



Electrolux



electrolux.com/register



LKR564277W

ET Kasutusjuhend | Pliit

2

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ქურა

29



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. OHUTUSTEAVE.....	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	14
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	15
11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	16
12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	17
13. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	22
14. TÕRKEOTSING.....	24
15. ENERGIATÕHUSUS.....	26
16. KESKKONNAASPEKTID.....	27

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete 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 kaugjuhtimispuhul abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, 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 pliidipinnale 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.

- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina 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.
- Köögimööbli 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 elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niis, 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 isolatsiooniseadise. 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 toiduvalmistamispinna. 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 aaurid võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal

temperatuuril, kui esmakordselt kasutata 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.

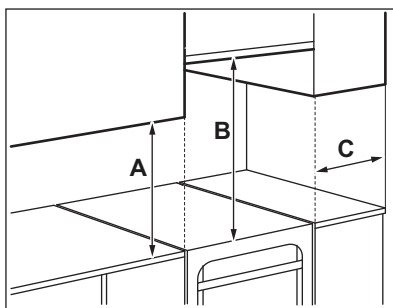
3.1 Seadme asukoht



Ärge paigaldage pliiti kraanikausi ega valamuga kapi lähedusse. Niiskus/veepisad 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
E	650

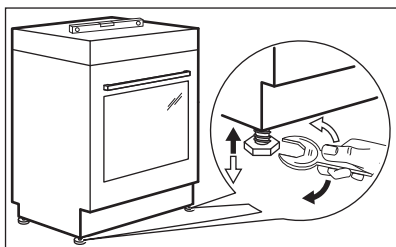
Mõõdud	mm
C	150

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



Kasutage seadme põhjal olevaid väikseid jalgu, et seada seadme ülemine pind teiste pindadega ühetasaseks.

3.4 Kaldumisvastane kaitse

Enne kaldumisvastase kaitse kinnitamist seadke seade sobivas kohas õigele kõrgusele.



ETTEVAATUST!

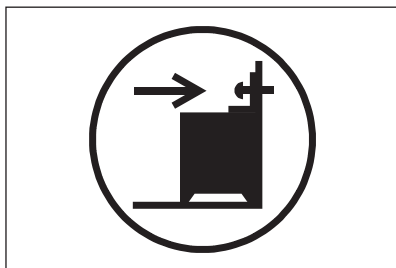
Veenduge, et kaldumisvastane kaitse on paigaldatud õigele kõrgusele.



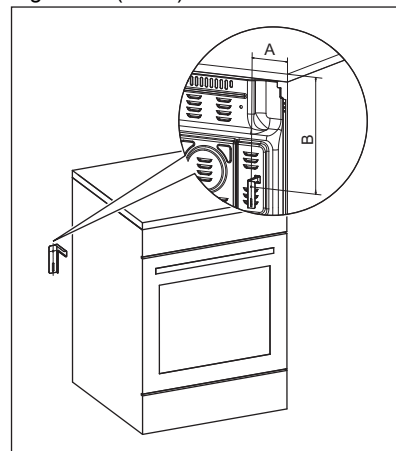
Veenduge, et seadme taga olev pind on sile.

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 leiäte seadme tagakülje vasakult poolt. Kergitage seadme esiosa ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui köögikappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmist mõõtu kohandama, et seade kappide keskele paigutada.



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



ETTEVAATUST!

Kui tööpinna kappide vaheline ruum on suurem kui seadme laius, peate külgmist 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, mõõtkte 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.

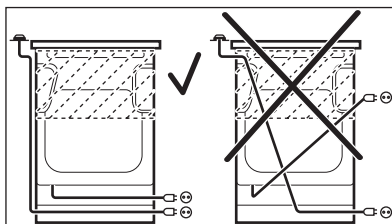
Soovitatavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3 x 2,5 mm ²
3 neutraalsega	5 x 1,5 mm ²



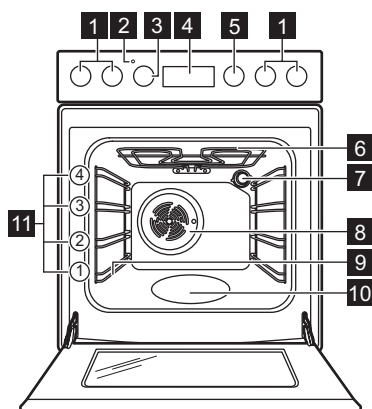
HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



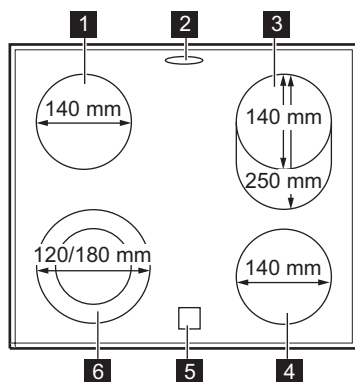
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade.



- 1 Pliidiplaadi nupud
- 2 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Veesüvend
- 11 Riili asendid

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – arv ja asukoht sõltuvad mudelist
- 3 Keeduväli 1100/2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700/1700 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 seadmest töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriülitoed tagasi oma kohale.

5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaage, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja valimine“.

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
	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli
	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Lülitage keeduväli välja umbes 5 - 10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv kuumusesäte.

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 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine (kaksik- või ovaal-)

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

1. Kui valite kuumusastme vahemikus 1-9, töötab ainult keeduvälja keskmine osa.
2. Välise ringi sisselülitamiseks keerake nuppu vastupäeva, üle taseme 9 kuni ☉.
3. Õige kuumusastme (1-9) valimiseks keerake nuppu vastupäeva. Nii keskmine kui ka välimine ring töötavad koos.

