă orice altă tastă decât aceste taste, semnalul sonor va fi oprit.

5.3 Setări

Activarea blocării cheii

Prin utilizarea funcției de blocare a tastelor, puteți preveni intervenția la unitatea de comandă în timpul gătitului. Blocarea cheii nu poate fi făcută atunci când gătitul nu este în curs.

1. În timp ce gătiți în cuptor, atingeți tasta  care apare pe afișaj.



⇒ Zona de afișare a temperaturii arată o numărătoare inversă 3-2-1. După terminarea numărătoare, blocarea cheii este activată și simbolul  apare pe afișaj.

i Când blocarea cheii este activă, alte taste de pe unitatea de control nu pot fi utilizate, cu excepția tastei **1**.

Dezactivarea blocării cheii

1. Atingeți tasta  de pe afișaj.
2. Atingeți tasta până când simbolul  dispăre de pe afișaj.

⇒ Simbolul  dispăre de pe afișaj și blocarea cheii este dezactivată.

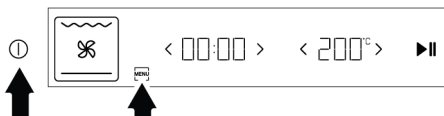
Setarea alarmei

De asemenea, puteți utiliza unitatea de control a produsului pentru orice scop de avertizare sau memento, altul decât gătitul. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de funcționare ale cuptorului. Este folosit în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul deșteptător atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit moment. De îndată ce ora setată este setată, ceasul va da un avertisment sonor.

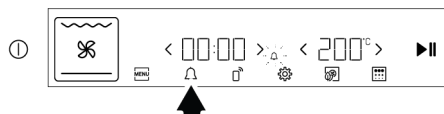


Durata maximă a alarmei poate fi de 23 de ore și 59 de minute.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tasta pentru a seta ora alarmei.
⇒ Simbolul  începe să clipească pe afișaj.



4. Setări ora alarmei atingând tastele </> din zona de afișare a orei/orei. Atingeți din nou tasta pentru a confirma setarea.



⇒ Timpul de alarmă este setat și simbolul  este aprins constant pe afișaj. Trebuie să atingeți din nou tasta pentru a vedea timpul de alarmă rămas.

5. După terminarea perioadei de alarmă, simbolul  începe să clipească și se aude un avertisment sonor.

Oprirea alarmei

1. La sfârșitul timpului de alarmă, semnalul sonor va suna timp de două minute. Atingeți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

⇒ Semnalul sonor este redus la tăcere.

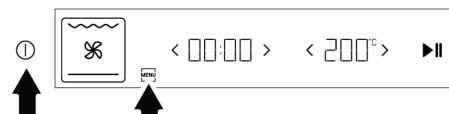
Dacă doriți să anulați alarma;

1. Atingeți tasta pentru a reseta ora alarmei. Atingeți tasta < până „00:00” apare pe afișaj.

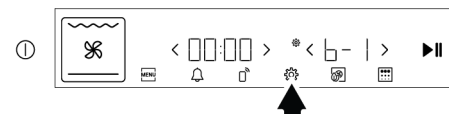
Reglarea volumului

Puteți regla volumul unității de control. Pentru a face această ajustare, cuptorul dvs. nu trebuie să gătească.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tasta  până „1 sau b-2” apare pe afișaj.



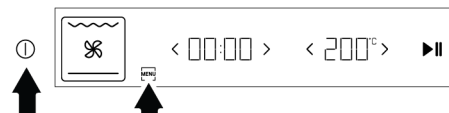
⇒ Simbolul  clipește pe afișaj.

4. Reglați tonul dorit atingând tastele </> din zona de afișare a temperaturii.
5. Confirmați setarea atingând tasta  sau atingeți tasta  pentru a trece la setarea următoare.

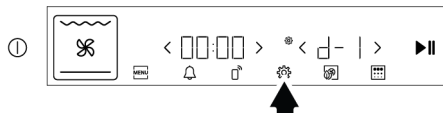
Reglarea luminozității afișajului

Puteți regla luminozitatea afișajului unității de control. Pentru a face această ajustare, cuptorul dvs. nu trebuie să fie în modul de gătit.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tasta  până d-1, d-2 sau d-3 apare pe afișaj.



⇒ Simbolul  clipește pe afișaj.

