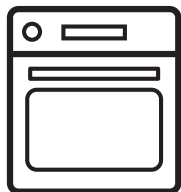




# Electrolux



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

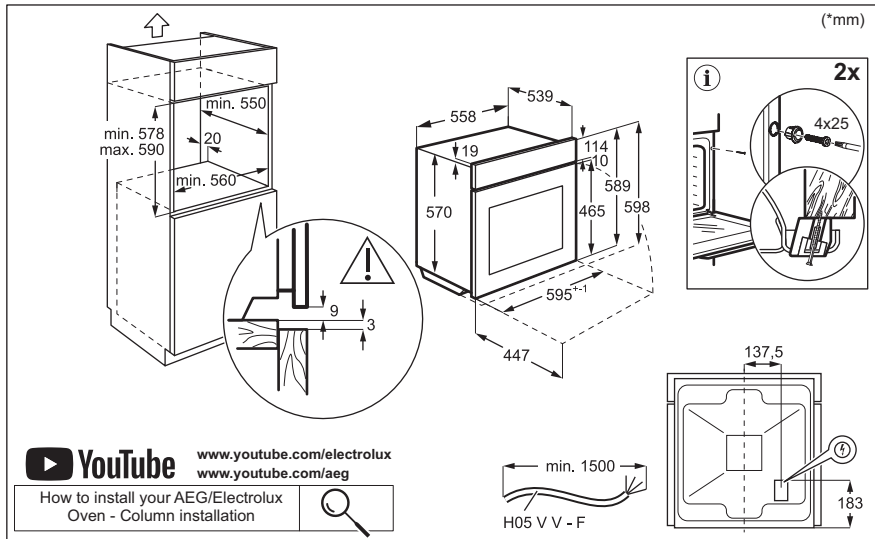
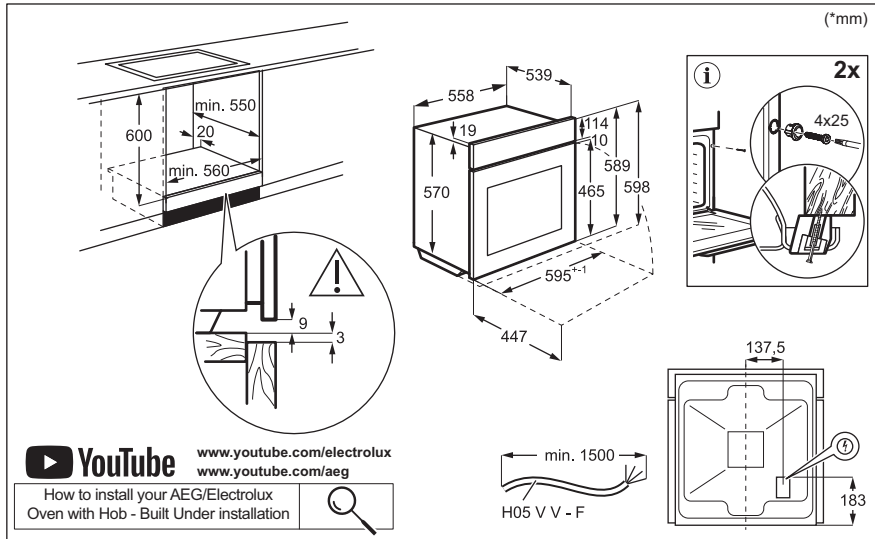


**LOF4P06BK**

|    |                                      |    |
|----|--------------------------------------|----|
| KK | Қолдану туралы нұсқаулары   Тұмшапеш | 3  |
| RO | Manual de utilizare   Cuptor         | 25 |
| UK | Інструкція   Духова шафа             | 45 |



# ОПРАТУ / INSTALAREA / ВСТАНОВЛЕННЯ



# Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....               | 3  |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....             | 5  |
| 3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ.....                   | 9  |
| 4. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ.....                    | 9  |
| 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....          | 10 |
| 6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....               | 10 |
| 7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....                 | 14 |
| 8. САФАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....                  | 15 |
| 9. АКСЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ.....           | 16 |
| 10. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР.....         | 16 |
| 11. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....                 | 19 |
| 12. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....                  | 22 |
| 13. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ.....                | 22 |
| 14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 24 |

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған

балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## **1.2 Жалпы қауіпсіздік**

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пиролитикалық тазалау алдында құрылғы қуысынан барлық керек-жарақты және артық жиналған/төгілген нәрсені кетіріңіз.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Бізден веб-сайтымыздан алуға болатын орнату туралы нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.

- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

### 2.2 Электр тогына қосу

#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кендігі 3 мм-ден кем емес саңылау болуы керек.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

### Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

| Жалпы қуаты (Вт) | Кабель секциясы (мм²) |
|------------------|-----------------------|
| ең көбі 1380     | 3x0.75                |
| ең көбі 2300     | 3x1                   |
| ең көбі 3680     | 3x1.5                 |

Жер сымы (жасыл/сары кабель) қоңыр фазалық және көк бейтарап кабельдерден 2 см ұзын болуы керек.

## 2.3 Пайдалану

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін өрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.

- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Өрқашан консервілеу үшін рұқсат етілген шыны мен банкаларды пайдаланыңыз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Өрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту және тазалау

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панельдердің сыну қаупі бар.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті абайлап алыңыз, себебі есік ауыр.
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз.

## 2.5 Пиролитикалық тазалау

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Пиролит режимінде Жарақат алу / Өрт / Химиялық заттардың бөлінуі (Түтін) қаупі бар.