Välimise ringi väljalülitamiseks keerake nupp väljas-asendisse. Nii keskmine kui ka välimine ring lülituvad välja. Indikaator kustub. Keeduvälja keskmise osa uuesti sisselülitamiseks valige kuumusaste vahemikus 1-9.

6.5 Jääkkuumuse indikaator

⚠ HOIATUS!

Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohut 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 välja lülitatud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Keedunõud

Küpsetustulemused sõltuvad keedunõu materjalist



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

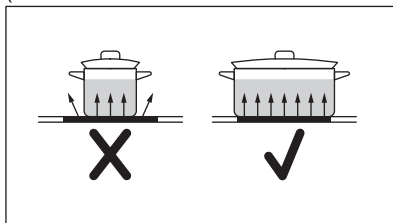


Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinna kriimustada või kraapida.



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.

Kuumuse re-guleerimine	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 omletid, 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, piimatoite 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.
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, kottletid, 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, frittite friikartulid).		

8. PLIIDIPLAAT – 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, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.

- **Metalse läikega 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.



Ahju valgusti

Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.



Tavapärane küpsetamine

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Suure kondiga lihatükkide või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Ventilaatoriga küpsetamine

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



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 katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästu soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiseid vt ptk „Nõuanded ja soovitusel“ jaotisest Niiske küpsetus pöördõhuga.



AirFry/



Pöördõhk

Praadimiseks väheses õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Friikartulitele või pitsale. /

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel ahjutasandil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooni Tavapärane küpsetamine puhul.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks. Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

9.4 Funktsiooni aktiveerimine: SteamBake

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni SteamBake.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni SteamBake.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.
Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.

3. Valige funktsioon: SteamBake .
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

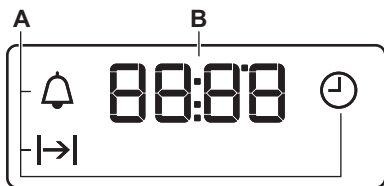


HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja seadmiseks.
	KELL	Kellafunktsiooni seadmiseks.
+	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.

10.3 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon		Kasutamine
	KELLAAEG	Kellaaja seadmiseks või kontrollimiseks.
	KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.

Kella funktsioon	Kasutamine
 MINUTILUGEJA	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. MINUTILUGEJA saab seada igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
 2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
 3. Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.
- Ekraanil kuvatakse .
4. Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
 5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
 6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

2. Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.
Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke .
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

11. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Tarvikute sisestamine

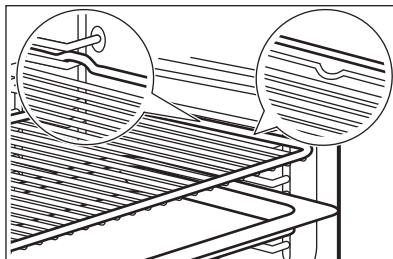
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



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

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et

ahjuplaat 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.

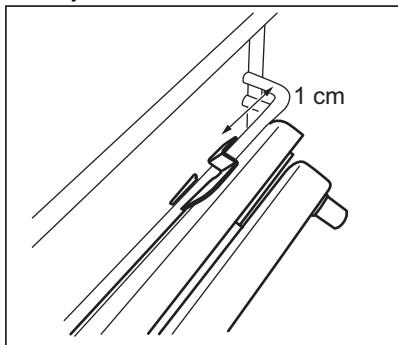
11.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

Teleskoopsiinide paigaldamine

1. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagumises otsas olev fiksaator riulitoe tugisiinile. Veenduge, et panete siini ahju õigele küljele.

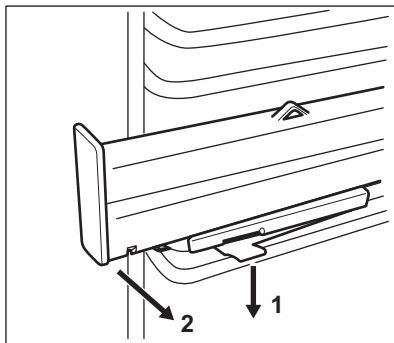


3. Pöörake siin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas olev stopper peab olema suunatud üles.
4. Suruge siin täielikult ahju tagaseina vastu.

5. Suruge teleskoopsiini esiosa riulitoe tugisiini vastu. Kui fiksaator esiosas õigesti lukustub, kostab klõps.
6. Tehke sama teise teleskoopsiini paigaldamiseks. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke all teleskoopsiini esiotsas olevat lukustust.



2. Tõmmake siini esiots riulitoe eemale.
3. Pöörake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Eemaldage siini tagumine ots riulitoe küljest.
5. Tehke samad sammud teise teleskoopsiini eemaldamiseks.

12. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

12.1 SteamBake



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake"

Küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse sü- vendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Sai ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Kuklid, saiake- sed ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Kodune pitsa ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Kasutage küpsetus- plaati.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Kasutage küpsetus- plaati.
Küpsised, koo- gikesed, crois- santid ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Ploomikook, õu- nakook, kaneeli- rullid ¹⁾	100	180	20	2	Kasutage koogivormi.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse sü- vendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Pitsa, külmuta- tud ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage ahjuresti.
Külmutatud croissant ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Kasutage küpsetus- plaati.

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse sü- vendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Sai	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Kuklid, saiake- sed	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Kasutage küpsetus- plaati.

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse sü- vendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Köögiviljad	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Riis	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Pasta	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.
Liha	100	110	15 - 25	2	Kasutage küpsetus- plaati.

