



Electrolux



electrolux.com/register



LKR520066W

ET Kasutusjuhend | Pliit

2

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ქურა

23



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	10
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	11
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	14
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	14
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	15
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
14. TÕRKEOTSING.....	19
15. ENERGIATÕHUSUS.....	20
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	22

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed

vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.
- Ahjuriili tuge eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolulinge all. Katke seade mööbli, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega asetage selle peale toitu.
- Ärge kasutage seadet otsese toiduvalmistamispinnana. Küpsetamiseks tuleb alati kasutada sobivaid nõusid.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige

nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Hooldus ja puhastus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

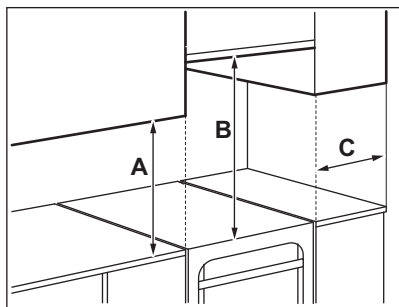
3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepiisad võivad sattuda küljepaneeli ja kapi vahele ning võivad aja jooksul kahjustada küljepaneeli värvi.

Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.

Minimaalsete paigalduskauguste kohta leiate teavet tabelist.



Minimaalsed vahekaugused

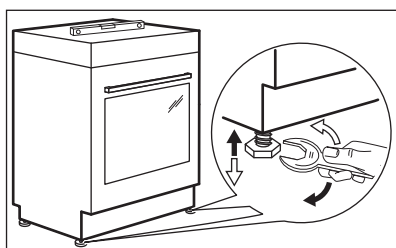
Mõõdud	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Tehnilised andmed

Pinge	230 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Seadme klass	1

Mõõdud	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600

3.3 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.

⚠ ETTEVAATUST!

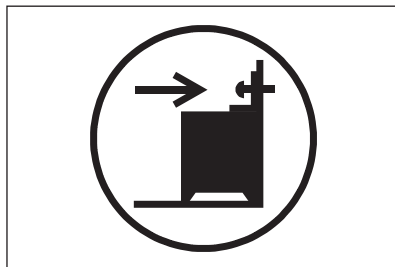
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



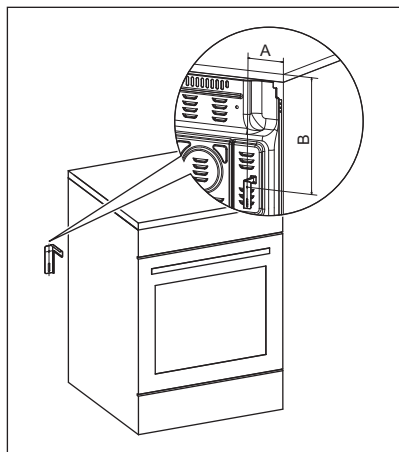
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

Te peate paigaldama kaldumisvastase kaitsme. Kui te seda ei paigalda, võib seade kaldesse minna.

Teie seadmel on juuresoleval pildil näidatud sümbol (kohaldatavuse korral), et tuletada meelde kaldumisvastase kaitsme paigaldamise vajadust.



1. Paigaldage kaldumisvastane kaitse B - 343 mm seadme ülapinnast allapoole ja A - 67 mm seadme küljelt kinnitusklambri ümmargusse avasse. Kruvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tugevdust (seina).



2. Ava leiate seadme tagakülje vasakult poolelt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.



Kui te muutsite pliidi mõõtmeid, peate kaldumisvastase seadme nõuetekohaselt joondama.



ETTEVAATUST!

Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmise mõõdu seadme keskkohale vastavaks reguleerima.

3.5 Elektriinstallatsioon



HOIATUS!

Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatusest järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.



HOIATUS!

Enne kui ühendate toitekaabli konnektoriterminaliga, mõõtke pinget faaside ja maja elektrivõrgu vahel. Seejärel kontrollige seadme tagaküljel olevalt andmesildilt ühendusparameetreid, et tagada elektripaigaldise nõuetekohane käitamine. Etappide õigest järjekorrast kinnipidamine hoiab ära paigaldusvead ja seadme elektrikomponentide kahjustamise.

