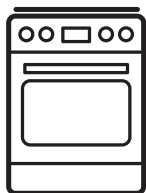




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**LKR564275K**

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | **ჭურა**

29



# Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....                   | 2  |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....                         | 5  |
| 3. INSTALACIJA.....                              | 7  |
| 4. OPIS PROIZVODA.....                           | 10 |
| 5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....                      | 10 |
| 6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA.....              | 11 |
| 7. PLOČA - SAVJETI.....                          | 12 |
| 8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 13 |
| 9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA .....           | 14 |
| 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....                 | 15 |
| 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA.....            | 16 |
| 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....           | 18 |
| 13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....         | 22 |
| 14. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....                     | 25 |
| 15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....                 | 26 |
| 16. BRIGA O OKOLIŠU.....                         | 28 |

## 1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## **1.2 Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.

- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

### 2.2 Spajanje na električnu mrežu



#### **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.

- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.  
Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu i ne stavljajte namirnice u neposredni kontakt s njim.
- Ne koristite uređaj kao izravnu površinu za kuhanje. Kuhanje se uvijek mora obavljati u odgovarajućem posudu.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.



### UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

# 3. INSTALACIJA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

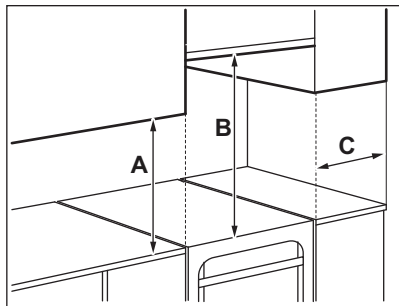
## 3.1 mjestu uređaja



Ne postavljajte štednjak blizu sudopera ili pored ormarića sa sudoperom. Vлага/ kapljice vode mogu ući između bočne ploče i elementa, što s vremenom može oštetiti boju bočne ploče.

Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.

Za minimalne razmace tijekom ugradnje provjerite tablicu.



#### Minimalni razmaci

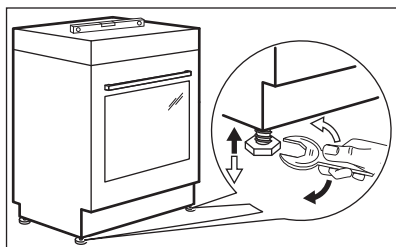
| Dimenzije | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 400 |
| B         | 650 |
| C         | 150 |

### 3.2 Tehnički podaci

|                |            |
|----------------|------------|
| Napon          | 230 V      |
| Frekvencija    | 50 - 60 Hz |
| Razred uređaja | 1          |

| Dimenzije | mm  |
|-----------|-----|
| Visina    | 858 |
| Širina    | 500 |
| Dubina    | 600 |

### 3.3 Niveliranje uređaja



Koristite male nožice na dnu uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u ravninu s drugim površinama.

### 3.4 Zaštita od nagiba

Postavite ispravnu visinu i prostor za uređaj prije nego što pričvrstite zaštitu protiv nagiba.

#### ⚠ OPREZ!

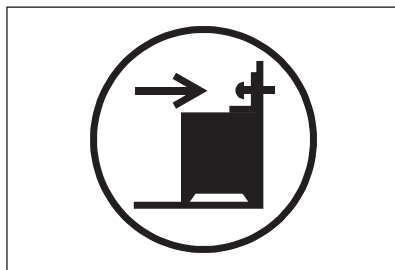
Obavezno ugradite zaštitu protiv nagiba na ispravnu visinu.



Pobrinite se da površina iza uređaja bude glatka.

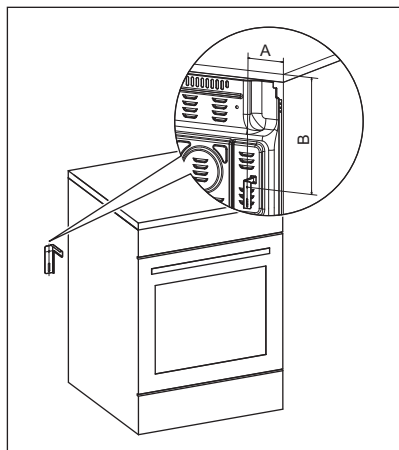
Morate ugraditi zaštitu od nagiba. Ako je ne postavite, uređaj se može nagnuti.

Vaš uređaj ima simbol prikazan na slici (ako je primjenjivo) da vas podsjeti na ugradnju zaštite od nagiba.



1. Zaštitu od nagiba ugradite B - 343 mm ispod gornje površine uređaja i A - 67 mm od bočne strane uređaja u kružnu rupu na nosaču. Uvrnite ga u čvrsti materijal ili upotrijebite odgovarajuće ojačanje (zid).





2. Otvor možete pronaći na lijevoj stražnjoj strani uređaja. Podignite prednju stranu uređaja i stavite na sredinu prostora između ormarića. Ako je prostor između kuhinjskih elemenata veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočnu mjeru kako biste centralizirali uređaj.



Ako ste promijenili dimenzije štednjaka, morate ispravno poravnati uređaj protiv prevrtanja.



#### **OPREZ!**

Ako je razmak između ormarića veći od širine uređaja, morate prilagoditi bočni razmak prema središtu uređaja.

### **3.5 Električne instalacije**



#### **UPOZORENJE!**

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela. Spojni terminal nalazi se iza stražnje ploče.



#### **UPOZORENJE!**

Prije spajanja mrežnog kabela na terminal, izmjerite napon između faza u kućnoj mreži. Zatim, na stražnjoj strani uređaja pogledajte ispravnu električnu instalaciju na naljepnici za povezivanje. Ovaj redoslijed koraka sprječava instalacijske pogreške i oštećenje električnih komponenti uređaja.