Röstimine

Toit	Kallake vesi ahju põhjas olevasse sü- vendisse (ml)	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend	Lisatarvikud
Küpsetatud sealiha	200	180	65 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kana	200	210	60 - 80	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.
Kalkunipraad	200	200	70 - 90	2	Kasutage ahjuresti ja küpsetusplaati.

12.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Toit	Tempe- ratuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli 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

12.3 AirFry

Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Lehttainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Lehttainas, värsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	2

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Krocketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend
Suvikõrvitsaviilud, värsked ¹⁾	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kinnijäämist

Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Kellaaeg (min)	Riiuli asend
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°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
Väikesed koogid (16 tk plaadil)	Pöördõhk	160	küpsetusplaat	1 + 3	30 - 40
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
Rasvatu keeks	Tavapärane küpsetamine	180	traatrest	2	20 - 30
Rasvatu keeks	Ventilaatoriga küpsetamine	160	traatrest	2	25 - 35
Rasvatu keeks	Pöördõhk	170	traatrest	1 + 3	30 - 40

Toit	Funktsioon	Tempera- tuur (°C)	Lisatarvikud	Riuli asend	Kellaaeg (min)
Liivaküpsised/soolapul- gad	Tavapärane küpse- tamine	140	küpsetusplaat	3	15 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Ventilaatoriga küp- setamine	140	küpsetusplaat	3	20 - 30
Liivaküpsised/soolapul- gad	Pöördõhk	140	küpsetusplaat	1 + 3	15 - 30
Röstleib/-sai	Kiirgrill	250	traatrest	3	5 - 10
Veiselihapihv ¹⁾	Turbogrill	250	traatrest või sügav pann	3	15-20 se- kundit ühelt poolt; 10-15 se- kundit tei- selt poolt

1) 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 (välja arvatud AirFry-rest).

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga. Ärge kandke katalüütilisele pinnale ahjupuhastit.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid ja AirFry-kandikut 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 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejääd.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni SteamBake.

1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6% ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejääd lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

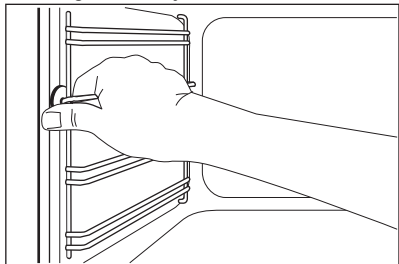
13.4 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

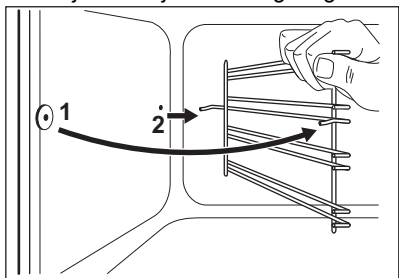
⚠ ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgeisina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgeisina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

13.5 Katalüütiline puhastamine

Ahju sisepind on kaetud katalüütilise kihiga. See imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud .
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.

4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga. Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

13.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemise klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

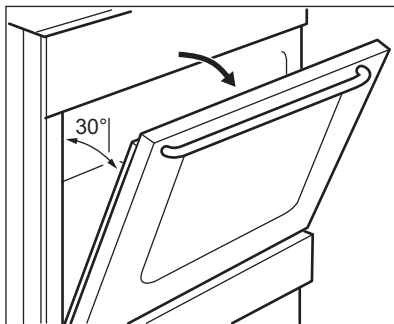
⚠ HOIATUS!

Hoidke ahjuuks puhastamise ajal veidi lahti. Kui avate selle täielikult, võib see kogemata sulguda, põhjustades võimalikke kahjustusi.

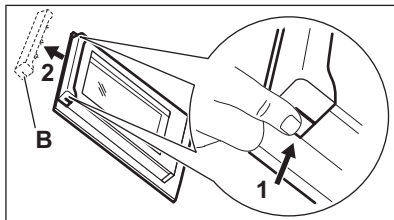
⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, kuni see on umbes 30° nurga all. Kui uks on kergelt lahti, püsib see ise lahti.



2. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) mõlemalt küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



3. Ukseliistu eemaldamiseks tõmmake seda ettepoole.

HOIATUS!

Klaaspaneelide väljavõtmisel hakkab ahjuuks sulguma.

4. Hoidke ukse klaaspaneelide ülemistest servast kinni ja tõmmake need ükshaaval üles.

5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega.

Kuivatage klaaspaneel hoolikalt kuivaks.

Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

ETTEVAATUST!

Jälgige, et paigaldate sisemise klaaspaneeli täpselt oma kohale.

13.7 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.

13.8 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.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
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 töötas vaid lühikest aega.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.		Lülitage esmalt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
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.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.	Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: SteamBake.	Te pole funktsiooni SteamBake sisse lülitanud.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: SteamBake".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuur vähemalt tasemele 110 °C. Vt jaotist "Ahi – Nõuanded ja soovitused".
Vesi valgub veesüvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisa-ge veesüvendisse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.

14.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	
Tootenumber (PNC)	
Seerianumber (S.N.)	