- Пиролитикалық тазалауды және бастапқы алдын ала қыздыруды орындау алдында тұмшапеш қуысынан шығарып алыңыз:
  - кез келген тағам қалдықтары, май не жақпамайдың төгілуі/шөгіндісі.
  - кез келген алынбалы заттарды (соның ішінде құрылғымен бірге жеткізілген сөрелерді, бүйірлік сырғытпаларды), әсіресе зат жабыспайтын қаптамасы бар кәстрөлдерді, табаларды, науаларды, ыдыстарды, т.б.
- Пиролитикалық тазалау туралы барлық нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Пиролитикалық тазалау режимі жұмыс істеп тұрғанда құрылғыдан балаларды

алыс ұстаңыз. Құрылғы қатты қызады және алдыңғы салқындату саңылауларынан ыстық ауа шығады.

- Пиролитикалық тазалау — тағам қалдықтарынан және құрылыс материалдарынан түтін шығуы мүмкін жоғары температуралы әрекет, сондықтан тұтынушыларға мыналарды қамтамасыз ету ұсынылады:
  - әрбір пиролитикалық тазалау кезінде және одан кейін тиісті желдетуді қамтамасыз ету.
  - бастапқы алдын ала қыздыру кезінде және одан кейін жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз.
- Шыны панельдерге зақым келтірмеу үшін пиролитикалық тазалау кезінде және одан кейін пештің есігіне суды төгіп алмаңыз немесе жақтаңыз.
- Пиролит тұмшашпестерінен / Тағам қалдықтарынан бөлінген, жоғарыда сипатталған түтіндердің адамдарға, соның ішінде балаларға, немесе дәрігердің бақылауындағы адамдарға зияны жоқ.
- Пиролитикалық тазалау және бастапқы алдын ала қыздыру кезінде және одан кейін кішкентай үй жануарларын құрылғыдан алыс ұстаңыз. Кішкентай үй жануарлары (құстар және бауырымен жорғалаушылар) температура өзгерістеріне және бөлінетін түтіндерге өте сезімтал болуы мүмкін.
- Көстрөлдердің, табалардың, науалардың, ыдыстардың т.б. зат жабыспайтын қаптамасы бар беттер барлық пиролит тұмшашпестерінің жоғары температурада пиролитикалық тазалау әрекеті кезінде зақымдалуы және олардан аздаған зиянды түтіндер бөлінуі мүмкін.

## 2.6 Ішкі жарық

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.7 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

## 2.8 Қоқысқа тастау

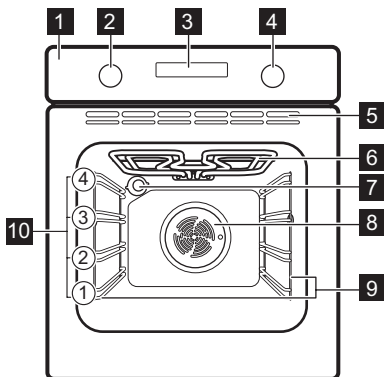
### АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

## 3. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

### 3.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Дисплей
- 4 Басқару тетігі
- 5 Салқындату желдеткішіне арналған ауа саңылаулары
- 6 Қыздыру элементі
- 7 Шам
- 8 Желдеткіш
- 9 Сөре тірегі, алынбалы
- 10 Сөре деңгейлері

## 4. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

### 4.1 Құрылғыны қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу:

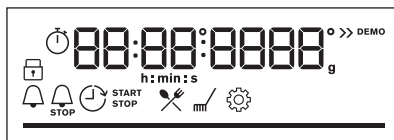
1. Функцияны таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Параметрлерді орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.

Құрылғыны өшіру үшін: қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз [0].

### 4.2 Басқару панеліне шолу

|    |                                                      |
|----|------------------------------------------------------|
|    | Таймер функцияларын орнату үшін басыңыз.             |
|    | Функцияны орнату үшін басып тұрыңыз: Жылдам қыздыру. |
|    | Құрылғының шамын қосу және өшіру үшін басыңыз.       |
|    | Функцияны орнату үшін басып тұрыңыз: Құлыптау.       |
| OK | Таңдауыңызды растау үшін басыңыз.                    |

### 4.3 Дисплей индикаторлары



Басты функциялары бар дисплей.

|  |                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------|
|  | Құрылғы құлыптаулы.                                                |
|  | Ішкі мәзір: Көмекшімен әзірлеу көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. |
|  | Ішкі мәзір: Тазалау көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.            |
|  | Ішкі мәзір: Параметрлер                                            |
|  | Жылдам қыздыру белсендіріледі.                                     |
|  | Минут операторы белсендіріледі.                                    |
|  | Пісіру уақыты белсендіріледі.                                      |
|  | Уақытты кешіктіріп бастау белсендіріледі.                          |



Жұмыс таймері белсендіріледі.



Орындалу барысының жолағы — құрылғының белгіленген температураға жеткенін немесе пісіру уақыты аяқталғанын визуалды түрде көрсетеді.

## 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢАУ АЛДЫНДА



### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Уақытты орнату

Ток көзіне ең алғаш рет қосқаннан кейін дисплейде көрінгенше күтіңіз: **"00:00"** немесе **"12:00"** (модельге байланысты).

1. Уақытты белгілеу үшін басқару тетігін бұраңыз.
2. OK түймесін басыңыз.

### 5.2 Бастапқы алдын ала қыздыру және тазалау

Алғашқы пайдалану және тағамды дайындау алдында бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. Құрылғыдан жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде бөлмені желдетіңіз.

1. Құрылғыдан барлық аксессуарды және алынбалы сөре тірегін алыңыз.

2. функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 1 сағ бойы жұмыс істетіңіз.
3. функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
4. функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз. Құрылғыны 15 мин бойы жұмыс істетіңіз.
5. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
6. Құрылғы мен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
7. Аксессуарларды және алынбалы сөре тіректерін бастапқы орнына қойыңыз.