4. Reglați luminozitatea dorită atingând tastele </> din zona de afișare a temperaturii. (d-1, d-2, d-3)
5. Confirmați setarea atingând tasta  sau atingeți tasta  pentru a trece la setarea următoare.

Conectarea cuptorului la rețeaua wireless și introducerea aplicației „HomeWhiz”

Conectați cuptorul la o rețea fără fir cu un dispozitiv inteligent pe care îl puteți verifica prin aplicația „HomeWhiz”. Pentru a face acest lucru, instalați mai întâi aplicația „HomeWhiz” pe dispozitivul dvs. inteligent. Aplicația „HomeWhiz” este disponibilă pe sistemele de operare mobile IOS și Android.

 După descărcarea aplicației „HomeWhiz”, trebuie să vă creați propria casă urmând pașii aplicației.

 Puteți conecta cuptorul la rețeaua wireless și puteți activa telecomanda urmând pașii indicați în aplicație.

1. Porniți cuptorul atingând tasta .
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți simultan tastele  și  timp de aproximativ 3 secunde.

⇒ Când cuptorul intră în modul de configurare, numărătoarea inversă 3-2-1 apare în zona de afișare a temperaturii, iar simbolul  clipește pe afișaj.

4. Deschideți aplicația „HomeWhiz” pe care ați instalat-o pe dispozitivul dvs. inteligent. După crearea propriei case, selectați cuptorul sub produse de bucătărie, introduceți numărul de stoc al produsului dvs. în aplicație și urmați pașii din aplicație.

 Numărul de stoc al produsului este numărul care începe cu „77...” situat în partea de jos a capacului frontal al manualului.

5. Finalizați introducerea cuptorului în aplicație urmând pașii de aplicare.

⇒ Când conexiunea este finalizată, simbolul  se va aprinde continuu.

Activarea telecomenzii cuptorului

După introducerea acestuia în aplicația „HomeWhiz”, telecomanda cuptorului dvs. se poate face:

1. În timp ce simbolul  este vizibil pe afișaj, atingeți tasta  o dată.
- ⇒ Simbolul  apare pe afișaj împreună cu simbolul .

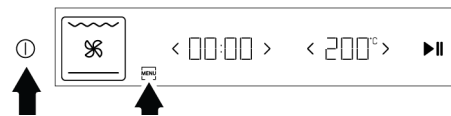
 Dacă simbolul  nu este vizibil pe ecran, atingeți tasta  până când simbolul  apare pe afișaj.

 Dacă simbolul  apare pe afișaj, dar se aude un semnal de eroare la atingerea tastei  și simbolul  nu apare pe afișaj sau simbolul  clipește, verificați conexiunea la internet la care ați conectat produsul. Dacă conexiunea la internet este bună și problema persistă, repetați pașii de instalare.

Ștergerea potrivirii cuptorului „HomeWhiz” conectat

După ce adăugați produsul în aplicația „HomeWhiz”, informațiile despre produsul dvs. se vor potrivi cu contul de utilizator pe care l-ați utilizat pentru „HomeWhiz”. Pentru a șterge meciul dacă pierdeți accesul la contul pe care îl utilizați în aplicație sau din alte motive, trebuie urmați pașii următori.

1. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
2. Activați tastele de jos atingând tasta .



3. Atingeți tastele  și ① timp de aproximativ 5 secunde.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă de la 5.

4. Odată ce numărătoarea inversă este completă, pe ecran va apărea o animație de ștergere a meciului.
5. Odată ce procesul de ștergere a asocierii este finalizat fără probleme, se va auzi un sunet de avertizare și cuptorul va reporni.

 Dacă apare o problemă în timpul procesului de ștergere a meciului și procesul nu poate fi finalizat, se va auzi un sunet de eroare.

6. După finalizarea procesului de ștergere a potrivirii, reporniți produsul pe care îl puteți introduce în contul dvs. „HomeWhiz”.

Conformitatea cu standardele și informațiile de testare/Declarația de conformitate UE

	Etapile de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene.
Banda de frecvență	: 2.4 Ghz
Puterea max. de transmisie	: max. 100 mW
Declarația CE de conformitate	
Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest produs este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online la support.beko.com în cadrul documentației suplimentare pe pagina produsului pentru produsul dumneavoastră.	

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este perioada de garanție a produsului. După această perioadă, actualizările de software legate de securitatea cibernetică nu sunt garantate.

Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură,

durată de utilizare, coduri de eroare). În conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date. Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informații generale despre gătit

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente.

Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.
- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.
- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.

- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
 - Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Ponturi pentru produsele de patiserie**
- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
 - Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
 - Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.
 - Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 45
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	30 ... 40
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 35
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 45
Pâine întreagă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	250	10 ... 20
Pizza	Tavă standard *	Funcție Pizza	2	280	5 ... 10

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceleste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	150	25 ... 35
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1-4	180	40 ... 50
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceleste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Tabel de coacere cu funcție de operare “Încălzire ventilator eco”

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare “Încălzire ventilator eco”.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare “Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este

deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării “Încălzire ventilator eco”.

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	3	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard *	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard *	3	200	45 ... 55
Chiflă	Tavă standard *	3	200	35 ... 45

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.

- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătit pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întreagă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	20 ... 25
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 4
Sari peste preîncălzire după 5 minute la grătar.				
Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.				

6.1.4 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 70
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	150	25 ... 35
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2-4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Acele accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

Iaurt

Prepararea iaurtului;

1. Scoateți accesorii și rafturile laterale de sârmă (dacă există) din zona de gătit.
2. Așezați vasele pentru iaurt pe partea de jos a zonei de gătit.
3. După prepararea iaurtului, lăsați-l să se odihnească în frigider timp de cel puțin 12 ore.
4. Țineți ușa cuptorului pe jumătate deschisă pe tot parcursul procesului.

Aliment	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
laurt	Încălzire ventilator	Partea inferioară a zonei de gătit	50 - 60	240 ... 360

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgărie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.
- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Dacă produsul dumneavoastră are o funcție de curățare ușoară cu abur, puteți face o curățare ușoară cu abur pentru murdăria ușoară, nepermanentă. (Consultați „Curățare ușoară cu abur”).

- Pentru petele dificile, se poate utiliza o soluție de curățare pentru cuptor și grătar recomandată pe site-ul web al mărcii produsului dumneavoastră. Nu utilizați o soluție de curățare externă pentru cuptor. Dacă suprafața este foarte murdară, umeziți-o ușor și curățați ușor cu o perie cu peri moi sau cu o sârmă de frecat. Evitați aplicarea unei presiuni excesive.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când

acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.

- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxidabilului în jurul butoanelor. Indicațiile din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

Curățarea pereților laterali ai cuptorului

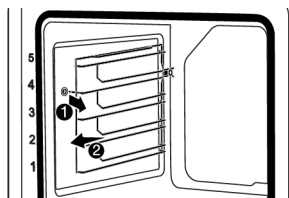
Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali.

Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

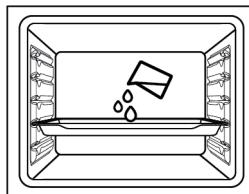
7.5 Curățarea ușoară cu abur (Easy Steam Cleaning)

Aceasta permite curățarea murdăriei (care nu stă de mult timp) cu ușurință care este înmuiată de abur în interiorul cuptorului și de stropii de apă din condensul suprafețelor interioare.

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Turnați 500 ml de apă în tavă și așezați-o pe al doilea raft al cuptorului.



Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



3. Setati cuptorul la modul de funcționare “Încălzire inferioară” și lăsați să funcționeze la 100°C timp de 20 de minute.

Deschideți imediat ușa și ștergeți suprafața interioară a cuptorului cu un burete umed sau cu o cârpă. La deschiderea ușii va ieși abur. Pericol de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.

În cazul murdăriei dificile curățați produsul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.



În funcția de curățare ușoară cu abur, este de așteptat ca apa adăugată să se evaporeze și să formeze condens în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia pentru înmuierea murdăriei ușoare ce s-a format în cuptor. Condensul format pe ușa cuptorului poate picura prin împrejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.

După condensul din interiorul cuptorului, pot apărea bălți sau umezeală în canalul bazinei de sub cuptor. După utilizare, curățați acest canal cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.



7.6 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

Avertizări generale



Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

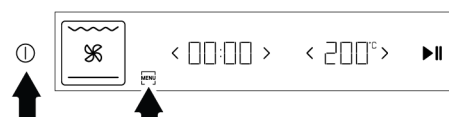
Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto-curățare.

- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.