15. ENERGIATÕHUSUS

15.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKR564277W	
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees	
Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak tagumine	14.0 cm
	Parem eesmine	14.0 cm
	Vasak eesmine	18.0 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	L 14,0 cm
		P 25,0 cm
Energiatarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak tagumine	181.8 Wh/kg
	Parem tagumine	184.3 Wh/kg
	Parem eesmine	181.8 Wh/kg
	Vasak eesmine	190.1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		184.5 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	LKR564277W 943005690
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0,84 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0,75 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1

Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	58 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	42.0 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

Ooterežiimis tarvitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

16. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse kontaineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid,

mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

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

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება 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.....	29
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	33
3. მონტაჟი.....	36
4. პროდუქტის აღწერა.....	38
5. პირველად გამოყენებამდე.....	39
6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება.....	40
7. ქურა - მინიშნებები და რჩევები.....	41
8. ქურა - მოვლა და დასუფთავება.....	42
9. ღუმელი - ყოველდღიური გამოყენება	43
10. ღუმელი - საათის ფუნქციები.....	45
11. ღუმელი - აქსესუარების გამოყენება.....	46
12. ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები.....	47
13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება.....	52
14. პრობლემის აღმოფხვრა.....	55
15. ენერგოეფექტურობა.....	57
16. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	59

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

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

გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან 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 საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- სიფრთხილე: მზადების პროცესი მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის ან ღუმელის ზედაპირის მინის ზუფების გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ

შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- 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 ფურნიტურით, 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 დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებელიანი გადაწყვეტები 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 ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატი უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს რონეტთან შეერთებთ.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა და დამწვრობის მიღების რისკი.

დენის დარწყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამოშაოთ 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 აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები ან აალებადი პროდუქტებით დასველებული საგნები მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ მოათავსოთ ღუმელისთვის განკუთვნილი ჭურჭელი ან სხვა საგნები უშუალოდ ღუმელის კამერის ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ ღუმლის კამერის ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- ნუ მოათავსებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- არ ადუღოთ სამზარეულოს ჭურჭელი სრულად ამოშრობამდე.

- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის, ალუმინის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრები. როდესაც გჭირდებათ საგნების სამზარეულო ზედაპირზე გადატანა, ყოველთვის ასწიეთ იგი.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.5 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, 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!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

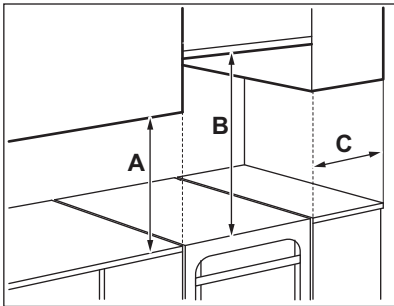
3.1 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა



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

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

მორგების მინიმალური მანძილების შესახებ ინფორმაციისთვის შეამოწმეთ ცხრილი.



მინიმალური მანძილები

ზომები	მმ
A	400
B	650
C	150

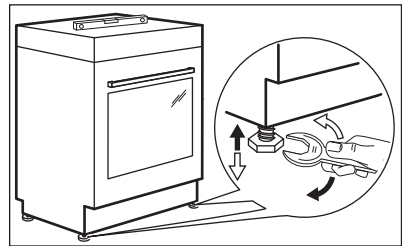
3.2 ტექნიკური მონაცემები

ძაბვა	230 ვ
-------	-------

სინშირე	50 - 60 ჰგ
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 ფენები.

3.4 გადახრისგან დაცვა

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

⚠ სიფრთხილე!

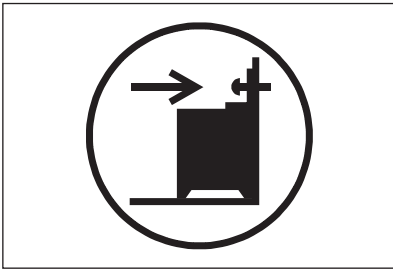
დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამონტაჟებთ.



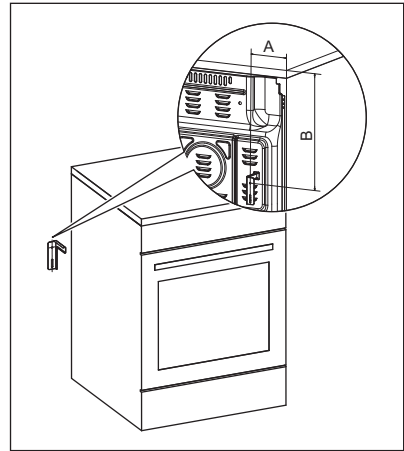
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

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

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



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



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



ლუმის 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!

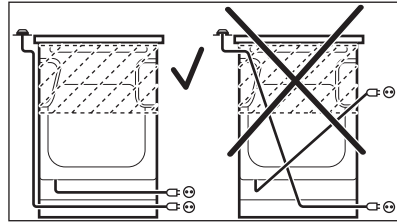
ტერმინალთან კვების კაბელის
დაკავშირებამდე, გაზომეთ სახლის
ქსელში ფაზებს შორის ძაბვა. შემდეგ
სწორი ელექტრომონაჟის
შესასრულებლად იხელმძღვანელოთ
მოწყობილობის უკანა მხარეს
მოცემული დაკავშირების ეტიკეტით.
ნაბიჯების ეს თანმიმდევრობა
თავიდან აგარიდებთ მონტაჟის
შეცდომებსა და მოწყობილობის
ელექტრული კომპონენტების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

სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის
ტიპები:

ფაზა	მინ. ზომის კაბელი
1	3x2,5 მმ²
3 ნეიტრალურით	5x1,5 მმ²

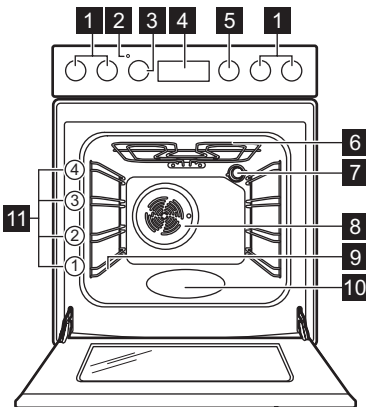
⚠ გარფთხილება!

კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს
მოწყობილობის ილუსტრაციაზე
ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



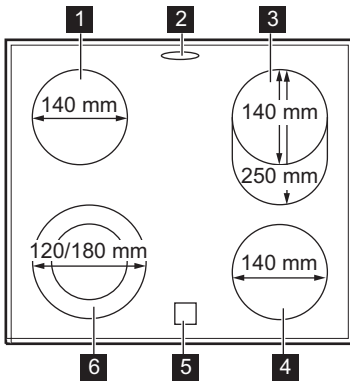
4. პროდუქტის აღწერა

4.1 ზოგადი მიმოხილვა



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

4.2 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საკვების მომზადების ზონა 1200 ვტ
- 2 ორთქლის გამომშვები – რაოდენობა და პოზიცია დამოკიდებულია მოდელზე
- 3 საკვების მომზადების ზონა 1100 / 2000 ვტ
- 4 საკვების მომზადების ზონა 1200 ვტ
- 5 ნარჩები სითბოს ინდიკატორი
- 6 საკვების მომზადების ზონა 700 / 1700 ვტ

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

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

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამ ფუნქციისთვის მაქსიმალური ტემპერატურაა 210 °C. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ის განმავლობაში.
4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.

5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

5.2 დროის დაყენება

ღუმლის გამოყენებამდე დრო უნდა დააყენოთ.

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

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

5.3 დროის შეცვლა



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

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

6. ქურა - ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზონების აღწერა

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

6.2 გაცხელების პარამეტრი

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



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

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

6.3 საკვების მარტივი მომზადების ზონების გამოყენება

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



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



მას შემდეგ, რაც სიმზურვალის დონეს 8 ან 9.

6.4 გარე რგოლების ჩართვა და გამორთვა (ორმაგი ან ოვალური)

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

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

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

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

6.5 ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი

⚠ გარფთხილება!

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

ინდიკატორი ირთვება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გახურებულია, მაგრამ

ის არ ფუნქციონირებს, თუ ელექტროქსელიდან დენის მიწოდება არ ხდება.

ინდიკატორი ასევე შეიძლება ჩაირთოს:

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

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

7. ჭურა - მინიმუმები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

მომზადების შედეგი დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე

i

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

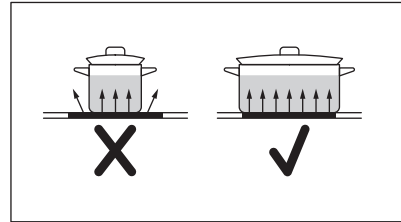
i

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

i

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

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



7.2 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

i

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

სიმწერის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1 - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაქი, მოკოლადი, ჟელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიეთ.
2	გამაგრეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარშად და მზა კერძების გასაცხელებლად.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეგველი, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთოშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		

8. ჭურჭელი - მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ჭურჭელი ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუჭი ლაქები ჭურჭლის მოვლაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ჭურჭლის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ჭურჭლის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ზედაპირი გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

გარფთხილება!

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

8.2 ქურის გაწმენდა

- **დუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის

ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.

- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **მბზინავი მეტალის გაუფერულების მოშორება:** გამოიყენეთ სოდისა და ლიმონის წვენის ან ძმრის ნარევი.

9. ღუმელი - ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 ღუმლის ჩართვა და გამორთვა

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

ნათურა აირთება, როცა ღუმელი მუშაობას დაიწყებს.



სიმბურვალის გარეშე ფუნქციებისათვის ტემპერატურის დაყენების საჭიროება არ არსებობს.

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

9.2 უსაფრთხოების თერმოსტატი

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

ღუმელი ხელახლა ირთვება ავტომატურად, როცა ტემპერატურა ეცემა.

9.3 ღუმლის ფუნქციები



გამორთული მდგომარეობა
ღუმელი გამორთულია.



ღუმლის ნათურა
ნათურის ჩართვა საჭმლის მომზადების ფუნქციის გარეშე.



SteamBake
საჭმლის მომზადების პროცესში ტენიანობის დამატება. ცხობის დროს სათანადო ფერისა და ხრაშუნა ქერქის მიღება. შეთბობის დროს წვნიანობის მომატება. ხილისა ან ბოსტნეულის დაკონსერვება.



ქვედა წვა
ხრაშუნა ძირის მქონე ნამცხვრების გამოცხობა.



კონვენციური მომზადება
გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



სწრაფი შეწვა გრილზე
დიდი ოდენობის საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა ან პურის გახუხვა.



ტურბო გრილი
ხორცის დიდი ნაჭრების ან ძვლიანი ფრინველის შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. გრატინის მომზადება და შებრაწვა.



კონვექციური მომზადება

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



ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად.

საჭმლის მომზადების განმავლობაში ღუმლის კარი დახურული უნდა იყოს, რომ ფუნქცია არ შეფერხდეს და ღუმელმა მაქსიმალური ენერგოეფექტურობით იმუშაოს.

ამ ფუნქციის გამოყენების დროს კამერაში არსებული ტემპერატურა შეიძლება განსხვავდებოდეს დაყენებული ტემპერატურისგან. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. ენერგიის დაზოგვის შესახებ ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ თავი „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა. ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. საჭმლის მომზადების ინსტრუქციის მისაღებად იხილეთ თავი „მინიმუმები და რჩევები“, ცნობა ტენიანი ვენტილატორით.



AirFry/



მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით საჭმლის შეწვა ნაკლები ზეითი ან საცხობი ქაღალდის გარეშე. განკუთვნილია ისეთი საჭმლისთვის, როგორიცაა კარტოფილი ფრი ან პიცა. /

ერთდროულად მაქსიმუმ ორი თაროს პოზიციაზე ცნობა და საკვების გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლები ტემპერატურა ვიდრე კონვენციური მომზადება-ისთვის.