## 6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАҢАУ



### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Қыздыру функциялары



#### Шын желдеткішпен пісіру

Етті қуыруға және торттарды пісіруге арналған. Желдеткіш пештің ішкі бөлігінде жылуды біркелкі тарататындықтан, әдеттегі пісіруге қарағанда төменірек температураны орнатыңыз.



#### Дәстүрлі пісіру

Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.



#### Мұздатылған тағамдар

Жартылай дайын тағамды мысалы, француз картоптарын, картоп бөліктерін немесе салмалы құймақшаларды қытырлақ етуге арналған.



#### Пицца функциясы

Пицца және төменнен көбірек жылуды қажет ететін басқа тағамдарды пісіру үшін ең қолайлы.



#### Астыңғы қыздыру

Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіру. Ең төменгі сөре деңгейін қолданыңыз.



#### Еріту

Тағамды (көкөніс пен жемісті) жібіту үшін. Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.



#### Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда, құрылғы ішіндегі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қалдық жылу пайдаланылады. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру.



#### Гриль

Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.



#### Турбо гриль

Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратен пісіру және қызарту.



Кейбір қыздыру функцияларында температура 80 °C-тан төмендесе шам өздігінен сөнуі мүмкін.

## 6.2 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес) пайдаланылды. Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі: IEC/EN 60350-1 көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшашеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшашештің есігі жабық болуы керек.

Бұл функцияны пайдаланғанда шам 30 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды

«Қуат тиімділігі» тарауындағы Қуатты үнемдеу бойынша кеңестерді қараңыз.

## 6.3 Параметр: Қыздыру функциялары

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.

Жылдам қыздыру — қыздыру уақытын қысқарту үшін басып тұрыңыз. Ол кейбір қыздыру функциялары үшін қолжетімді. Желдеткіш автоматты түрде қосылуы мүмкін.

## 6.4 Кіру: Мәзір

Көмекшімен әзірлеу тағамдары мен параметрлеріне қол жеткізу үшін Мәзірді ашыңыз.

1. Қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

Дисплейде  /  /  көрсетіледі.

2. Басқару тетігін бұрап, ішкі мәзірге кіру үшін белгішені таңдаңыз. OK түймесін басыңыз.

## 6.5 Параметр: Көмекшімен әзірлеу

Көмекшімен әзірлеу ішкі мәзір арнайы тағамдарға арналған бағдарламалардан тұрады. Бағдарламалар қолайлы параметрден басталады. Пісіру кезінде уақыт пен температураны реттеуге болады.

1. Қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. OK түймесін басыңыз.
3. Тағамды таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз (P1 - P...). OK түймесін басыңыз.
4. Салмақты реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз. Таңдалған тағамдар үшін опция қолжетімді. OK түймесін басыңыз.

- Тағамды құрылғының ішіне салыңыз.  
OK түймесін басыңыз.
- Функция аяқталған кезде тағамның дайын екенін тексеріңіз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Ішкі мәзір: Көмекшімен әзірлеу

| Мәндік белгілер                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Салмақты реттеу қол жетімді. |

| Мәндік белгілер                                                                   |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | Пісіруді бастаудан бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. |
|  | Сөре деңгейі. «Өнім сипаттамасы» тарауын қараңыз.        |

Дисплейде **Р** және кестеде тексеруге болатын тағамның **саны** көрсетіледі.

|            | Ыдыс                                            | Салмағы                                  | Сөре деңгейі/Аксессуар                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | Сиыр етінің сүбесі, шала піскен (баяу пісіру)   |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P2</b>  | Сиыр етінің сүбесі, орташа піскен (баяу пісіру) | 0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см қалың бөліктер    |   <b>2; сым сөредегі</b> қуыру формасы ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.                        |
| <b>P3</b>  | Сиыр етінің сүбесі, әдбен піскен (баяу пісіру)  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>P4</b>  | Бұзау етін пісіру (мыс., жауырын еті)           | 0.8 - 1.5 кг; 4 см қалың бөліктер        |   <b>2; сым сөредегі</b> қуыру формасы ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.                        |
| <b>P5</b>  | Қуырылған шошқа мойын еті немесе жауырын еті    | 1.5 - 2 кг                               |   <b>2; сым сөредегі</b> қуыру формасы Пісіру уақытының жартысынан кейін етті аударыңыз.                                   |
| <b>P6</b>  | Шошқа еті, жаңа піскен                          | 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см қалың бөліктер      |   <b>2; пісіру науасы</b> Ыстық табада етті бірнеше минут қуырыңыз. Құрылғыға салыңыз.                                     |
| <b>P7</b>  | Шошқа етінің қосалқы қабырғалары                | 2 - 3 кг; шикі, 2 - 3 см жұқа қабырғалар |  <b>2; сым сөредегі</b> қуыру формасы Ыдыстың түбін жабу үшін сұйықтық қосыңыз.                                                                                                                            |
| <b>P8</b>  | Бүтін тауық                                     | 1 - 1.5 кг; жаңа піскен                  |   <b>2; сым сөредегі</b> қуыру формасы Пісіру уақытының жартысынан кейін тауық етін біркелкі қызару үшін айналдырыңыз. |
| <b>P9</b>  | Тауықтың төс еті                                | Әрбір бөлікке 180 - 200 г                |  <b>2; пісіру науасы</b>                                                                                                                                                                                  |
| <b>P10</b> | Қабаттама ет                                    | 1 кг                                     |   <b>2; пісіру науасы</b>                                                                                              |
| <b>P11</b> | Грильденген балық, бүтін                        | Әрбір балыққа 0.5 - 1 кг                 |   <b>2; пісіру науасы</b> Балықты сары маймен дәмдеуіштермен және шөптермен толтырыңыз.                                |
| <b>P12</b> | Балық сүбесі                                    | -                                        |  <b>2; сым сөредегі</b> кәстрөл                                                                                                                                                                           |