Pentru a începe autocurățarea la temperaturi ridicate:

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor. La modelele cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și reziduurile alimentare revărsate din interiorul cuptorului cu o cârpă cu săpun.
3. Selectați funcția „Piroliză” sau „Piroliză - mod economic” în funcție de murdăria cuptorului. Dacă cuptorul dvs. nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția „Piroliză - mod economic”. Această funcție durează mai puțin timp decât funcția „Piroliză”. Dacă cuptorul dvs. este foarte murdar, este posibil ca funcția „Piroliză - mod economic” să nu fie suficientă. În acest caz, curățați folosind funcția „Piroliză - mod economic”.
4. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
5. Activați tastele de jos atingând tasta .



6. Atingeți tasta .

⇒ Funcția „Piroliză” este activată.



7. Atingeți tasta  pentru a începe curățarea.

⇒ Curățarea începe și timpul de auto-curățare apare pe afișaj. Acest timp nu poate fi schimbat.

8. După începerea procesului de autocurățare și cuptorul atinge o anumită temperatură, simbolul de blocare  apare pe afișajul ceasului și ușa cuptorului nu se va deschide. Nu forțați mânerul să deblocheze ușa până când procesul de curățare nu este finalizat și simbolul de blocare dispare de pe afișaj.
9. Când procesul de curățare este finalizat, afișajul va afișa „End”. Dacă tasta ① este atinsă, cuptorul se va opri.
10. Când simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați reziduurile rămase cu apă de oțet.

Piroliză - mod economic

Dacă cuptorul dvs. nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția „Piroliză - mod economic”. Această funcție durează mai puțin timp decât funcția „Piroliză”. Dacă cuptorul dvs. este foarte murdar, este posibil ca funcția „Piroliză - mod economic” să nu fie suficientă. În acest caz, curățați funcția „Piroliză”.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor. La modelele cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și reziduurile alimentare revărsate din interiorul cuptorului cu o cârpă cu săpun.
3. Porniți cuptorul atingând tasta ①.
4. Activați tastele de jos atingând tasta .



5. Atingeți tasta .
⇒ Funcția „Piroliză” este activată.
6. Atingeți din nou tasta  pentru funcția Piroliză - mod economic.
7. Atingeți tasta  pentru a începe curățarea.



⇒ Curățarea începe și timpul de autocurățare apare pe afișaj. Acest timp nu poate fi schimbat.

8. După începerea procesului de autocurățare și cuptorul atinge o anumită temperatură, simbolul de blocare  apare pe afișajul ceasului și ușa cuptorului nu se va deschide. Nu forțați mânerul să deblocheze ușa până când procesul de curățare nu este finalizat și simbolul de blocare dispare de pe afișaj.
9. Când procesul de curățare este finalizat, afișajul va afișa „End”. Dacă tasta ① este atinsă, cuptorul se va opri.
10. Când simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați reziduurile rămase cu apă de oțet.

7.7 Curățarea ușii cuptorului

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

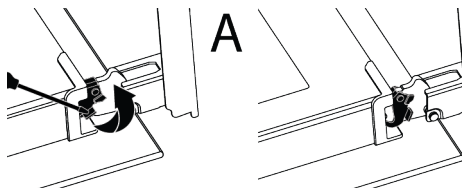


Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

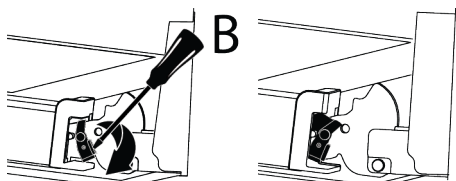
Îndepărtarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa cuptorului.

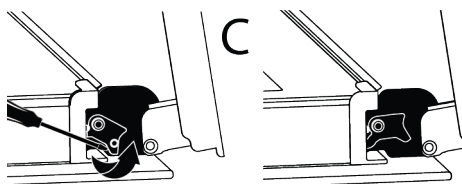
2. Deschideți clemele din soclul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balama de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



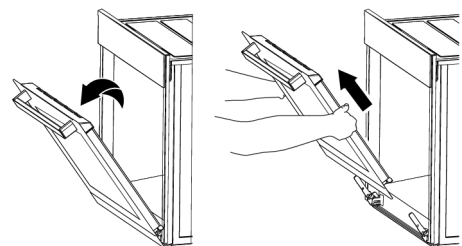
5. Balama de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balama de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



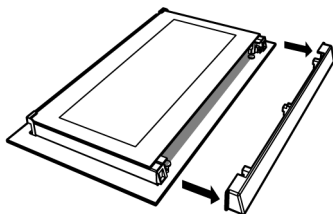
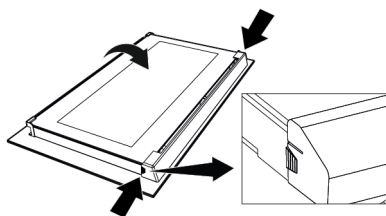
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locașul balamalei.