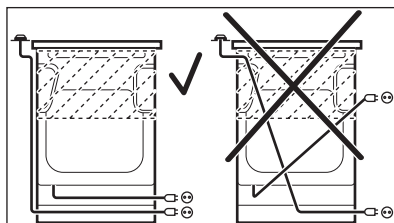
Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3 × 6,0 mm ²
3 neutraalsega	5 × 1,5 mm ²



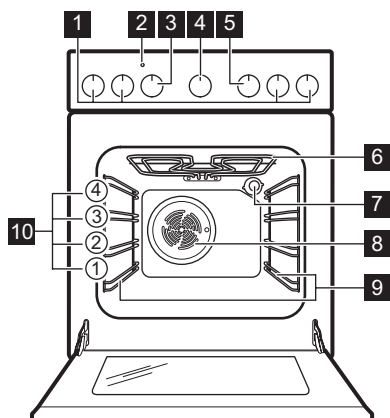
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



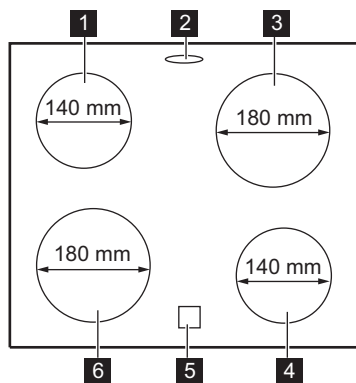
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Minutilugeja nupp
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1800 W

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Selle funktsiooni maksimaalne temperatuur on 210 °C. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
5. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
6. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keeduväljade kirjeldus

Keeduväljad on varustatud termostaadiga ja need töötavad vahelduvalt (lülituvad sisse ja välja), olenevalt valitud soojustasemest.

6.2 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

6.3 Lihtsa keeduvälja kasutamine

Lihtsa keeduvälja kasutamiseks keerake vastav nupp ühele järgmistest asenditest: 1-9.



Kuumusastmete 1-3 puhul jääb ala umbes 2-3 sekundiks punaseks ja lülitub siis välja.



Väli töötab maksimumvõimsusel, kui olete valinud kuumusastme 8 või 9.

6.4 Jääkkuumuse indikaator

HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

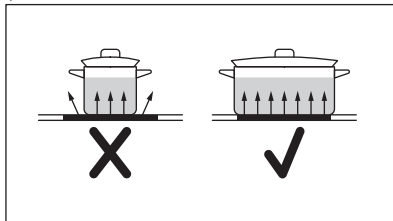
Küpsetustelemused sõltuvad keedunõu materjalist

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.

Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga (vähemalt sama suur kui keeduala läbimõõt).



7.2 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		

8. Pliidiplaad – puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärase puhastusprotseduuri.



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvplekid, metalse läikiga plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikiga pleki eemaldamine:** kasutage küpsetuspulbri ja sidrunimahla või äädika segu.

9. Ahi – igapäevane kasutamine



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju funktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

Tuli süttib, kui ahi töötab.



Kuumutuseta funktsioonide jaoks ei ole temperatuuri vaja valida.

3. Ahju väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

9.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

9.3 Ahju funktsioonid

0	Väljas-asend Ahi on väljas.
	Tavapärane küpsetamine Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. Selle funktsiooni maksimaalseks lubatavaks temperatuuriks on 210 °C.
	Alumine kuumutus Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Ventilaatoriga küpsetamine

Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil ilma maitsete segunemiseta.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. Selle funktsiooni kasutamiseks peab temperatuuri nupp olema väljalülitatud asendis.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkesta ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sise-mine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine. Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki „Nõuanded ja soovitusel“, Niiske küpsetus pöördõhuga.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks.



See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
 2. Keerake taimer nuppu niikaugele kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile.
- Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

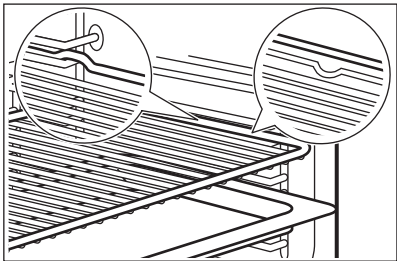
11.1 Tarvikute sisestamine

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka ümberrühmitatud seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et ahjuplaad puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.
Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

i

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

12.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riuli asend	Lisatarvikud
Leib ja pitsa				
Kuklid	190	25 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kuklid, saiakesed	200	40 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	2	traatrest
Koogid küpsetusplaadil				
Rullbiskviit	180	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Šokolaadikook	180	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Koogid vormis				
Suflee	210	35 - 45	2	kuus keraamilist ahjuvormi traatrestil
Biskviitainast põhi	180	25 - 35	2	pirukavorm traatrestil