| Ыдыс                                                         | Салмағы    | Сөре деңгейі/Аксессуар                                                                                |
|--------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P13</b> Чизкейк                                           | -          | <input type="checkbox"/> 1; <input checked="" type="checkbox"/> сым сөредегі 26 см серіппелі қаңылтыр |
| <b>P14</b> Алма бөліші                                       | -          | <input type="checkbox"/> 1; сым сөредегі бөліш формасы                                                |
| <b>P15</b> Маффин                                            | -          | <input type="checkbox"/> 3; пісіру науасындағы кекс науасы                                            |
| <b>P16</b> Нан торты                                         | -          | <input type="checkbox"/> 2; сым сөредегі нан табасы                                                   |
| <b>P17</b> Пісірілген картоп                                 | 1 кг       | <input type="checkbox"/> 2; пісіру науасы<br>Бүкіл картопты қабығымен пісіру науасына салыңыз.        |
| <b>P18</b> Мұздатылған крокет                                | 0.5 кг     | <input type="checkbox"/> 3; пісіру науасы                                                             |
| <b>P19</b> Поммалар, мұздатылған                             | 0.75 кг    | <input type="checkbox"/> 3; пісіру науасы                                                             |
| <b>P20</b> Құрғақ макарон жаймалары бар ет/көкөніс лазаньясы | 1 - 1.5 кг | <input type="checkbox"/> 1; сым сөредегі кәстрөл                                                      |
| <b>P21</b> Картоп гратині (шикі картоп)                      | 1 - 1.5 кг | <input type="checkbox"/> 1; сым сөредегі кәстрөл                                                      |
| <b>P22</b> Жаңа піскен пицца, жұқа                           | -          | <input type="checkbox"/> 1; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы                                  |
| <b>P23</b> Жаңа піскен пицца, қалың                          | -          | <input type="checkbox"/> 1; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы                                  |
| <b>P24</b> Киш                                               | -          | <input type="checkbox"/> 1; сым сөредегі пісіру формасы                                               |
| <b>P25</b> Багет/Чиабатта/Ақ нан                             | 0.8 кг     | <input type="checkbox"/> 3; пісіру қағазымен қапталған пісіру науасы<br>Ақ нанға көбірек уақыт қажет. |

## 6.6 Өзгерту: Параметрлер

1. Қыздыру функцияларының тетігін  бұраңыз.
2.  параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
3. Параметрді таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
4. Мәнді реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз. **OK** түймесін басыңыз.
5. Шығу үшін қыздыру функцияларының тетігін «өшірулі» күйіне бұраңыз Мәзір.

## Ішкі мәзір: Параметрлер

| Параметр                          | Мән                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>01</b> Тәулік уақыты           | Өзгерту                                             |
| <b>02</b> Дисплей жарықтығы       | 1 - 5                                               |
| <b>03</b> Түймешік сигналдары     | 1 — дыбыстық сигнал, 2 — басыңыз, 3 — дыбыс өшірулі |
| <b>04</b> Зуммердің дыбыс деңгейі | 1 - 4                                               |
| <b>05</b> Жұмыс таймері           | Қосулы/Өшірулі                                      |
| <b>06</b> Шам                     | Қосулы/Өшірулі                                      |

| Параметр                      | Мән               |
|-------------------------------|-------------------|
| 07 Жылдам қыздыру             | Қосулы/Өшірулі    |
| 08 Тазалау туралы еске салғыш | Қосулы/Өшірулі    |
| 09 Демо режимі                | Қосылу коды: 2468 |

| Параметр                                | Мән     |
|-----------------------------------------|---------|
| 10 Бағдарламалық құрал нұсқасы          | Тексеру |
| 11 Барлық параметрлерді қалпына келтіру | Иә/Жоқ  |

## 7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 7.1 Құлыптау

Бұл функция құрылғы функциясының кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Құрылғыны пайдалану кезінде іске қосылған кезде, ол ағымдағы пісіру параметрлерінің үздіксіз жалғасуын қамтамасыз ете отырып, басқару тақтасын құлыптайды.

Құрылғы өшірулі кезде іске қосылғанда, ол басқару тақтасын құлыптаулы күйде ұстайды, бұл құрылғының байқаусызда қосылып кетуіне жол бермейді.

 — функцияны қосу үшін басып тұрыңыз.

Сигнал естіледі.  — құлып қосулы кезде 3 рет жыпылықтайды.

 — функцияны өшіру үшін басып тұрыңыз.

### 7.2 Автоматты түрде өшіру

Қауіпсіздік мақсатында, егер қыздыру функциясы белсенді болса және ешқандай параметрлер өзгертілмесе, белгілі бір уақыттан кейін құрылғы автоматты түрде өшеді.

|  (°C) |  (сағ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                     |
| 250                                                                                    | 3                                                                                       |

Егер сіз қыздыру функциясын автоматты өшіру уақытынан асатын уақыт бойы іске қосқыңыз келсе, пісіру уақытын орнатыңыз. «Сағат функциялары» тарауын қараңыз.

Автоматты сөндіру мына функцияларда жұмыс істемейді: Шам, Уақытты кешіктіріп бастау.