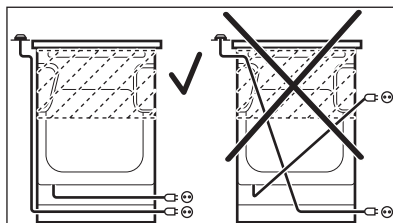
#### **Primjenjive vrste kabela za različite faze:**

| Faza           | Min. veličina kabela    |
|----------------|-------------------------|
| 1              | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 s neutralnom | 5x1,5 mm <sup>2</sup>   |



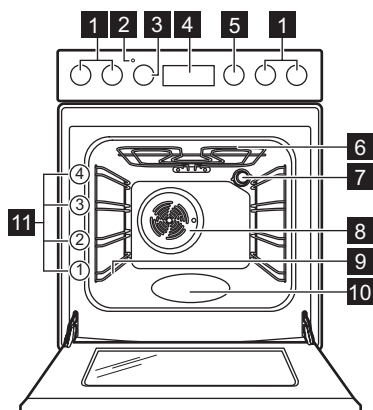
#### **UPOZORENJE!**

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



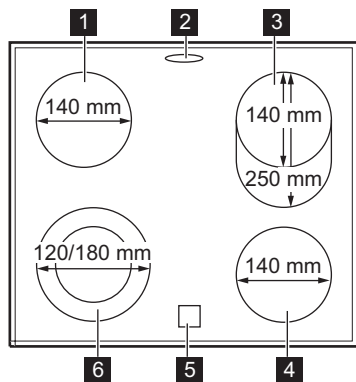
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Regulatori ploče za kuhanje
- 2 Indikator / simbol temperature
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Elektronski programator
- 5 Regulator za funkcije pećnice
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

### 4.2 Raspored površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja 1200 W
- 2 Odvod za paru - broj i položaj ovise o modelu
- 3 Zona kuhanja 1100 / 2000 W
- 4 Zona kuhanja 1200 W
- 5 Indikator preostale topline
- 6 Zona kuhanja 700 / 1700 W

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Maksimalna temperatura za ovu funkciju je 210 °C.- Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

## 5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

## 5.3 Promjena vremena



Ne možete promijeniti vrijeme na satu ako radi bilo koja od funkcija.

Pritisnite  nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti.

Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

# 6. PLOČA - SVAKODNEVNA UPORABA



## UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Opis zona kuhanja

Zone kuhanja opremljene su termostatom i povremeno rade (isključuju se i ponovno uključuju), ovisno o odabranoj razini kuhanja.

## 6.2 Postavke topline

| Simboli                                                                             | Funkcija           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Isključeni položaj |
|  | Dvostruka zona     |
|  | Održavanje topline |
| 1 - 9                                                                               | Postavke topline   |



Koristite preostalu toplinu za smanjenje potrošnje energije. Deaktivirajte zonu za kuhanje oko 5 - 10 minuta prije završetka postupka pripreme.

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

## 6.3 Korištenje jednostavne zone kuhanja

Da biste koristili jednostavnu zonu kuhanja, okrenite odgovarajući regulator u u jedan od sljedećih položaja: 1-9.



Za stupnjeve kuhanja 1-3, zona ostaje crvena oko 2-3 sekunde, a zatim se isključuje.



Zona djeluje na maksimalnoj razini snage nakon što postavite razinu topline na 8 ili 9.

## 6.4 Uključivanje i isključivanje vanjskih prstenova (dvostruki ili ovalni)

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

1. Ako odaberete razinu kuhanja između 1-9, djeluje samo središnji dio zone kuhanja.
2. Da biste aktivirali vanjski prsten, okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu tako da prijeđe postavku 9 do ☉.
3. Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na željeni stupanj kuhanja (1-9). Središnji i vanjski prsten rade zajedno.

Za isključivanje vanjskog prstena okrenite regulator u položaj isključeno. Središnji i

vanjski ili ovalni prsten se isključuju. Indikator se isključuje. Za ponovno pokretanje središnjeg dijela zone kuhanja odaberite razinu kuhanja između 1-9.

## 6.5 Indikator preostale topline



### UPOZORENJE!

Dok god je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekline zbog preostale topline.

Svjetlo indikatora se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcionira ako je isključeno napajanje.

Indikator se također može pojaviti:

- za susjedne zone za kuhanje čak i ako ih ne koristite,
- kada se vruće posuđe stavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kada je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje još uvijek vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 7. PLOČA - SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

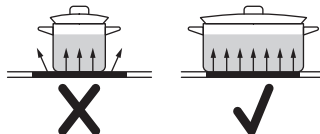


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Za uštedu energije i osiguravanje pravilnog rada ploče za kuhanje dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer (barem jednak promjeru zone).



## 7.2 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

| Postavka topli-<br>ne | Koristi se za:                                                                                                                    | Vrijeme<br>(min)   | Savjeti                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                   | Održavanje kuhane hrane toplom.                                                                                                   | prema po-<br>trebi | Stavite poklopac na posuđe.                                                                             |
| 1 - 2                 | Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.                                                                           | 5 - 25             | Pomiješajte s vremena na vrijeme.                                                                       |
| 2                     | Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.                                                                                         | 10 - 40            | Kuhajte poklopljeno.                                                                                    |
| 2 - 3                 | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.                                                                   | 25 - 50            | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.  |
| 3 - 4                 | Dinstano povrće, riba, meso.                                                                                                      | 20 - 45            | Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.                                  |
| 4 - 5                 | Krumpiri na pari i drugo povrće.                                                                                                  | 20 - 60            | Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom. |
| 4 - 5                 | Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.                                                                                       | 60 - 150           | Do 3 l tekućine plus sastojci.                                                                          |
| 6 - 7                 | Lagano prženje: odresci, teleći cordon bleu, kotlet, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci. | prema po-<br>trebi | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 7 - 8                 | Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.                                                                     | 5 - 15             | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 9                     | Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.                                       |                    |                                                                                                         |

## 8. PLOČA ZA KUHANJE - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.

- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.



### UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

## 8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i

vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.

- **Uklanjanje sjajnih metaliziranih tragova:** koristite mješavinu praška za pecivo i limunovog soka ili octa.

## 9. PEĆNICA - SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
  2. Kako biste odabrali temperaturu, zakrenite regulator temperature.
- Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.



Za funkcije bez zagrijavanja nije potrebno postavljati temperaturu.

3. Za isključivanje pećnice, okrenite tipke funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.

### 9.2 Sigurnosni termostad

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostad koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

### 9.3 Funkcije pećnice



#### Isključeni položaj

Pećnica je isključena.



#### Svjetlo pećnice

Za uključivanje svjetla bez funkcije kuhanja.



#### SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.



#### Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom.



#### Tradiconalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



#### Brzo roštiljanje

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



#### Turbo roštilj

Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



#### Kuhanje zrakom

Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.



### Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetske učinkovitosti.

Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.



### AirFry/

### Kuhanje vrućim zrakom



Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. / Za istovremeno pečenje hrane na najviše dva položaja police i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu nego za Tradicionalno pečenje.



### Odmrzavanje

Za odmrzavanje. Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

## 9.4 Uključivanje funkcije: SteamBake

Ova funkcija omogućuje poboljšavanje vlažnosti tijekom kuhanja.



### UPOZORENJE!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

Ispuštena vlaga može izazvati opekline:

- Ne otvarajte vrata uređaja kada koristite funkciju: SteamBake.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon korištenja funkcije: SteamBake.



Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine. Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.
3. Postavljanje funkcije: SteamBake
4. Kako biste odabrali temperaturu, okrenite regulator temperature.
5. Stavite hranu u uređaj i zatvorite vrata pećnice.



### OPREZI!

Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti vodom.

6. Za isključivanje uređaja, okrenite regulator funkcija pećnice i temperature u položaj isključeno.
7. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite vodu.

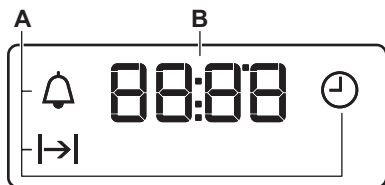


### UPOZORENJE!

Pazite da je prije uklanjanja preostale vode iz udubine u unutrašnjosti uređaj hladan.

## 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

### 10.1 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 10.2 Tipke

| Tipka                                                                             | Funkcija | Opis                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| —                                                                                 | MINUS    | Da biste postavili vrijeme.    |
|  | SAT      | Za postavljanje funkcije sata. |
| +                                                                                 | PLUS     | Da biste postavili vrijeme.    |

## 10.3 Tablica funkcija sata

| Funkcija sata                                                                                  | Aplikacija                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  SAT          | Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.                                                                                                                    |
|  TRAJANJE     | Za podešavanje vremena rada pećnice.                                                                                                                            |
|  ZVUČNI ALARM | Za podešavanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete koristiti u bilo koje vrijeme, čak i kad je pećnica isključena. |

### 10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

### 10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .

2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

### 10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.

2. Pritisnite i držite .

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

## 11. PEĆNICA - KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



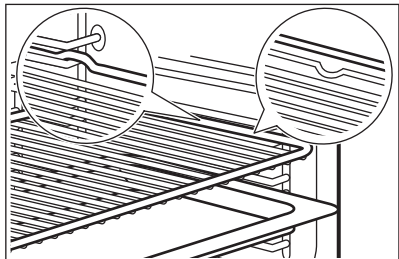
## 11.1 Umetanje dodatne opreme

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Male udubine povećavaju sigurnost i pružaju zaštitu od naginjanja. Oni također predstavljaju zaštitu od prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Uvjerite se da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

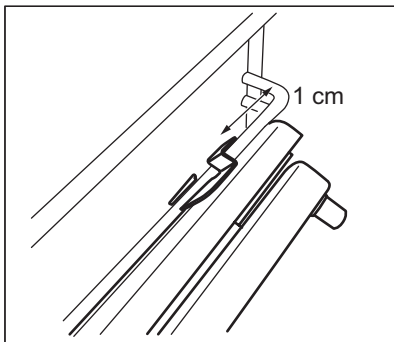
## 11.2 Sklopive vodilice



Sklopive vodilice možete postaviti na različitim razinama police, osim na razini 4.

### Instaliranje teleskopskih vodilica

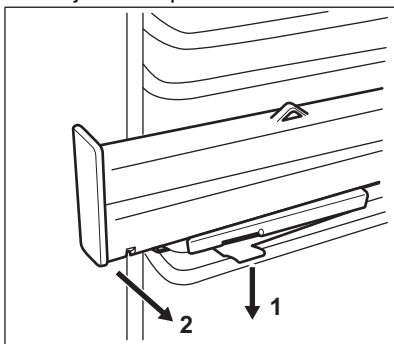
1. Okrenite teleskopsku vodilicu za približno 90°.
2. Gurnite hvatač na stražnjem kraju teleskopske vodilice na nosač police. Obvezno stavite vodilicu na ispravnu stranu pećnice.



3. Okrenite vodilicu u ispravan položaj. Graničnik koji se nalazi na jednom kraju teleskopske vodilice mora biti usmjeren prema gore.
4. Gurnite vodilicu sve do stražnje stijenke pećnice.
5. Gurnite prednji kraj teleskopske vodilice na nosač police. Čuje se klik kada se bravica na prednjem kraju uđe u ispravan zahvat.
6. Provedite isti postupak za ugradnju druge teleskopske vodilice. Dvije teleskopske vodilice moraju biti na istoj razini.

### Uklanjanje teleskopskih vodilica

1. Pritisnite i držite bravicu na prednjem kraju teleskopske vodilice.



2. Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Okrenite teleskopsku vodilicu za približno 90°.
4. Uklonite stražnji kraj vodilice s nosača police.
5. Provedite isti postupak za uklanjanje druge teleskopske vodilice.

## 12. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja navedena u tablicama služe kao smjernice. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

### 12.1 SteamBake



Prije zagrijavanja, napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom samo kad je pećnica hladna.

Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake"

### Pekarnica

| Hrana                                                           | Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police | Dodatna oprema             |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------|----------------|----------------------------|
| Bijeli kruh <sup>1)</sup>                                       | 100                                        | 180              | 35 - 40       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Kruh/pecivo <sup>1)</sup>                                       | 100                                        | 200              | 20 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Pizza kućnog stila <sup>1)</sup>                                | 100                                        | 230              | 10 - 20       | 1              | Koristite pekač za pecivo. |
| Focaccia <sup>1)</sup>                                          | 100                                        | 190 - 210        | 20 - 25       | 1              | Koristite pekač za pecivo. |
| Keksi, pogačice, kroasani <sup>1)</sup>                         | 100                                        | 150 - 180        | 10 - 20       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Kolač od šljiva, pita od jabuka, rollice od cimet <sup>1)</sup> | 100                                        | 180              | 20            | 2              | Koristite kalup za torte.  |

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 5 minuta.

### Kuhajte iz smrznutog stanja

| Hrana                            | Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police | Dodatna oprema              |
|----------------------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------|----------------|-----------------------------|
| Pizza, smrznuta <sup>1)</sup>    | 150                                        | 200 - 210        | 10 - 20       | 2              | Koristite mrežu za pečenje. |
| Kroasani, smrznuti <sup>1)</sup> | 150                                        | 160 - 170        | 25 - 30       | 2              | Koristite pekač za pecivo.  |

<sup>1)</sup> Prije pečenja prethodno zagrijavajte u praznoj pećnici 10 minuta.