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Keeks	150	35 - 45	2	koogivorm traatrestil
Kala				
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Terve kala 200 g	180	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Kalafilee 300 g	180	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Liha				
Liha küpsetuskotis 250 g	200	35 - 45	2	küpsetusplaat või sügav pann
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Väikesed küpsetised				
Küpsised	170	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Makroonid	170	40 - 50	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muffinid	180	30 - 40	2	küpsetusplaat või sügav pann
Soolaküpsised	160	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Muretainaküpsised	140	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann
Korvikesed	170	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Taimetoitlastele				
Köögiviljasegu kotis 400 g	200	20 - 30	2	küpsetusplaat või sügav pann
Omlett	200	30 - 40	2	pitsaplaat traatrestil
Köögiviljad küpsetusplaadil 700 g	190	25 - 35	2	küpsetusplaat või sügav pann

12.2 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riiuli asend	Kellaaeg (min)
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Tavapärane küpsetamine	160	küpsetusplaat	3	20 - 30
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Ventilaatoriga küpsetamine	150	küpsetusplaat	3	20 - 30
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Tavapärane küpsetamine	190	traatrest	1	65 - 75
Õunapirukas (2 küpsetusvormi, Ø 20 cm, paigutatud diagonaalselt)	Ventilaatoriga küpsetamine	180	traatrest	2	70 - 80

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riikli asend	Kellaaeg (min)
Rasvatu keeks	Tavapärane küpse- tamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küp- setamine	160	traatrest	2	25 - 35
Liivaküpsised/soolapul- gad	Tavapärane küpse- tamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Ventilaatoriga küp- setamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	max	traatrest	2	2 - 5
Veiselihapihv ²⁾	Grill	max	traatrest	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 15-20 se- kundit tei- selt poolt

1) Eelsoojendage ahju 5 minutit.

2) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning õrnatoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks ettenähtud puhastusainet.

Puhastage ahju sisemust pärast igat kasutuskorda. Rasva või toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni kasutamise järgselt on oht suurem.

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage sooja vee ja puhastusvahendi lahuses niisutatud pehmet lappi. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

13.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

13.3 Restitutede

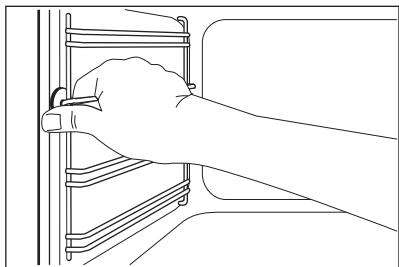
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .



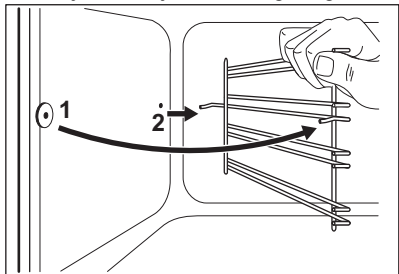
ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugevate esiosa külgeina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgliseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.4 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.

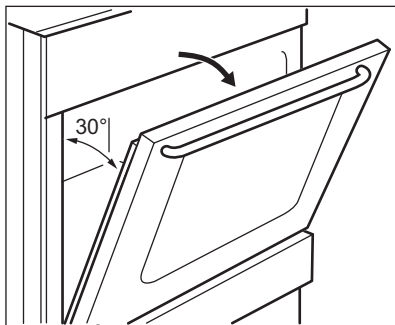
⚠ HOIATUS!

Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.

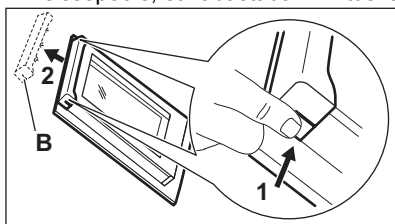
⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.



2. Võtke mõlemalt poolt ukselistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusring.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

⚠ HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõstke need ükshaaval välja.

5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korraldage ülaltoodud sammude vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

13.5 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttavaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed. Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

Sahtli eemaldamine.

1. Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
 2. Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta.
- Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud vastupidises järjekorras.

13.6 Lambi asendamine

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

Tagumine lamp

1. Keerake lambi klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

14. TÕRKEOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Vajadusel reguleerige temperatuuri. Järgige kasutusjuhendis toodud nõuannet.

14.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model (MOD.)	
Tootenumbr (PNC)	
Seerianumber (S.N.)	

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKR520066W		
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees		
Keedualade arv	4		
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas		
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	14.0 cm	
	Parem tagumine	18.0 cm	
	Parem eesmine	14.0 cm	
	Vasak eesmine	18.0 cm	
Energiaatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine	181.8 Wh/kg	
	Parem tagumine	182.1 Wh/kg	
	Parem eesmine	181.8 Wh/kg	
	Vasak eesmine	182.1 Wh/kg	
Pliidiplaadi energiaatarve (EC electric hob)		182.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

15.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.

- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

15.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR520066W 943005706
Energiaühikuse indeks	94.9
Energiaühikuse klass	A
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	57 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	39.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

15.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat. Lisateabe saamiseks vt jaotist "Seade – igapäevane kasutamine", Seadme funktsioonid.

15.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	23
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	26
3. მონტაჟი.....	30
4. პროდუქტის აღწერა.....	32
5. პირველად გამოყენებამდე.....	33
6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება.....	33
7. ქურა - მინიშნებები და რჩევები.....	34
8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება.....	36
9. ღუმელი - ყოველდღიური გამოყენება	36
10. ღუმელი - საათის ფუნქციები.....	37
11. ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება.....	38
12. ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები.....	38
13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება.....	40
14. პრობლემის აღმოფხვრა.....	42
15. ენერგოეფექტურობა.....	43
16. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	46

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს მოწყობილობა და შეცვალოს სადენი.
- ეს მოწყობილობა უნდა დაუკავშირდეს მაგისტრალს H05VV-F ტიპის სადენით რათა გაუძლოს უკანა პანელის ტემპერატურას.
- მოწყობილობა შექმნილია ზღვის დონიდან მაქსიმუმ 2000 მეტრ სიმაღლემდე სამუშაოდ.

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

შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

2.2 ელექტრული შეერთება

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ყველა ელექტროკავშირი უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამოუკიდებელი.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრანხიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა და დამწვრობის მიღების რისკი.

დენის დარწყმის რისკი.

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

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

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

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

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- გამორთეთ მოწყობილობა შეკეთებამდე.
- გამორთეთ მტევსელი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელების გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში კარის მინის პანელები დაუყოვნებლივ გამოცვალეთ. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის მოხსნის დროს. კარი მძიმეა!
- მოწყობილობაში დარჩენილმა ცხიმმა და საკვებმა შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- თუ იყენებთ ღუმლის სპრეის, დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.
- კატალიტურ ემალს (თუ თავსებადია) ნუ გაწმენდთ რაიმე ტიპის საწმენდი საშუალებით.

2.5 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

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

2.6 სერვისი

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

2.7 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. მონტაჟი

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

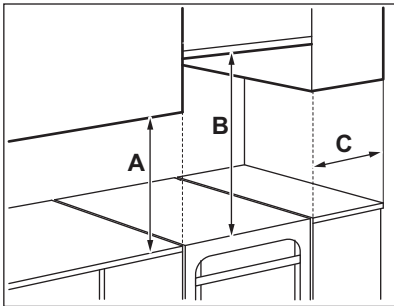
3.1 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა

i

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

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

მორგების მინიმალური მანძილების შესახებ ინფორმაციისთვის შეამოწმეთ ცხრილი.



მინიმალური მანძილები

ზომები	მმ
A	400
B	650
C	150

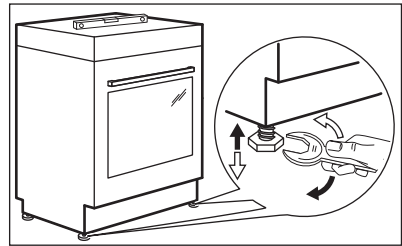
3.2 ტექნიკური მონაცემები

ძაბვა	230 ვ
-------	-------

სიხშირე	50 - 60 ჰც
მოწყობილობის კლასი	1

ზომები	მმ
სიმაღლე	858
სიგანე	500
სიღრმე	600

3.3 მოწყობილობის გათანაბრება



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

3.4 გადახრისგან დაცვა

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

სიფრთხილე!

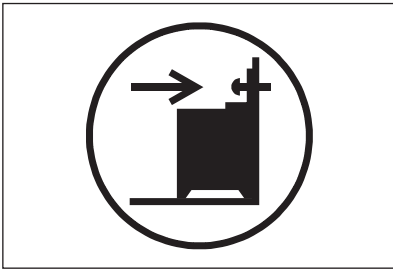
დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამონტაჟებთ.

i

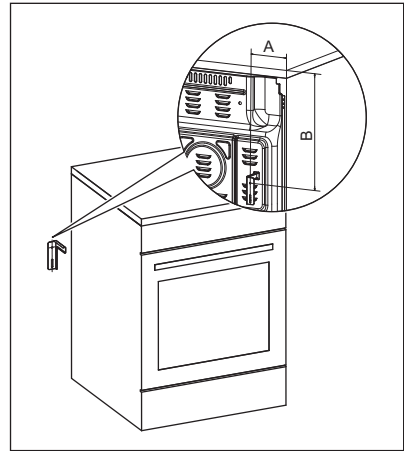
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

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

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



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



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



ღუმლის ზომების შეცვლის შემთხვევაში, არადახრადი მოწყობილობა სწორად უნდა განათავსოთ.