### 7.3 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

## 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 8.1 Таймер функцияларының сипаттамасы

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Минут операторы</b>           | Кері санақ уақытын орнату. Таймер аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді және оны кез келген уақытта орнатуға болады.      |
| <br><b>Пісіру уақыты</b>             | Пісіру ұзақтығын орнату үшін. Таймер аяқталған кезде сигнал естіледі және қыздыру функциясы автоматты түрде өшеді.                                                     |
| <br><b>Уақытты кешіктіріп бастау</b> | Өзірлеудің басталуын және/немесе аяқталуын кейінге қалдыру.                                                                                                            |
| <br><b>Жұмыс таймері</b>             | Құрылғының қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсету үшін. Ең көбі 23 сағ 59 мин. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді және оны кез келген уақытта орнатуға болады. |

### 8.2 Параметр: Минут операторы

-  түймесін басыңыз. Дисплейде мынау көрсетіледі: 0:00 және .
- Минут операторы орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
- OK түймесін басыңыз. Таймер бірден кері санай бастайды.

### 8.3 Параметр: Пісіру уақыты

- Қыздыру функциясын таңдап, температураны орнату үшін тетіктерді бұраңыз.
-  түймесін дисплейде келесі белгіше көрсетілгенше басыңыз: 0:00 және .
- Пісіру уақыты орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
- OK түймесін басыңыз. Таймер бірден кері санай бастайды.

- Уақыт аяқталған кезде, қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, OK түймесін басыңыз.

### 8.4 Параметр: Уақытты кешіктіріп бастау

- Қыздыру функциясын таңдап, температураны орнату үшін тетіктерді бұраңыз.
-  түймесін дисплейде келесі белгіше көрсетілгенше басыңыз:  және START.
- Бастау уақытын орнату үшін тетікті бұраңыз.
- OK түймесін басыңыз.

Дисплейде мынау көрсетіледі: --:--   
STOP.

- Аяқталу уақытын орнату үшін тетікті бұраңыз.
- OK түймесін басыңыз. Таймер белгіленген басталу уақытында кері санауды бастайды.
- Уақыт аяқталған кезде, қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, OK түймесін басыңыз.

### 8.5 Параметр: Жұмыс таймері

-  кіру үшін Мәзір қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
- /Жұмыс таймері таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз, Мәзір: Параметрлер көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
- OK түймесін басыңыз.
- Жұмыс таймерін қосу және өшіру үшін басқару тетігін бұраңыз.
- OK түймесін басыңыз.

### 8.6 Параметр: Тәулік уақыты

-  кіру үшін Мәзір қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2. /Тәулік уақыты параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұраңыз. «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз, Мәзір: Параметрлер.

3. Сағатты орнату үшін басқару тетігін бұраңыз.
4. ОК түймесін басыңыз.

## 9. АКССЕССУАРЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ



### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 9.1 Керек-жарақтарды енгізу

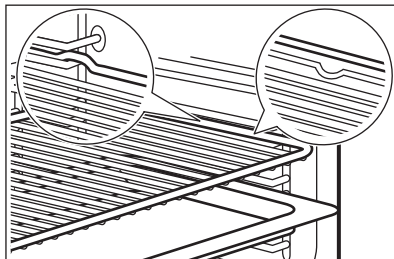
Аксессуарлар модельге байланысты қолжетімді. Құрылғымен бірге жеткізілетін аксессуарларды пайдалану жолын тексеру үшін QR кодын сканерлеңіз. Қосымша аксессуарларға бөлек тапсырыс беруге болады. Қосымша ақпарат алу үшін жергілікті жеткізушіңізге хабарласыңыз.



Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады және еңкейтуден қорғауды қамтамасыз етеді. Дөңес тұстар аударылып кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы жиек ыдыстың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

Аксессуарды (сым сөре/науа) сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салыңыз.

Сөре пештің ішкі бөлігінің артқы жағына тиіп тұрғанына және аяғы төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



Егер науаның еңсі болса, оны пештің ішкі жағына қарай орналастырыңыз.

Егер аксессуарда жазу болса, оның өзіңізге қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.

Егер саңылаулары бар науаны пайдаланып жатсаңыз, тамшылап жатқан сұйықтықтарды жинау үшін астына науаны/табаны қойыңыз.

## 10. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

### 10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқаулық болып табылады. Олар рецепттерге, пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты.

Құрылғыңыз алдыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіру немесе қуыру мүмкін. Төмендегі сөзкөмектер тағамның түрлеріне арналған температура, пісіру уақыты мен сөренің орналасуы үшін ұсынылатын параметрлерді көрсетеді.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Арнайы рецептте арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Қуат үнемдеуге қатысты кеңестерді «Қуат тиімділігі» тарауынан қараңыз.

#### Кестелерде пайдаланылған белгілер:



Тағам түрі



Қыздыру функциясы

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| °C                                                                                | Температура         |
|  | Аксессуар           |
|  | Сөренің орналасуы   |
|  | Пісіру уақыты (мин) |

## 10.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

- **Пицца ыдысы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см
- **Пісіру табағы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 26см
- **Қалыптар** — керамикалық, диаметрі 8см, биіктігі 5 см
- **Флан негізінің қалыбы** — күңгірт, шағылыспайтын, диаметрі 28см

## 10.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Тәтті булочкалар, 12 дана                                                         | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Нан орамдары, 9 дана                                                              | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Мұздатылған пицца, 0,35 кг                                                        | тор сөре                                                                          | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Швейцарский рулет                                                                 | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Брауни                                                                            | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Суфле, 6 дана                                                                     | тор сөреге қойылған керамика қалып                                                | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Қопсыма флан негізі                                                               | тор сөреге қойылған флан негізі                                                   | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Виктория сэндвичі                                                                 | тор сөреге қойылған пісірме табақ                                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг                                                   | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Тұтас балық еті, 0,2 кг                                                           | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Балық сүбесі, 0,3 кг                                                              | тор сөреге қойылған пицца ыдысы                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг                                                     | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Кәуап, 0,5 кг                                                                     | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Печенье, 16 дана                                                                  | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Макарондар, 20 дана                                                               | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Маффин, 12 дана                                                                   | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана                                         | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана                                                | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Тарталетка, 8 дана                                                                | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг                                             | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Вегетариан омлеті                                                                 | тор сөреге қойылған пицца ыдысы                                                   | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг                                                | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 10.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