## Regeneracija hrane

| Hrana              | Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police | Dodatna oprema             |
|--------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------|----------------|----------------------------|
| Bijeli kruh        | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Kruh/pecivo        | 100                                        | 110              | 10 - 20       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Pizza kućnog stila | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Focaccia           | 100                                        | 110              | 10 - 20       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Povrće             | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Riža               | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Tjestenina         | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |
| Meso               | 100                                        | 110              | 15 - 25       | 2              | Koristite pekač za pecivo. |

## Pečenje

| Hrana             | Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti (ml) | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police | Dodatna oprema                                   |
|-------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------|----------------|--------------------------------------------------|
| Pečena svinjetina | 200                                        | 180              | 65 - 80       | 2              | Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo. |
| Goveđe pečenje    | 200                                        | 200              | 50 - 60       | 2              | Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo. |
| Piletina          | 200                                        | 210              | 60 - 80       | 2              | Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo. |
| Pečena puretina   | 200                                        | 200              | 70 - 90       | 2              | Koristite mrežu za pečenje plus pekač za pecivo. |

## 12.2 Vlažno pečenje

| Hrana        | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police | Dodatna oprema |
|--------------|------------------|---------------|----------------|----------------|
| Kruh i Pizza |                  |               |                |                |

| Hrana                           | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Vrijeme<br>(min) | Položaj<br>police | Dodatna oprema                               |
|---------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------|----------------------------------------------|
| Lepinje                         | 190                      | 25 - 30          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Kruh/pecivo                     | 200                      | 40 - 45          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Smrznuta pizza 350 g            | 190                      | 25 - 35          | 2                 | mreža za pečenje                             |
| <b>Torte u pekaču za pecivo</b> |                          |                  |                   |                                              |
| Švicarska rolada                | 180                      | 20 - 30          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Brownie                         | 180                      | 35 - 45          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| <b>Torte u kalupu</b>           |                          |                  |                   |                                              |
| Sufle                           | 210                      | 35 - 45          | 2                 | šest keramičkih ramenica na mreži za pečenje |
| Biskvitna podloga za flan       | 180                      | 25 - 35          | 2                 | kalup za dno torte na mreži za pečenje       |
| Biskvit                         | 150                      | 35 - 45          | 2                 | kalup za tortu na mreži za pečenje           |
| <b>Riba</b>                     |                          |                  |                   |                                              |
| Riba u vrećicama 300 g          | 180                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Cijela riba 200 g               | 180                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Ribljí filet 300 g              | 180                      | 30 - 40          | 2                 | pizza tava na mreži za pečenje               |
| <b>Meso</b>                     |                          |                  |                   |                                              |
| Meso u vrećici 250 g            | 200                      | 35 - 45          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Ražnjići od mesa 500 g          | 200                      | 30 - 40          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| <b>Mali pečeni komadi</b>       |                          |                  |                   |                                              |
| Kolačići                        | 170                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Makroni                         | 170                      | 40 - 50          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Muffini                         | 180                      | 30 - 40          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Slani kreker                    | 160                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Biskviti od prhkog tijesta      | 140                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Tartelette                      | 170                      | 20 - 30          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| <b>Vegetarijansko</b>           |                          |                  |                   |                                              |
| Miješano povrće u vrećici 400 g | 200                      | 20 - 30          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |
| Omlet                           | 200                      | 30 - 40          | 2                 | pizza tava na mreži za pečenje               |
| Povrće na pekaču 700 g          | 190                      | 25 - 35          | 2                 | pekač za pecivo ili duboka tava              |

## 12.3 AirFry

### Pekarski proizvodi

| Hrana                     | Količina        | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police |
|---------------------------|-----------------|------------------|---------------|----------------|
| Kroasani, smrznuti        | približno 350 g | 180 - 220        | 15 - 30       | 2              |
| Lisnato tijesto, smrznuto | približno 400 g | 180 - 220        | 15 - 35       | 2              |
| Lisnato tijesto, svježe   | približno 300 g | 180 - 220        | 15 - 35       | 2              |
| Pizza, smrznuta           | približno 340 g | 180 - 220        | 20 - 35       | 2              |

### Proizvodi od krumpira

| Hrana                          | Količina        | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police |
|--------------------------------|-----------------|------------------|---------------|----------------|
| Pomfrit, smrznuti              | približno 650 g | 180 - 220        | 20 - 30       | 2              |
| Pomfrit deblji, smrznuti       | približno 600 g | 180 - 220        | 20 - 30       | 2              |
| Kroketi od krumpira, zamrznuti | približno 650 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |
| Kroketi                        | približno 450 g | 180 - 220        | 15 - 30       | 2              |

### Svježe povrće

| Hrana                                         | Količina        | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police |
|-----------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------|----------------|
| Zelene narezane tikvice, svježe <sup>1)</sup> | približno 500 g | 180 - 220        | 25 - 35       | 2              |

<sup>1)</sup> dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

### Ostalo

| Hrana                         | Količina        | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj police |
|-------------------------------|-----------------|------------------|---------------|----------------|
| Odresci, smrznuti             | približno 300 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |
| Škamp i u tijestu, smrznuti   | približno 200 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |
| Kolutići od liganja, smrznuti | približno 250 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |
| Pileći popečci, smrznuti      | približno 300 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |
| Riblj prutići, smrznuti       | približno 500 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 2              |

## 12.4 Informacije za ispitne ustanove

| Hrana                         | Funkcija              | Temperatura (°C) | Dodatna oprema  | Položaj police | Vrijeme (min) |
|-------------------------------|-----------------------|------------------|-----------------|----------------|---------------|
| Sitni kolači, (16 po plitici) | Tradicionalno pečenje | 160              | pekač za pecivo | 3              | 20 - 30       |
| Sitni kolači, (16 po plitici) | Kuhanje zrakom        | 150              | pekač za pecivo | 3              | 20 - 30       |

| Hrana                                                     | Funkcija              | Temperatura (°C) | Dodatna oprema                   | Položaj police | Vrijeme (min)                                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|----------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|
| Sitni kolači, (16 po plitici)                             | Kuhanje vrućim zrakom | 160              | pekač za pecivo                  | 1 + 3          | 30 - 40                                       |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) | Tradicionarno pečenje | 190              | mreža za pečenje                 | 1              | 65 - 75                                       |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) | Kuhanje zrakom        | 180              | mreža za pečenje                 | 2              | 70 - 80                                       |
| Bezmasni biskvit                                          | Tradicionarno pečenje | 180              | mreža za pečenje                 | 2              | 20 - 30                                       |
| Bezmasni biskvit                                          | Kuhanje zrakom        | 160              | mreža za pečenje                 | 2              | 25 - 35                                       |
| Bezmasni biskvit                                          | Kuhanje vrućim zrakom | 170              | mreža za pečenje                 | 1 + 3          | 30 - 40                                       |
| Prhko tijesto / Prutići                                   | Tradicionarno pečenje | 140              | pekač za pecivo                  | 3              | 15 - 30                                       |
| Prhko tijesto / Prutići                                   | Kuhanje zrakom        | 140              | pekač za pecivo                  | 3              | 20 - 30                                       |
| Prhko tijesto / Prutići                                   | Kuhanje vrućim zrakom | 140              | pekač za pecivo                  | 1 + 3          | 15 - 30                                       |
| Tost                                                      | Brzo roštiljanje      | 250              | mreža za pečenje                 | 3              | 5 - 10                                        |
| Goveđi burger <sup>1)</sup>                               | Turbo roštilj         | 250              | mreža za pečenje ili duboka tava | 3              | 15 - 20 jedna strana;<br>10 - 15 druga strana |

1) Zagrijte pećnicu 10 minuta.