სიფრთხილე!

თუ კარადის კიდეებს შორის სივრცე მოწყობილობის სიგანეზე ფართოა, გვერდის განწომილება მოწყობილობის ცენტრის მიმართ უნდა დაარეგულიროთ.

3.5 ელექტრული ინსტალაცია



გარფთხილება!

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

წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ქსელური კაბელის ან ჩამრთველის გარეშე. დამაკავშირებელი ტერმინალი განთავსებულია უკანა პანელის უკან.

⚠ გარფთხილება!

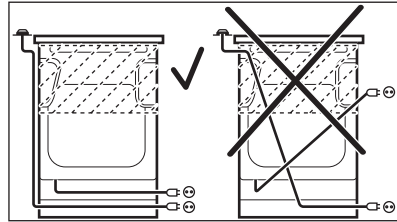
ტერმინალთან კვების კაბელის დაკავშირებამდე, გაზომეთ სახლის ქსელში ფაზებს შორის ძაბვა. შემდეგ სწორი ელექტრომონაჟის შესასრულებლად იხელმძღვანელოთ მოწყობილობის უკანა მხარეს მოცემული დაკავშირების ეტიკეტით. ნაბიჯების ეს თანმიმდევრობა თავიდან აგარიდებთ მონტაჟის შეცდომებსა და მოწყობილობის ელექტრული კომპონენტების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

სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის ტიპები:

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

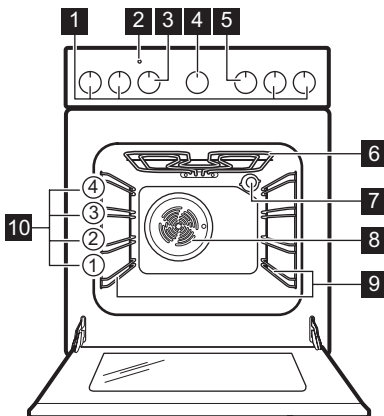
⚠ გარფთხილება!

კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს მოწყობილობის ილუსტრაციაზე ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



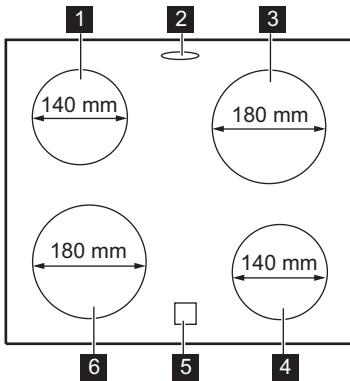
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 ქურის სახელურები
- 2 ტემპერატურის ინდიკატორი / სიმბოლო
- 3 ტემპერატურის დიალკი
- 4 უკუთვლის ტაიმერის სახელური
- 5 ღუმლის ფუნქციების დიალკი
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

4.2 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



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

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა დაიწყეთ.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა.

ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.

3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამ ფუნქციისთვის მაქსიმალური ტემპერატურაა 210 °C. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ის განმავლობაში.
4. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
5. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
6. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნა დაიწყეთ თავდაპირველ პოზიციაში.

6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზონების აღწერა

საკვების მომზადების ზონები აღჭურვილია თერმოსტატით და

პერიოდულად მუშაობს (ითიშება და ისევ ირთვება) არჩეული სიმზურვალის დონის მიხედვით.

6.2 გაცხელების პარამეტრი

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



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

საჭმლის მომზადების შერჩეული ზონისთვის დააყენეთ ღილაკი გაცხელების საჭირო პარამეტრზე. საჭმლის მზადების პროცესის დასასრულებლად, მოატრიალეთ ღილაკი გათიშვის პოზიციაზე.

6.3 საკვების მარტივი მომზადების ზონების გამოყენება

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



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



მას შემდეგ, რაც სიმზურვალის დონეს 8 ან 9.

6.4 ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი



გარფთხილება!

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

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

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

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

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

7. ქურა - მინიშნებები და რჩევები



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

მომზადების შედეგი დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე



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



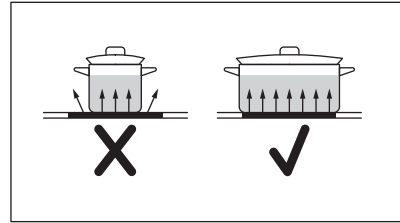
კერამიკულ ჭურაზე არ გამოიყენოთ ჭურჭელი, რომლის ძირსაც აქვს გამოკვეთილი კიდეები ან შევრილობები, მაგ. თუჯის ტაფები. ამან შეიძლება სამუდამოდ დაკაწროს ან გაქექოს ჭურის ზედაპირი.