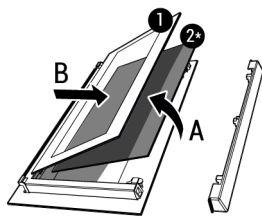
7.8 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară (1) în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



1 Geamul de la extrema interioară

2* Geamul interior (Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră)

4. Dacă produsul dumneavoastră are geam interior (2), repetați procesul pentru detașarea acestuia (2).
5. Primul pas al reasamblării ușii este reasamblarea geamului interior (2). Așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. (Dacă aparatul este prevăzut cu geam interior). Geamul interior (2) trebuie atașat la fanta de plastic cea mai apropiată de geamul cel mai din interior (1).
6. În timp ce reasamblați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către geamul dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale geamului cel mai din interior (1) în fantele de plastic de la partea inferioară.
7. Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clic”.

7.9 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

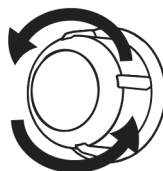
Înlocuirea lămpii cuptorului

Avertizări generale

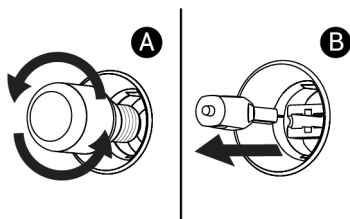
- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



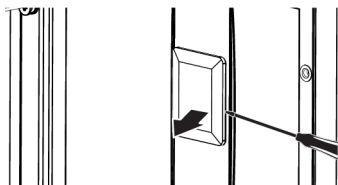
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



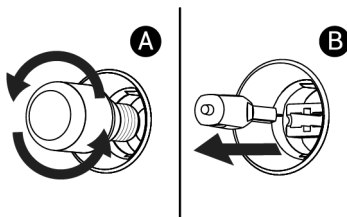
4. Repoziționați capacul de sticlă.

În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vaporii în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomete metalice.

- Piese metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setati cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Comanda pe care doriți să o trimiteți din aplicația „HomeWhiz” nu pornește. (dacă sunt îndeplinite condițiile de acces de la distanță)

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriți și porniți aplicația.

Aplicația „HomeWhiz” nu arată corect starea cuptorului.

- Este posibil ca conexiunea să fie întreruptă pentru un timp. >>> Asigurați-vă că cuptorul este conectat la rețeaua wireless și opriți și porniți aplicația.

După introducerea produsului în aplicația „HomeWhiz”, în aplicație apare eroarea: „A survenit o eroare în timpul asocierii dispozitivului dvs. cu locuința dvs. și cu camera pe care ați specificat-

o. Acest dispozitiv aparține altei locuințe.” sau dacă ați uitat în care cont „HomeWhiz”

- Ștergeți asocierea urmând instrucțiunile din secțiunea Ștergerea asocierii unui cuptor conectat la aplicația „HomeWhiz” și repetați asocierea produsului de la început.

În timpul instalării produsului în aplicația „HomeWhiz” apare avertismentul „Au fost detectate mai multe rețele bluetooth”.

- În cazul în care mai multe aparate electrocasnice din locuința dvs. sunt setate în modul de configurare în același timp și transmit semnal bluetooth, este posibil să primiți avertismentul „Mai multe rețele Bluetooth detectate” în timpul instalării în aplicația „HomeWhiz”. >>> Închideți modurile de instalare ale celorlalte aparate și continuați să utilizați un singur aparat cu modul de instalare activat.

Alți termeni decât limba pe care am specificat-o apar în aplicația „HomeWhiz”.

- În cazurile în care internetului are putere mică, pot apărea termenii în diferite limbi în aplicația homewhiz, altele decât limbile pe care le-ați definit în aplicație. >>> Aceasta nu este o eroare.

Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:	Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826	
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Oprit	-	-
Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	0,8	20
Standby în rețea	2,0	20

*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113