## 13. PEĆNICA - ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Napomene za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Očistite unutrašnjost pećnice nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za posudu za roštilj.

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite mekanu krpu s toplom vodom i sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

Tvrdochodne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica. Ne primjenjujte sredstvo za čišćenje pećnica na katalitičke površine.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 13.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

### 13.3 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Ovim se postupkom čisti udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



Preporučujemo da se pridržavate postupka čišćenja barem svakih 5. - 10. ciklusa funkcije: SteamBake.

1. Stavite 250 ml ml bijelog octa u udubljenje na dnu pećnice. Koristite najviše 6% octa bez začinskog bilja.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

### 13.4 Uklanjanje nosača police

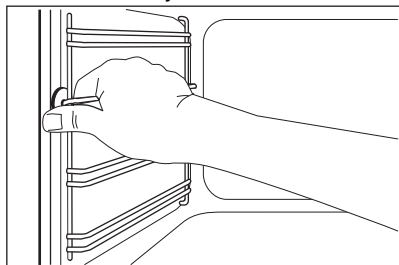
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



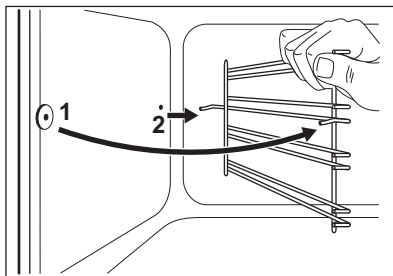
#### OPREZ!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.

### 13.5 Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost je obložena katalitičkim emajlom. On upija masnoću.

Prije uključjenja katalitičkog čišćenja:

- izvadite sav pribor.
- očistite dno pećnice toplom vodom i blagim deterdžentom
- očistite unutarnje staklo vrata pećnice mlakom vodom i mekanom krpom.

1. Postavite funkciju .
  2. Postavite temperaturu pećnice na maksimum i pustite da radi 1 sat.
  3. Isključite pećnicu.
  4. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
- Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječe na katalitičko čišćenje.

### 13.6 Skidanje i postavljanje staklenih ploča pećnice

Unutarnju staklenu ploču možete skinuti kako biste je očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



#### UPOZORENJE!

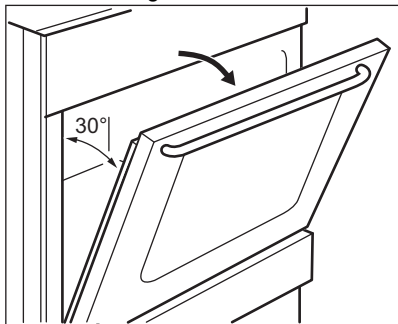
Tijekom postupka čišćenja vrata pećnice držite lagano otvorena. Ukolio je otvorite potpuno, može se slučajno zatvoriti i uzrokovati potencijalnu štetu.



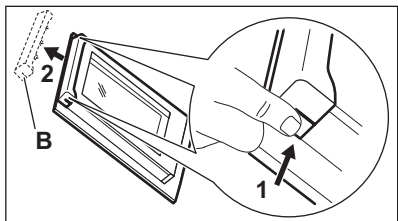
#### UPOZORENJE!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Otvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 30°. Vrata stoje samostalno kada su lagano otvorena.



2. Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili brtvu kopče.



3. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

#### **⚠ UPOZORENJE!**

Kad izvadite staklene ploče, vrata pećnice pokušavaju se zatvoriti.

4. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.
5. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklene panele i vrata pećnice. Gornje korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, a zatim i veću.

#### **⚠ OPREZ!**

Provjerite je li unutarnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.

## **13.7 Ladica**

Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

#### **⚠ UPOZORENJE!**

Ne stavljajte hranu u ladicu.

#### **⚠ UPOZORENJE!**

U ladici ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

#### **Uklanjanje ladice:**

1. Izvucite ladicu do graničnika.
2. Ladicu malo podignite, tako da se može podignuti prema gore pod kutom vodilica ladice.

Za postavljanje ladice ponovite postupak obrnutim redoslijedom.

## **13.8 Zamjena žarulje**

#### **⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

#### **Stražnje svjetlo**

1. Okrenite stakleni poklopac svjetiljke i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.



## 14. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 14.1 Što učiniti kad...

| Problem                                                                                        | Mogući uzrok                                              | Rješenje                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ne možete uključiti uređaj.                                                                    | Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen. | Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.                                                                        |
|                                                                                                | Osigurač je pregorio.                                     | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.             |
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.                                            | Osigurač je pregorio.                                     | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.                                    |
| Indikator zaostale topline ne svijetli.                                                        | Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.        | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.                                         |
| Ne možete uključiti vanjski krug.                                                              |                                                           | Prvo uključite unutarnji prsten.                                                                                             |
| Pećnica se ne zagrijava.                                                                       | Pećnica je isključena.                                    | Uključite pećnicu.                                                                                                           |
|                                                                                                | Neophodne postavke nisu postavljene.                      | Provjerite jesu li postavke ispravne.                                                                                        |
|                                                                                                | Sat nije postavljen.                                      | Postavite sat.                                                                                                               |
| Svjetlo ne radi.                                                                               | Svjetiljka nije ispravna.                                 | Zamijenite žarulju.                                                                                                          |
| Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.                             | Predugo ste ostavili jelo u pećnici.                      | Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.                                               |
| Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.                                              | Temperatura je preniska ili previsoka.                    | Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.                                              |
| Na zaslonu se prikazuje "12.00".                                                               | Nestalo je struje.                                        | Resetirajte sat.                                                                                                             |
| Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu. Zaslon prikazuje "400" i oglašava se zvučni signal. | Pećnica je neispravno spojena na električno napajanje.    | Provjerite je li pećnica pravilno priključena na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan). |
| Učinkovitost kuhanja nije dobra uporabom funkcije: SteamBake.                                  | Niste uključili funkciju SteamBake.                       | Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".                                                                     |
|                                                                                                | Udubinu u unutrašnjosti pećnice niste ispunili vodom.     | Pogledajte poglavlje "Uključivanje funkcije: SteamBake".                                                                     |
| Voda u udubljenju u unutrašnjosti pećnice ne kuha.                                             | Temperatura je preniska.                                  | Temperaturu postavite na najmanje 110 °C.<br>Pogledajte poglavlje "Pećnica - Savjeti i preporuke".                           |

| Problem                                    | Mogući uzrok                                     | Rješenje                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voda izlazi iz udubljenja u unutrašnjosti. | Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice. | Isključite pećnicu i provjerite je li uređaj hladan. Obrišite vodu krpom ili spužvom. Dodajte ispravnu količinu vode u udubljenje u unutrašnjosti. Pogledajte odgovarajući postupak. |