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

ენერგიის დაზოგვისა და გაზქურის გამართულად მუშაობის უზრუნველსაყოფად ჭურჭლის ძირს

უნდა ჰქონდეს შესაბამისი მინიმალური დიამეტრი (მინიმუმ იგივეა, რაც ზონის დიამეტრი).



7.2 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმზურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
- 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიეთ.
2	გაამკრივეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუმული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუმული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.

სიმწურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		

8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ქურის მოშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ქურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

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

8.2 ქურის გაწმენდა

- **დუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **მზინავი მეტალის გაუფერულების მოშორება:** გამოიყენეთ სოდისა და ლიმონის წვენის ან ძმრის ნარევი.

9. ლუმელი - ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ლუმლის ჩართვა და გამორთვა

1. ლუმლის ფუნქციის ასარჩევად გადაატრიალეთ ლუმლის ფუნქციების მბრუნავი ლილაკი.

- ტემპერატურის ასარჩევად გადაატრიალეთ ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი.
ნათურა აინთება, როცა ღუმელი მუშაობას დაიწყებს.



სიმზურვალის გარეშე ფუნქციებისათვის ტემპერატურის დაყენების საჭიროება არ არსებობს.

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

9.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

ღუმელის არასწორმა გამოყენებამ ან დეფექტურმა კომპონენტებმა შეიძლება გამოიწვიოს საშიშვართო გადაცხელება. ამის თავიდან ასაცილებლად ღუმელს აქვს უსაფრთხოების თერმოსტატი, რომელიც წყვეტს ელექტროენერგიის მიწოდებას. ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

9.3 ღუმლის ფუნქციები

0

გამორთული მდგომარეობა
ღუმელი გამორთულია.



კონვენციური მომზადება
გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



გრილზე მომზადება
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახვნა. ამ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურაა 210 °C.



ქვედა წვა
ხრამუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა და საკმლის შენახვა.

კონვენციური მომზადება
თაროს ერთზე მეტ პოზიციაზე, საკმლის მომზადების იმავე ტემპერატურაზე, საკმლის არმატის გადაფარვის გარეშე, შესაწვავად ან შესაწვავად და გამოსაცხობად.



გალღობა
საკვების გაღღობა. გაღღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვების პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე. ამ ფუნქციის გამოსაყენებლად ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთული მდგომარეობაში უნდა იყოს.



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

10. ღუმელი - საათის ფუნქციები

10.1 წუთობრივი შემხსენებელი

გამოიყენეთ ის უკუთვლის დროის დასაყენებლად.



ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.

- დააყენეთ ღუმლის ფუნქცია და ტემპერატურა.
- ბოლომდე მოატრიალეთ ტაიმერის სახელური, შემდეგ კი დააყენეთ იგი დროის საჭირო პერიოდზე.
დროის დასრულების შემდეგ გაისმება ხმოვანი სიგნალი.

11. ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

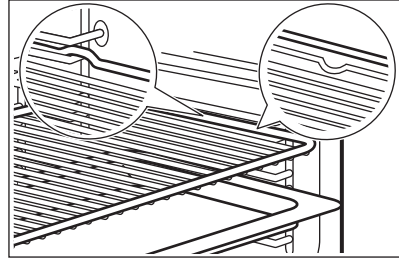
11.1 აქსესუარების ჩასმა

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



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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

12. ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.



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

12.1 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია	აქსესუარები
პური და პიცა				
ფუნთუშები	190	25 - 30	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
პურის ხვეულები	200	40 - 45	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა

საკვები	ტემპერატურა (°C)	დრო (წთ)	თაროს პოზიცია	აქსესუარები
გაყინული პიცა 350 გრ.	190	25 - 35	2	ცხაურა
ნამცხვრები საცხობ ლანგარში				
რულეტი	180	20 - 30	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ბრაუნი	180	35 - 45	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ნამცხვრები ფორმაში				
სუფლე	210	35 - 45	2	კერამიკის ექვსი საცხობი ფორმა ცხაურაზე
ბისკვიტის ცომის ძირი	180	25 - 35	2	თუნუქის საცხობი ფორმა ცხაურაზე
ბისკვიტი	150	35 - 45	2	ნამცხვრის ფორმა ცხაურაზე
თევზი				
თევზი პაკეტებში 300 გრ.	180	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
მთლიანი თევზი 200 გრ.	180	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
თევზის ფილე 300 გრ.	180	30 - 40	2	პიცის ტაფა ცხაურაზე
ხორცი				
ხორცი პაკეტში 250 გრ.	200	35 - 45	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ხორცის შამფურები 500 გრ.	200	30 - 40	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
პატარა გამომცხვარი პროდუქტები				
ორცხობილები	170	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
მაკარუნები	170	40 - 50	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
მაფინები	180	30 - 40	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
არომატული კრეკერი	160	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ფხვიერი ცომის ბისკვიტები	140	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ტარტალები	170	20 - 30	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ვეგეტარიანული				
ბოსტნეულის ასორტი პაკეტში 400 გრ.	200	20 - 30	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა
ომლეტი	200	30 - 40	2	პიცის ტაფა ცხაურაზე
ბოსტნეული ლანგარზე 700 გრ.	190	25 - 35	2	საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა

12.2 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	აქსესუარები	თაროს პოზიცია	დრო (წთ)
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვენციური მომზადება	160	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვექციური მომზადება	150	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვენციური მომზადება	190	ცხაურა	1	65 - 75
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვექციური მომზადება	180	ცხაურა	2	70 - 80
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	180	ცხაურა	2	20 - 30
უცხიმო ბისკვიტი	კონვექციური მომზადება	160	ცხაურა	2	25 - 35
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვენციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	15 - 30
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვექციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
ტოსტი 1)	გრილზე მომზადება	მაქს	ცხაურა	2	2 - 5
ძროხის ხორცის ბურგერი 2)	გრილზე მომზადება	მაქს	ცხაურა	3	15-20 ერთ მხარეს; 15-20 მეორე მხარეს

1) წინასწარ გაცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.

2) წინასწარ გაცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

13.1 შენიშვნები წმენდის შესახებ

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

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ სპეციალური საწმენდი საშუალება.

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

თითოეული გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა

აქსესუარი. გამოიყენეთ თბილ წყალში დასველებული რბილი ნაჭერი და საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები საჭმლის სარეცხი მანქანით.

გაწმინდეთ ჩამჯდარი ჭუჭყი ლუმლის სპეციალური საწმენდი საშუალებით.

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

13.2 უქანგავი ფოლადის ან ალუმინის ლუმლები

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

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

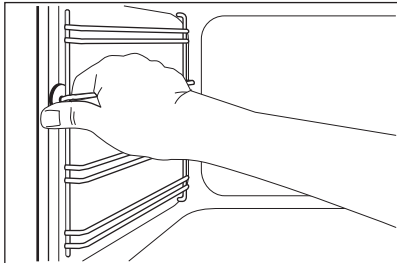
13.3 თაროს კრონშტაინების

ლუმლის გასაწმენდად მოხსენით თაროს კრონშტაინები.

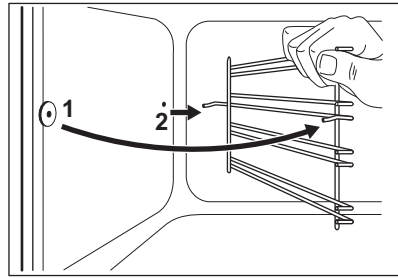
⚠ სიფრთხილე!

თაროს კრონშტაინების მოხსნისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე.

1. კარის კრონშტაინის წინა მხარე მოაცილეთ გვერდით კედელს.



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



მოხსნილი ელემენტები დააყენეთ საპირისპირო თანმიმდევრობით.

13.4 ლუმლის მინის პანელების მოხსნა და დაყენება

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

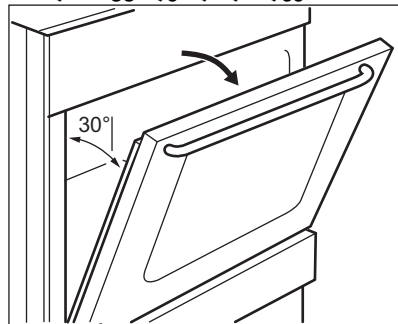
⚠ გარფთხილება!

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

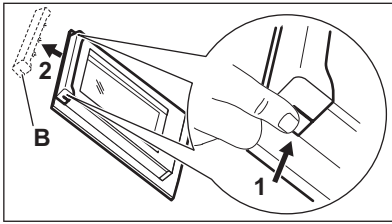
⚠ გარფთხილება!

არ გამოიყენოთ მოწყობილობა მინის პანელების გარეშე.