Сынақтар IEC 60350-1 сәйкес өткізіледі.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Шағын торттар, әр науада 16                                                       | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Пісіру науасы                                                                     | 3                                                                                 | 150 | 25 - 35                                                                           |
| Шағын торттар, әр науада 16 <sup>1)</sup>                                         | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Пісіру науасы                                                                     | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Шағын торттар, әр науада 16                                                       | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Пісіру науасы                                                                     | 1 және 3                                                                          | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып                                             | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 170 | 80 - 100                                                                          |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып                                             | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы <sup>1)</sup>                          | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы <sup>1)</sup>                          | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Бисквит торт,<br>диагоналі Ø26 см<br>торт қалыбы 1)                               | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Топ сөре                                                                          | 1 және 3                                                                          | 160                                                                               | 25 - 40                                                                           |
| Шала ашыған нан                                                                   | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Пісіру науасы                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 30                                                                           |
| Шала ашыған нан                                                                   | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Пісіру науасы                                                                     | 2                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 30                                                                           |
| Шала ашыған нан                                                                   | Шын желдеткішпен пісіру                                                           | Пісіру науасы                                                                     | 1 және 3                                                                          | 150                                                                               | 15 - 25                                                                           |
| Тост 1)                                                                           | Гриль                                                                             | Топ сөре                                                                          | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 5 - 7                                                                             |

1) Құрылғыны алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.

## 11. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Тазалау туралы ескертпелер

#### Жуғыш заттар

- Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.
- Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.

#### Күнделікті қолдану

- Құрылғының ішін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Құрылғының ішін әр пайдаланғаннан кейін тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.

#### Керек-жарақтар

- Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Керек-

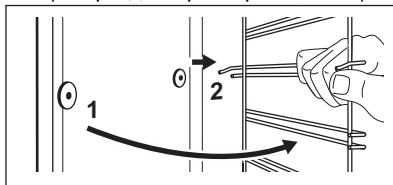
жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

- Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

### 11.2 Сөре тіректерін

Құрылғыны тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.
3. Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.



4. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.

Егер жинақпен бірге телескопиялық бағыттағыштар берілсе, оның бекіткіштері алдыңғы жағына қарауы керек.

### 11.3 Пиролитикалық тазалау

#### АБАЙЛАҢЫЗ!

Күйіп қалу қатері бар.

### **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Бір шкафқа басқа да құрылғылар орнатылып тұрса, оларды осы функциямен бір уақытта пайдаланбаңыз. Бұл тұмшاپешке нұқсан келтіруі мүмкін.

Пештің есігін толық жаппаған болсаңыз, функцияны іске қоспаңыз.

1. Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз.
2. Барлық аксессуарды.
3. Пештің іші мен ішкі есік әйнегін жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.
4.  кіру үшін Мәзір қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
5.  параметрін таңдау үшін басқару тетігін бұрап, ОК түймесін басыңыз.

**Тазалау  
бағдарламасы**

**Ұзақтық**

C1 — Жеңіл тазалау

2 сағ

6. Тазалауды бастау үшін ОК түймесін басыңыз.

Тазалау басталғанда құрылғы есігі құлыпталады және шам өшеді. Есік құлыпталмағанша, дисплейде  белгішесі көрсетіледі.

7. Тазалағаннан кейін қыздыру функцияларының тетігін “өшіру” күйіне қарай бұраңыз.
8. Құрылғының суығанын және есіктің құлпы ашылғанын күтіңіз. Пештің ішін жұмсақ шүберекпен және сумен тазалаңыз.

## 11.4 Тазалау туралы еске салғыш

Пісіру сеансынан кейін  дисплейде жыпылықтаған кезде, құрылғы оны пиролитикалық тазалау арқылы тазалауды еске салады. Ішкі мәзірде еске салғышты өшіруге болады: Параметрлер. «Күнделікті пайдалану» тарауындағы бөлімін қараңыз, өзгерту: Параметрлер көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

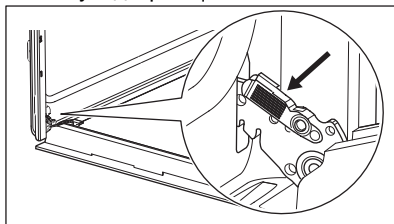
## 11.5 Есікті алу және орнату

Тұмшاپеш есігінің төрт шыны панелі бар. Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панельдерді тазалау үшін алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында “Есікті алу және орнату” тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

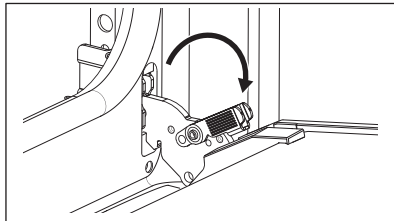
### **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Құрылғыны шыны панельдерсіз пайдаланбаңыз.