## 14.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Broj proizvoda (PNC) | ..... |
| Serijski broj (S.N.) | ..... |

## 15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 15.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu ploče za kuhanje

|                                                                                                                        |                                           |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|
| Identifikacija modela                                                                                                  | LKR564275K                                |             |
| Vrsta ploče za kuhanje                                                                                                 | Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku |             |
| Broj zona za kuhanje                                                                                                   | 4                                         |             |
| Toplinska tehnologija                                                                                                  | Isijavajući grijač                        |             |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)                                                                                    | Lijeva stražnja                           | 14.0 cm     |
|                                                                                                                        | Desna prednja                             | 14.0 cm     |
|                                                                                                                        | Lijeva prednja                            | 18.0 cm     |
| Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne                                                              | Desna stražnja                            | Š 14,0 cm   |
|                                                                                                                        |                                           | D 25,0 cm   |
| Potrošnja energije po zoni za kuhanje (EC electric cooking)                                                            | Lijeva stražnja                           | 181.8 Wh/kg |
|                                                                                                                        | Desna stražnja                            | 184.3 Wh/kg |
|                                                                                                                        | Desna prednja                             | 181.8 Wh/kg |
|                                                                                                                        | Lijeva prednja                            | 190.1 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)                                                                  |                                           | 184.5 Wh/kg |
| IEC/EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti. |                                           |             |

## 15.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.

- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

## 15.3 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu za pećnice

|                                                                         |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Naziv dobavljača                                                        | Electrolux                       |
| Identifikacija modela                                                   | LKR564275K 943005691             |
| Indeks energetske učinkovitosti                                         | 94,9                             |
| Klasa energetske učinkovitosti                                          | A                                |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.84 kWh/ciklusu                 |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.75 kWh/ciklusu                 |
| Broj šupljina                                                           | 1                                |
| Izvor topline                                                           | Struja                           |
| Glasnoća zvuka                                                          | 58 l                             |
| Vrsta pećnice                                                           | Pećnica u samostojećem štednjaku |
| Mass                                                                    | 42.0 kg                          |

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

## 15.4 Pećnica – ušteda energije

Sljedeci savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

#### **Održavajte jela toplim**

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za dodatne pojedinosti pogledajte poglavlje "uređaj - svakodnevna uporaba", funkcije uređaja.

### **15.5 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada slabe snage**

---

Potrošnja energije u stanju pripravnosti

0.8 W

---

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 20 min

---

## **16. BRIGA O OKOLIŠU**

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomožite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

# 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](http://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 ხუფების გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ

შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

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



## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- სამზარეულო და შესადები ადგილი უნდა იყოს სათანადო ზომის.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- მოწყობილობის ნაწილები დენს ატარებს. დახურეთ მოწყობილობა 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 საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო 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 ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ზედაპირად და არ მოათავსოთ საკვები მასთან პირდაპირ კონტაქტში.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა პირდაპირ საკვების მოსამზადებელ ზედაპირად. საკვების მომზადება ყოველთვის სათანადო საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით უნდა განხორციელდეს.
- არ გამოიყენოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ სხვა რამ არ არის მითითებული.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.

### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი

გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.

- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი 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.

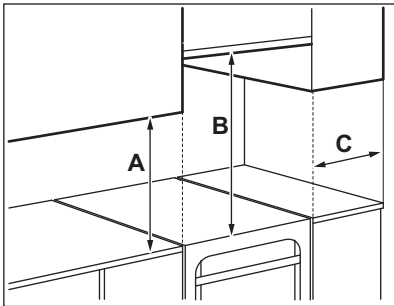
#### 3.1 მოწყობილობის ადგილმდებარეობა



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 |

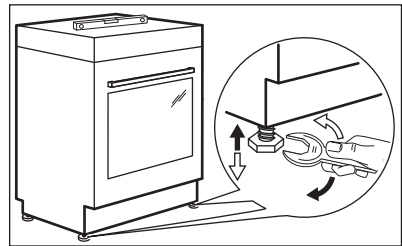
#### 3.2 ტექნიკური მონაცემები

|       |       |
|-------|-------|
| 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!

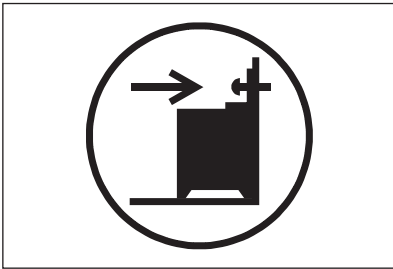
დარწმუნდით, რომ დახრის საწინააღმდეგო დაცვას სწორ სიმაღლეზე ამონტაჟებთ.



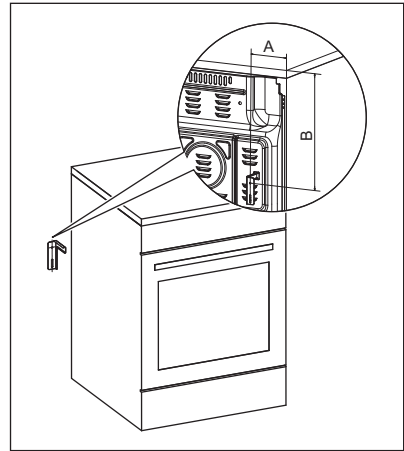
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის უკან არსებული ზედაპირი არის რბილი.

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!