გალღობა

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



გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

გამოსულმა ტენიანობამ შეიძლება დამწვრობა გამოიწვიოს:

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



იხილეთ თავი „რჩევები და მითითებები“.

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



სიფრთხილე!

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

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



გარფთხილება!

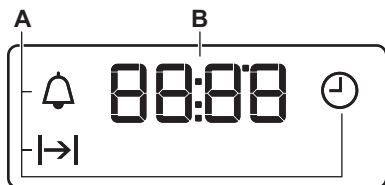
მოწყობილობა აუცილებლად უნდა გაგრილდეს, სანამ კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილ წყალს ამოიღებთ.

9.4 ფუნქციის გააქტიურება: SteamBake

ეს ფუნქცია ხელს უწყობს ტენიანობის გაუმჯობესებას საჭმლის მომზადების პროცესში.

10. ლუმელი - საათის ფუნქციები

10.1 დისპლეი



- A. საათის ფუნქციები
B. ტაიმერი

10.2 ღილაკები

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

10.3 საათის ფუნქციების ცხრილი

საათის ფუნქცია	გამოყენება
⌚	დღის მონაკვეთი დროის დაყენება, შეცვლა ან შემოწმება.
→	ხანგრძლივობა ლუმელის მუშაობის ხანგრძლივობის დაყენება.
🔔	წუთობრივი შემხსენებელი უკუთვლის დროის დაყენება. ფუნქცია არ მოქმედებს ლუმელის მუშაობაზე. წუთების მთვლელობის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა ლუმელი გამორთულია.

10.4 ხანგრძლივობის დაყენება

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

- შეაბრუნეთ ლუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

10.5 უკუთვლის ტაიმერის დაყენება

- რამდენჯერმე ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს: ⌚, სანამ 🔔 არ დაიწყებს ციმციმს.
 - საჭირო დროის დასაყენებლად დაჭირეთ აირჩიეთ + ან —.
- წუთების მთვლელი ავტომატურად 5 წამის შემდეგ ირთვება.
- დაყენებული დროის გასვლის შემდეგ აკუსტიკური სიგნალი გამოიცემა.

აკუსტიკური სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.

- შეაბრუნეთ ლუმელის ფუნქციების მბრუნავი ღილაკი და ტემპერატურის მბრუნავი ღილაკი გამორთულ პოზიციაზე.

10.6 საათის ფუნქციების გაუქმება

- დააჭირეთ -ს რამდენჯერმე განმეორებით, სანამ დღის დროის

ფუნქციის ინდიკატორი არ აციმციმდება.

- ხანგრძლივად შეეხეთ —. საათის ფუნქცია რამდენიმე წამის შემდეგ გამოირთვება.

11. ლუმელი - აქსესუარების გამოყენება

გარფთხილება!

იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

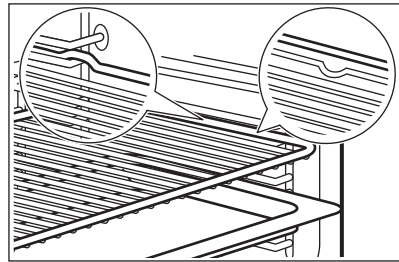
11.1 აქსესუარების ჩასმა

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



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

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



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ლუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

11.2 ტელესკოპური მიმმართველები

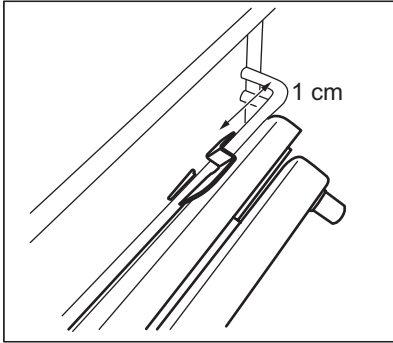


თქვენ კვლავ შეძლებთ ტელესკოპური მიმმართველების თაროს სხვადასხვა დონეებზე დამონტაჟებას, გამოწკიცების წარმოადგენს მე-4 დონე.

ტელესკოპური მიმმართველების მონტაჟი

- მოათრიალეთ ტელესკოპური მიმმართველი დაახლოებით 90°-იანი კუთხით.

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

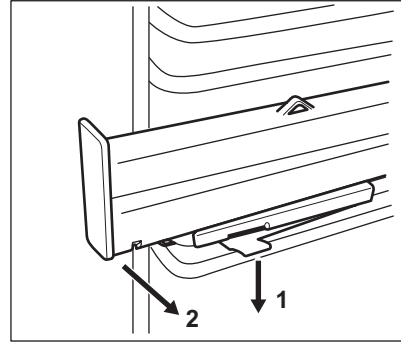


3. შეატრიალეთ მიმმართველი სწორ პოზიციაში. ერთ ბოლოზე არსებული ელემენტის შესაჩერებლად, ტელესკოპური მიმმართველი ზემოთ უნდა იყოს მიმართული.
4. მიაწეჩით მიმმართველს ბოლომდე კამერის უკანა კედლისაკენ.
5. მიაწეჩით მიმმართველის წინა ბოლოს თაროს დამჭერ რელსზე. როდესაც წინა ბოლოს დამჭერი სწორად ჩაჯდება, გაიგონებთ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

რომ ერთსა და იმავე დონეზე არ არის ორი ტელესკოპური სასრიალებელი.

ტელესკოპური მიმმართველების მოხსნა.

1. ხანგრძლივად დააჭირეთ ტელესკოპური მიმმართველის წინა ბოლოს დამჭერზე.



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

12. ღუმელი - მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.