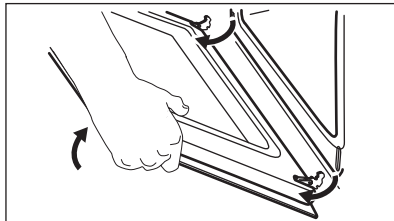
1. Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



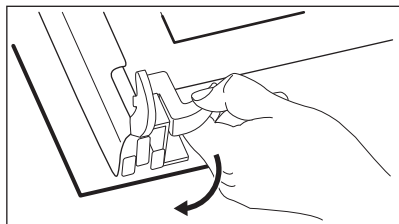
2. Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



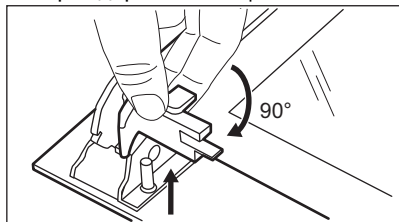
3. Тұмшاپештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



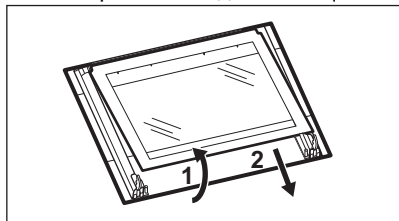
4. Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойып, шыны панельдерді алу үшін құлыптау жүйесін босатыңыз.



5. Екі бекіткішті 90°-қа бұрып, орындарынан алыңыз.



6. Алдымен ақырын көтеріңіз, содан кейін шыны панельдерді бір бірден алыңыз. Жоғарғы панельден бастаңыз.



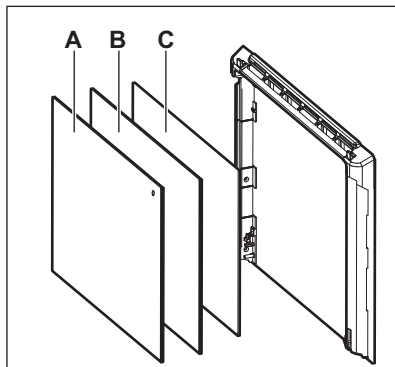
7. Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
8. Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

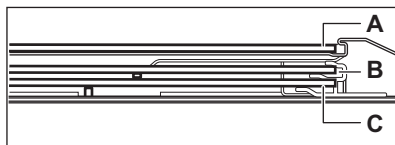
Шыны панельдерді (А, В және С) дұрыс ретпен орындарына қайта қойыңыз. Шыны панельдің бүйіріндегі таңбаны/басып шығаруды тексеріңіз. Бөлшектеу мен

құрастыруды жеңілдету үшін шыны панельдердің әрқайсысы әртүрлі көрінеді.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.



Ортаңғы шыны панелі отырғыштарға дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.



## 11.6 Шамды ауыстыру

### ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Ток соғу қаупі бар.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2. Құрылғыны электр желілерден ажыратыңыз.
3. Шүберекті пештің еденіне қойыңыз.

### Артқы шам

1. Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды үйлесімді 300 °С қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

## 12. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Не істерсіз, егер...

| Мәселе                                           | Тексеру...                                                  |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Құрылғыны белсендіре немесе пайдалана алмадыңыз. | Құрылғы электр желісіне дұрыс жалғанбаған.                  |
| Құрылғы қызбай тұр.                              | Автоматты өшіру өшірулі екенін.                             |
| Құрылғы қызбай тұр.                              | Құрылғы есігі жабық.                                        |
| Құрылғы қызбай тұр.                              | Сақтандырғыш күйіп кетпеген.                                |
| Құрылғы қызбай тұр.                              | Құлыптау сөндіріледі.                                       |
| Шам сөндірулі екенін.                            | Ылғалды желдеткішпен пісіру — белсендіріледі.               |
| Шам жұмыс істемейді.                             | Шам күйіп кеткен.                                           |
| Err C3                                           | Құрылғының есігі жабық немесе есіктің бекітпесі бұзылмаған. |
| Err F102                                         | Құрылғы есігі жабық.                                        |
| Err F102                                         | Есіктің құлпы сынған емес.                                  |
| Дисплейде 00:00 көрсетіледі.                     | Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.       |



Егер дисплейде осы кестеде жоқ қате коды көрсетілсе, құрылғыны қайта қосу үшін үйдегі сақтандырғышты өшіріп, қосыңыз. Егер қате коды қайталанса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

### 12.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғының алдыңғы жақтауында орналасқан. Ол есікті ашқанда көрінеді. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

#### Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Модель (MOD.):

Өнім нөмірі (PNC):

Сериялық нөмір (S.N.):

## 13. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

13.1 ЕО энергетикалық таңбалау және экодизайн ережелеріне сәйкес өнім туралы ақпарат парағы және өнім туралы ақпарат

|                                                                 |                        |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Жабдықтаушының аты                                              | Electrolux             |
| Модель идентификаторы                                           | LOF4P06BK 944068565    |
| Қуат тиімділігі индексі                                         | 81.7                   |
| Қуат тиімділігі сыныбы                                          | A+                     |
| Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат  | 0.94 кВт-сағ/цикл      |
| Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0.67 кВт-сағ/цикл      |
| Сызаттардың саны                                                | 1                      |
| Жылу көзі                                                       | Электр қуаты           |
| Дыбыс деңгейі                                                   | 65 л                   |
| Пештің түрі                                                     | Кіріктірілген тұшпашеш |
| Салмағы                                                         | 35.0 кг                |

IEC/EN 60350-1 — Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 1-бөлім: Плиталар, тұшпашештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

13.2 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Күту режимінде пайдаланылатын қуат                                                        | 0.8 Вт |
| Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт | 20 мин |

13.3 Қуатты үнемдеу кеңестері

Төмендегі кеңестер құрылғыны пайдалану кезінде қуат үнемдеуге көмектеседі.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін металл ыдыстарды және қараңғы, шағылыспайтын қаңылтырлар мен контейнерлерді пайдаланыңыз.

Арнайы ұсынылмаса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

**Желдеткішпен пісіру**  
Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

**Қалдық қызу**  
Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Тағамды жылы күйінде сақтау немесе басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Құрылғыны сөндіргенде дисплейде қалдық қызу немесе температура көрсетіледі.