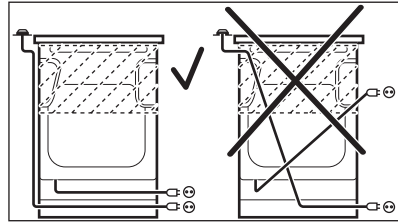
ტერმინალთან კვების კაბელის  
დაკავშირებამდე, გაზომეთ სახლის  
ქსელში ფაზებს შორის ძაბვა. შემდეგ  
სწორი ელექტრომონაჟის  
შესასრულებლად იხელმძღვანელოთ  
მოწყობილობის უკანა მხარეს  
მოცემული დაკავშირების ეტიკეტით.  
ნაბიჯების ეს თანმიმდევრობა  
თავიდან აგარიდებთ მონტაჟის  
შეცდომებსა და მოწყობილობის  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

სხვადასხვა ფაზების შესაბამისი კაბელის  
ტიპები:

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

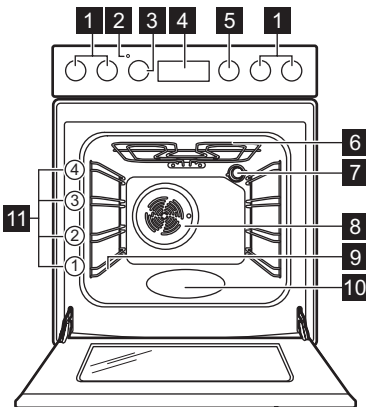
#### ⚠ გარფთხილება!

კვების კაბელი არ უნდა ეხებოდეს  
მოწყობილობის ილუსტრაციაზე  
ჩრდილით გამოყოფილ ნაწილს.



## 4. პროდუქტის აღწერა

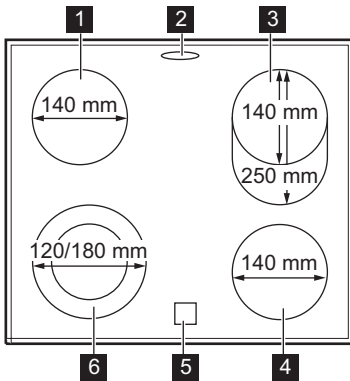
### 4.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 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           |
| 1       | 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 ღიაქტივირდება.



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 გასაქტიურებლად 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 ღიაქტივირდება.



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.

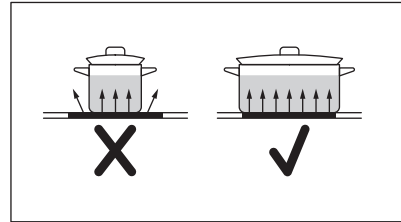
#### i

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                | შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.                                                                                                  | საჭიროებ ისამებრ | დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.                                                                          |
| 1 - 2              | ჰოლანდიური სოუსი; დაადნეთ: კარაჭი, 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                  | ააღუღეთ 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.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები ჭურჭლის მოვლაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ჭურჭლის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ჭურჭლის პანელისთვის 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 პლასტიკი, 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, მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **მზინავი მეტალის გაუფერულების მოშორება:** გამოიყენეთ სოდისა და ლიმონის წვენის ან ძმრის ნარევი.

## 9. 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 საშიფათო 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 პოზიგიაზე.



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



**ტურბო გრილი**  
ზორცის დიდი ნაჭრების ან ძვლიანი ფრინველის შეწვა თაროს ერთ პოზიგიაზე. 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. შედეგად საჭმელი მოწყობილობაში და დახურეთ ღუმლის კარი.



#### სიფრთხილე!

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

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



#### გარფთხილება!

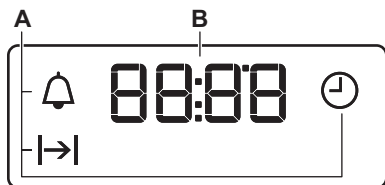
მოწყობილობა აუცილებლად უნდა გაგრილდეს, სანამ კამერის რელიეფური ნაწილიდან დარჩენილ წყალს ამოიღებთ.

## 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.

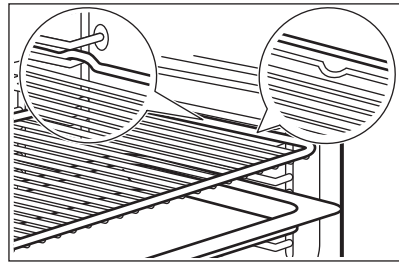
### 11.1 აქსესუარების ჩასმა

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

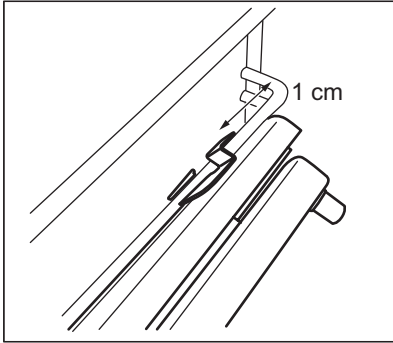


თქვენ კვლავ შეძლებთ ტელესკოპური მიმმართველების თაროს სხვადასხვა დონეებზე დამონტაჟებას, გამოწკიცების წარმოადგენს მე-4 დონე.

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.

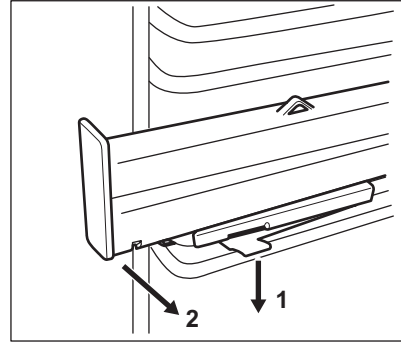


3. შეატრიალეთ მიმმართველი სწორ პოზიციაში. ერთ ბოლოზე არსებული ელემენტის შესაჩერებლად, ტელესკოპური მიმმართველი ზემოთ უნდა იყოს მიმართული.
4. მიაწეხით მიმმართველს ბოლომდე კამერის უკანა კედლისაკენ.
5. მიაწეხით მიმმართველის წინა ბოლოს თაროს დამჭერ რელსზე. როდესაც წინა ბოლოს დამჭერი სწორად ჩაჯდება, გაიგონებთ 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<br>კამერის<br>ღრუში (მლ) | ტემპერატუ<br>რა (°C) | დრო (წთ) | თაროს<br>პოზიცია | აქსესუარები                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------|----------|------------------|--------------------------------|
| თეთრი პური <sup>1)</sup>                                                              | 100                            | 180                  | 35 - 40  | 2                | გამოიყენეთ საცხობი<br>ლანგარი. |
| ფუნთუშები <sup>1)</sup>                                                               | 100                            | 200                  | 20 - 25  | 2                | გამოიყენეთ საცხობი<br>ლანგარი. |
| სანლში<br>გამომცხვარი<br>პიცა <sup>1)</sup>                                           | 100                            | 230                  | 10 - 20  | 1                | გამოიყენეთ საცხობი<br>ლანგარი. |
| ფოკაჩა <sup>1)</sup>                                                                  | 100                            | 190 - 210            | 20 - 25  | 1                | გამოიყენეთ საცხობი<br>ლანგარი. |
| ორცხობილები,<br>სკონები,<br>კრუასანები <sup>1)</sup>                                  | 100                            | 150 - 180            | 10 - 20  | 2                | გამოიყენეთ საცხობი<br>ლანგარი. |
| ქლიავის<br>ნამცხვარი,<br>ვაშლის<br>ნამცხვარი,<br>დარიჩინის<br>ფუნთუშები <sup>1)</sup> | 100                            | 180                  | 20       | 2                | გამოიყენეთ ტორტის<br>ფორმა.    |

<sup>1)</sup> გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 5 წუთის განმავლობაში.