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



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



3. მოსახსნელად წინ მოქაჩეთ კარის თამასას.

⚠ გარფთხილება!

მინის პანელების გამოღების შემდეგ ღუმლის კარი დახურვას ეცდება.

- დაიჭირეთ კარის მინის პანელების ზედა პირი და ერთიმეორის მიყოლებით გამოიღეთ.
- წყლითა და საპნით გაწმინდეთ მინის პანელი. კარგად გააშრეთ მინის პანელი.

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

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შესაფერის ადგილებში სვამთ მინის შიდა პანელს.

13.5 უჯრა

შესანახი უჯრა მდებარეობს ღუმელის ღრუს ქვემოთ.

⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ საჭმელი უჯრაში.

⚠ გარფთხილება!

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

ღუმლის ქვემოთ არსებული უჯრა შეიძლება მოხსნათ გაწმენდის მიზნით.

უჯრის ამოღება:

- მოქაჩეთ უჯრას მანამდე, სანამ არ გაჩერდება.
- ოდნავ ასწიეთ უჯრა, რათა მოხდეს მისი აწევა ზედა მიმართულებით უჯრის მიმმართველის კუთხისკენ. უჯრის დასაყენებლად შეასრულეთ აღნიშნული პროცედურა პირიქით.

13.6 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი. ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

- გამორთეთ ღუმელი. დაელოდეთ ღუმლის გაგრილებას.
- ელექტროქსელიდან გამოაერთეთ ღუმელი.
- კამერის ძირზე დააფინეთ ნაჭერი.

უკანა სანათი

- გადასწიეთ ნათურის მინის ზუფი მის მოსახსნელად.
- გაწმინდეთ მინის საფარი.
- შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედუგი ნათურით.
- დააყენეთ მინის ზუფი.

14. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

14.1 რა უნდა გავაკეთოთ, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსწორება
მოწყობილობის ჩართვა შეუძლებელია.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
თქვენ ვერ გაააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	მცველი გადაიწვა.	ხელახლა ჩართეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
ნარჩენი გაცხელების ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
ლუმელი არ ცხელდება.	ლუმელი გამორთულია.	გაააქტიურეთ ლუმელი.
	საჭირო პარამეტრები არ არის დაყენებული.	დარწმუნდით, რომ პარამეტრები სწორია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა დაზიანებულია.	გამოცვალეთ ნათურა.
ორთქლი და კონდენსაცია ილექება საჭმელზე და ლუმელის კამერაში.	კერძი ძალიან დიდი ხნით დატოვით ლუმელში.	კერძები არ დატოვოთ ლუმელში 15-20 წუთზე მეტ ხნით საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ.
კერძების მომზადებას ძალიან დიდი დრო სჭირდება ან ისინი ძალიან სწრაფად მზადდება.	ტემპერატურა ძალზე მაღალია ან დაბალია.	საჭიროების შემთხვევაში, დაარეგულირეთ ტემპერატურა. მიჰყევით სახელმძღვანელოს რჩევებს.

14.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

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

15. ენერგოეფექტურობა

15.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ჭურის ეკოდიზაინთან დაკავშირებული ევროკავშირის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	LKR520066W	
სახურავის ტიპი	ლუმინის ზედაპირი ცალკე მდგომი ჭურის შიგნით	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინფრაწითელი გამათბობელი	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა უკანა მარჯვენა უკანა მარჯვენა წინა მარცხენა წინა	14.0 სმ 18.0 სმ 14.0 სმ 18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა უკანა მარჯვენა უკანა მარჯვენა წინა მარცხენა წინა	181.8 ვტსთ/კგ 182.1 ვტსთ/კგ 181.8 ვტსთ/კგ 182.1 ვტსთ/კგ
ჭურის ენერგომომხმარება (EC electric hob)	182.0 ვტსთ/კგ	

IEC/EN 60350-2 - საყოფაცხოვრებო ელექტრომოწყობილობები საჭმლის მოსამზადებლად - ნაწილი 2: ჭურები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

15.2 ჭურა- ენერგიის დაზოგვით

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

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

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

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

მომწოდებლის დასახელება

Electrolux

მოდელის იდენტიფიკაცია	LKR520066W 943005706
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	94.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.84 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.75 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	57 ლ
ლუმენის ტიპი	ლუმენი ცალკე მდგომ ქურაში
მასა	39.0 კგ

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

15.4 ლუმენი - ენერგიის დაზოგვა

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილაციით მზადება

როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბო

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

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

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

ცხობა ტენიანი ვენტილაციით

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

15.5 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერგიის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გადასვლის მაქსიმალური დრო

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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