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

12.1 SteamBake



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

იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“

საცხობი

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

¹⁾ გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 5 წუთის განმავლობაში.

მომზადება გაყინულიდან

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

¹⁾ გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 10 წუთის განმავლობაში.

საკვების რეგენერაცია

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

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

შეწვა

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

12.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

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

12.3 AirFry

საცხობი პროდუქტები

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

კარტოფილის პროდუქტები

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

ახალი ბოსტნეული

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

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

სხვა

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

12.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	აქსესუარები	თაროს პოზიცია	დრო (წთ)
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვენციური მომზადება	160	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	კონვენციური მომზადება	150	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა ნამცხვრები (16 ცალი ერთ ლანგარზე)	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	160	საცხობი ლანგარი	1 + 3	30 - 40
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვენციური მომზადება	190	ცხაურა	1	65 - 75

საკვები	ფუნქცია	ტემპერატურა (°C)	აქსესუარები	თაროს პოზიცია	დრო (წთ)
ვაშლის ღვეზელი (2 ფორმა Ø20 სმ, დიაგონალურად შერეული)	კონვექციური მომზადება	180	ცხაურა	2	70 - 80
უცხიმო ბისკვიტი	კონვექციური მომზადება	180	ცხაურა	2	20 - 30
უცხიმო ბისკვიტი	კონვექციური მომზადება	160	ცხაურა	2	25 - 35
უცხიმო ბისკვიტი	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	170	ცხაურა	1 + 3	30 - 40
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვექციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	15 - 30
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	კონვექციური მომზადება	140	საცხობი ლანგარი	3	20 - 30
პატარა პური / საკონდიტრო ცომის ჩხირები	მომზადება ვენტილატორის გამოყენებით	140	საცხობი ლანგარი	1 + 3	15 - 30
ტოსტი	სწრაფი შეწვა გრილზე	250	ცხაურა	3	5 - 10
ძროხის ხორცის ბურგერი ¹⁾	ტურბო გრილი	250	ცხაურა ან ღრმა ტაფა	3	15-20 ერთ მხარეს; 10-15 მეორე მხარეს

1) წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 10 წუთის განმავლობაში.

13. ღუმელი - მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

13.1 შენიშვნები წმენდის შესახებ

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

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ სპეციალური საწმენდი საშუალება.

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ ქურის შიდა ნაწილი. ცხიმის დაგროვებამ ან საჭმლის სხვა ნარჩენებმა აალებს

შეიძლება გამოიწვიოს. რისკი უფრო მაღალია გრილის ტაფის შემთხვევაში.

თითოეული გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ თბილი წყალში დასველებული რბილი ნაჭერი და საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები საჭმლის სარეცხი მანქანით (გამონაკლისია AirFry-ის ლანგარი).

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

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

13.2 უჟანგავი ფოლადის ან ალუმინის ღუმელები

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

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

13.3 კამერის რელიეფური ნაწილის წმენდა

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



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

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

13.4 თაროს კრონშტაინების

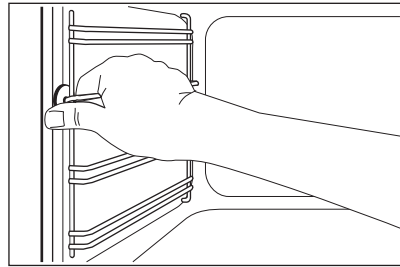
ღუმლის გასაწმენდად მოხსენით თაროს კრონშტაინები.



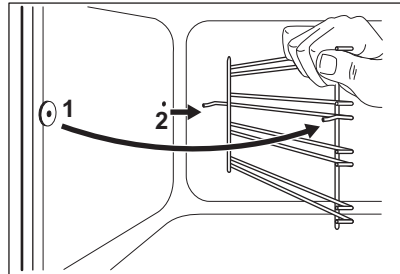
სიფრთხილე!

თაროს კრონშტაინების მოხსნისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე.

1. კარის კრონშტაინის წინა მხარე მოაცილეთ გვერდით კედელს.



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



მოხსნილი ელემენტები დააყენეთ საპირისპირო თანმიმდევრობით.

13.5 კატალიტური წმენდა

კამერა დაფარულია კატალიზური მინანქრით. ის ცხიმს შთანთქავს.

კატალიზური წმენდის ჩართვამდე:

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

1. დააყენეთ ფუნქცია .
2. დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა და ამუშავეთ ღუმელი 1 საათის განმავლობაში.
3. გამორთეთ ღუმელი.
4. ღუმლის გაგრილების შემდეგ კამერა გაწმინდეთ სველი რბილი ქსოვილით. კატალიზურ წმენდაზე გავლენას არ ახდენს კატალიზური საფარის ლაქები ან ფერის ცვლილება.

13.6 ლუმლის მინის პანელების მოხსნა და დაყენება

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

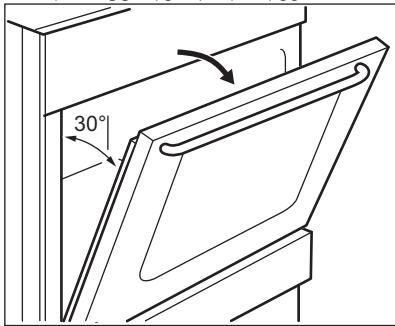
⚠ გარფთხილება!

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

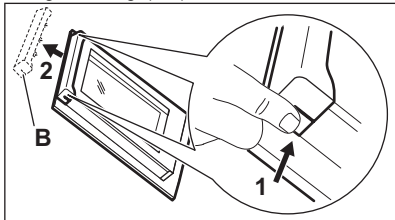
⚠ გარფთხილება!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

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



2. კარის თამასა (B) დაიჭირეთ კარის ზედა ნაწილზე ორივე მხარეს და მიგნით მიაწეკით ლუქის გასახსნელად.



3. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

⚠ გარფთხილება!

როდესაც შუშის პანელებს იღებთ, ლუმელის კარი ცდილობს დახურვას.

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

5. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი.

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

⚠ სიფრთხილე!

დარწმუნდით, რომ შესაფერის ადგილებში სვამთ მინის შიდა პანელს.

13.7 უჯრა

შესაძლებელია უჯრა მდებარეობს ლუმელის ღრუს ქვემოთ.

⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ საჭმელი უჯრაში.

⚠ გარფთხილება!

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

ლუმლის ქვემოთ არსებული უჯრა შეიძლება მოხსნათ გაწმენდის მიზნით.

უჯრის ამოღება:

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

13.8 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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

უკანა სანათი

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

14. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

14.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
მოწყობილობას ვერ გააქტიურებთ.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
	მცველი გადამწვარია.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი რამდენჯერმე გადაიწვა, მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
თქვენ ვერ გააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ კონფორს.	მცველი გადამწვარია.	ხელახლა ჩართეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
ნარჩენი გაცხელების ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა.	თუ ზონა საკმარისი ხნის განმავლობაში მუშაობს იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
არ შეგიძლიათ გარე რგოლის ჩართვა.		ჯერ ჩართეთ შიდა რგოლი.
ღუმელი არ ცხელდება.	ღუმელი გამორთულია.	გააქტიურეთ ღუმელი.
	საჭირო პარამეტრები არ არის დაყენებული.	დარწმუნდით, რომ პარამეტრები სწორია.
	საათი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ საათი.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა დაზიანებულია.	გამოცვალეთ ნათურა.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ორთქლი და კონდენსაცია ილექება საჭმელზე და ღუმელის კამერაში.	კერძი ძალიან დიდი ხნით დატოვეთ ღუმელში.	კერძები არ დატოვოთ ღუმელში 15-20 წუთზე მეტი ხნით საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ.
კერძების მომზადებას ძალიან დიდი დრო სჭირდება ან ისინი ძალიან სწრაფად მზადდება.	ტემპერატურა ძალზე მაღალია ან დაბალია.	საჭიროების შემთხვევაში, დაარეგულირეთ ტემპერატურა. მიჰყევით სახელმძღვანელოს რჩევებს.
ეკრანზე აისახება „12.00“.	ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა.	გადატვირთეთ საათი.
ვერ ააქტიურებთ და ვერ ამუშავებთ ღუმელს. ეკრანზე აისახება „400“ და ისმის ხმოვანი სიგნალი.	ღუმელი არასწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, ღუმელი სწორად არის თუ არა მიერთებული დენის წყაროსთან (იხილეთ შეერთებების სქემა, თუ ხელმისაწვდომია).
საჭმლის კარგად მომზადება ვერ ხერხდება ფუნქციის: SteamBake გამოყენებისას.	თქვენ არ გაააქტიურეთ SteamBake ფუნქცია.	იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“.
	თქვენ კამერის რელიეფური ნაწილი (ამონაბურცი) წყლით არ შეავსეთ.	იხ. განყოფილება „ფუნქციის აქტივაცია: SteamBake“.
კამერის რელიეფური ნაწილში (ამონაბურცში) წყალი არ დუღს.	ტემპერატურა ძალიან დაბალია.	დააყენეთ ტემპერატურა მინიმუმ 110 °C-ზე. იხილეთ თავი „ღუმელი - მინიმუმები და რჩევები“.
კამერის რელიეფური ნაწილიდან წყალი გადმოდის.	კამერის რელიეფური ნაწილში ზედმეტი წყალია.	გამორთეთ ღუმელი და დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გაცივდა. წყალი გაწმინდეთ ტილოთი ან ღრუბლით. დაამატეთ საჭირო რაოდენობის წყალი კამერის რელიეფურ ნაწილში. იხილეთ ინფორმაცია სპეციალური პროცედურის შესახებ.

14.2 მომსახურების მონაცემები

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

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

ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის ქარხნული პასპორტის ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

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

15. ენერგოეფექტურობა

15.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ჭურის ეკოდიზაინთან დაკავშირებული ევროკავშირის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	LKR564277W		
ჭურის ტიპი	ღუმლის ზედაპირი ცალკე მდგომი ჭურის შიგნით		
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4		
გათბობის ტექნოლოგია	ინფრაწითელი გამათბობელი		
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარცხენა წინა	14.0 სმ 14.0 სმ 18.0 სმ	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა უკანა	W 14.0 სმ L 25.0 სმ	
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა უკანა მარჯვენა უკანა მარჯვენა წინა მარცხენა წინა	181.8 ვტსთ/კგ 184.3 ვტსთ/კგ 181.8 ვტსთ/კგ 190.1 ვტსთ/კგ	
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	184.5 ვტსთ/კგ		
IEC/EN 60350-2 - საყოფაცხოვრებო სამზარეულოს ელექტროტექნიკა - ნაწილი 2: ჭურები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.			

15.2 ჭურა- ენერგიის დაზოგვით

თუ ჭვემით 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	LKR564277W 943005690
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	94.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.84 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, კენტილირებული რეჟიმი	0.75 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	58 ლ
ღუმლის ტიპი	ღუმელი ცალკე მდგომ ქურაში
მასა	42.0 კგ

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

15.4 ღუმელი - ენერგიის დაზოგვა

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილატორით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

ცნობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცნობის 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.

ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

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

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

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

16. გარემოსდაცვითი საკითხები

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

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