## მომზადება გაყინულიდან

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

<sup>1)</sup> გამოცხობამდე ცარიელი ღუმელი წინასწარ გაახურეთ 10 წუთის განმავლობაში.

## საკვების რეგენერაცია

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



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

## შეწვა

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

## 12.2 ცხობა ტენიანი ვენტილაციით

| საკვები                           | ტემპერა<br>ტურა<br>(°C) | დრო (წთ) | თაროს<br>პოზიცია | აქსესუარები                               |
|-----------------------------------|-------------------------|----------|------------------|-------------------------------------------|
| <b>პური და პიცა</b>               |                         |          |                  |                                           |
| 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                                    |
| <b>ნამცხვრები საცხობ ლანგარში</b> |                         |          |                  |                                           |
| რულეტი                            | 180                     | 20 - 30  | 2                | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა                 |
| ბრაუნი                            | 180                     | 35 - 45  | 2                | საცხობი სინი ან ღრმა ტაფა                 |
| <b>ნამცხვრები ფორმაში</b>         |                         |          |                  |                                           |
| სუფლე                             | 210                     | 35 - 45  | 2                | კერამიკის ექვსი საცხობი ფორმა<br>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          |
| <b>თევზი</b>                         |                  |          |               |                                   |
| თევზი პაკეტში 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               |
| <b>ხორცი</b>                         |                  |          |               |                                   |
| 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         |
| <b>პატარა გამომცხვარი პროდუქტები</b> |                  |          |               |                                   |
| 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         |
| <b>ვეგეტარიანული</b>                 |                  |          |               |                                   |
| 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             |
| ფრიკადლები                       | დაახლ. 450 გრ. | 180 - 220        | 15 - 30  | 2             |

## ახალი ბოსტნეული

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>                   | ტურბო გრილი                        | 250              | ცხაურა ან ღრმა ტაფა | 3             | 15-20 ერთ მხარეს;<br>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

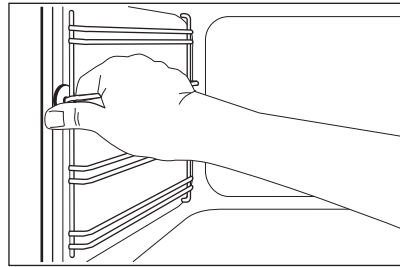
ღუმლის გასაწმენდად მოხსენით თაროს კრონშტაინები.



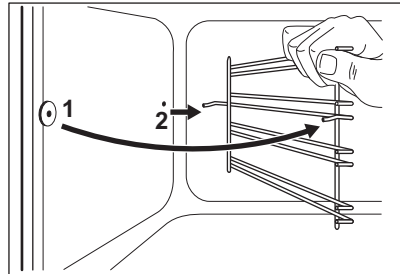
#### სიფრთხილე!

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.

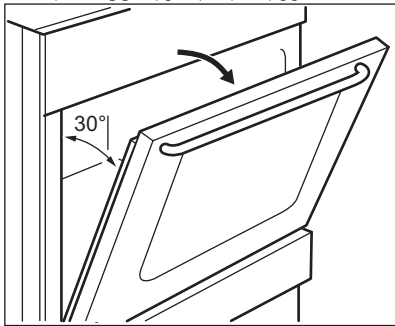
#### ⚠ გარფთხილება!

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

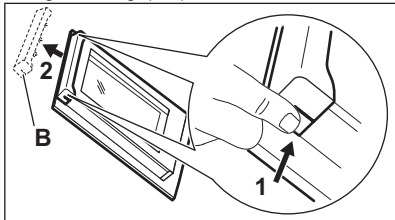
#### ⚠ გარფთხილება!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

1. კარის გაღების კუთხე  $30^\circ$  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

შესანახი უჯრა მდებარეობს ლუმელის ღრუს ქვემოთ.

#### ⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ საჭმელი უჯრაში.

#### ⚠ გარფთხილება!

არ მოათავსოთ აალებადი ნივთები, როგორიცაა 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 ღუმელის 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.<br>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<br>იდენტიფიკაცია                                                               | LKR564275K                                                         |                                                                  |
| ჭურის ტიპი                                                                             | ღუმლის ზედაპირი ცალკე მდგომი ჭურის შიგნით                          |                                                                  |
| საჭმლის<br>მოსამზადებელი<br>ზონების<br>რაოდენობა                                       | 4                                                                  |                                                                  |
| გათბობის<br>ტექნოლოგია                                                                 | ინფრაწითელი გამათბობელი                                            |                                                                  |
| საჭმლის<br>მოსამზადებელი<br>წრიული ზონების<br>დიამეტრი (Ø)                             | მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარცხენა წინა                   | 14.0 სმ<br>14.0 სმ<br>18.0 სმ                                    |
| საჭმლის<br>მოსამზადებელი<br>წრიული ზონის<br>სიგრძე (L) და<br>სიგანე (W)                | მარჯვენა უკანა                                                     | W 14.0 სმ<br>L 25.0 სმ                                           |
| საჭმლის<br>მოსამზადებელი<br>ერთი ზონის<br>ენერგომომხმარება<br>(EC electric<br>cooking) | მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარცხენა წინა | 181.8 ვტსთ/კგ<br>184.3 ვტსთ/კგ<br>181.8 ვტსთ/კგ<br>190.1 ვტსთ/კგ |
| სახურავის ენერგომომხმარება (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                                           | LKR564275K 943005691      |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი                                       | 94.9                      |
| ენერგო ეფექტური კლასი                                           | A                         |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 0.84 კვტსთ/ციკლი          |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, კენტლირებული 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.