#### **Тағамды жылы ұстау**

Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы күйінде ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз. Дисплейде қалдық қызу индикаторы немесе температура пайда болады.

#### **Шамды сөндіріп пісіру**

Шамды тағам пісіру барысында сөндіріңіз. Қажет кезде қосыңыз.

#### **Ылғалды желдеткішпен пісіру**

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

Осы функцияны пайдаланғанда шам 30 секундтан кейін автоматты түрде сөнеді. Шамды қайта қосуға болады, бірақ бұл әрекет қуатты күтілген мөлшерде үнемдемейді.

## **14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР**

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Польшада жасалған.

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....   | 25 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....      | 27 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....          | 30 |
| 4. PANOU DE COMANDĂ.....               | 30 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....     | 31 |
| 6. UTILIZARE ZILNICĂ.....              | 32 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....           | 35 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....             | 36 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....        | 37 |
| 10. SFATURI UTILE.....                 | 37 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....       | 39 |
| 12. DEPANARE.....                      | 42 |
| 13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 43 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....     | 44 |

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date

tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380        | 3x0.75                                |
| maxim 2300        | 3x1                                   |
| maxim 3680        | 3x1.5                                 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri.

Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățare pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigure o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte

sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.

- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt

adequate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare



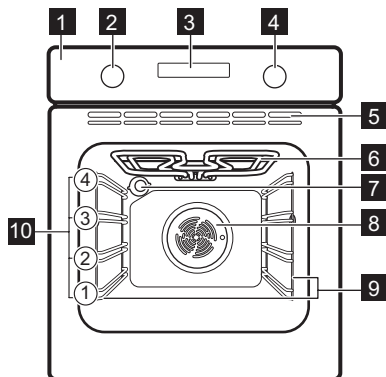
### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

## 4. PANOU DE COMANDĂ

### 4.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.

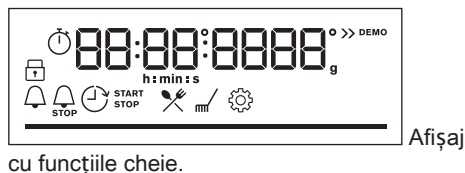
## 2. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

## 4.2 Prezentarea panoului de comandă

|                                                                                   |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrelui.          |
|  | Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă. |
|  | Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.        |
|  | Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare           |
| OK                                                                                | Apăsați pentru a confirma selecția.                   |

## 4.3 Indicatorii afișajului



|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aparatul este blocat.                                                                                                |
|  | Submeniul: Gătire asistată.                                                                                          |
|  | Submeniul: Curățare.                                                                                                 |
|  | Submeniul: Setări                                                                                                    |
|  | Încălzire rapidă este activat.                                                                                       |
|  | Cronometru este activat.                                                                                             |
|  | Durată gătire este activat.                                                                                          |
|  | Pornire cu întârziere este activat.                                                                                  |
|  | Cronometru numărătoare directă este activat.                                                                         |
|  | Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie. |

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.

7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 6. UTILIZARE ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de încălzire



#### **Aer cald cu ventilatie**

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



#### **Încalzire sus si jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



#### **Preparate congelate**

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



#### **Funcție Pizza**

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



#### **Încalzire jos**

Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.



#### **Decongelare**

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.



#### **Aer cald umed**

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



#### **Grill**

Pentru gătirea la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



#### **Gatire intensiva**

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedeșosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

### 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

### 6.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 **Încălzire rapidă** - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

### 6.4 Accesare: Meniu:

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
- Afișajul indică , , .
2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

## 6.5 Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.

4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungiți durata de gătire dacă este nevoie.

### Submeniu: Gătire asistată

| Legendă                                                                           |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Este disponibilă ajustarea greutății.                   |
|  | Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.    |
|  | Nivel raft. Consultă capitolul „Descrierea produsului”. |

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

| Preparat                                        | Greutate                                                      | Nivel raft / Accesorii                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> File de vită, în sânge (gătire lentă) |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P2</b> File de vită, mediu (gătire lentă)    | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase                          |   2; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat. |
| <b>P3</b> File de vită, făcută (gătire lentă)   |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>P4</b> Friptură de vițel (de ex. spată)      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase                              |   2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.  |
| <b>P5</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă   | 1.5 - 2 kg                                                    |   2; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b><br>La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.                                 |
| <b>P6</b> Pulpă de porc, proaspătă              | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase                            |   2 <b>tavă de gătit</b><br>Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.                  |
| <b>P7</b> Coaste de porc                        | 2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri |  2; tavă pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b><br>Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat.                                                                                                                |
| <b>P8</b> Pui întreg                            | 1 - 1.5 kg; Proaspăt                                          |   2; tavă pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b><br>Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.     |

|     | Preparat                                         | Greutate               | Nivel raft / Accesorii                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | Piept de pui                                     | 180 - 200 g per bucată |  2; tava de gătit                                                                                                                                  |
| P10 | Bucată de carne                                  | 1 kg                   |   2; tavă de gătit                                                |
| P11 | Pește întreg, la grătar                          | 0.5 - 1 kg per pește   |   2 tavă de gătit<br>Umple peștele cu unt, condimente și ierburi. |
| P12 | File de pește                                    | -                      |  2; vas pentru gătit pe raft de sârmă                                                                                                              |
| P13 | Prăjitură cu brânză                              | -                      |  1;  tavă demontabilă de 26 cm pe raft de sârmă                   |
| P14 | Tartă cu mere                                    | -                      |  1; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă                                                                                                         |
| P15 | Brioșe                                           | -                      |  3; tavă pentru brioșe pe tava de gătit                                                                                                            |
| P16 | Bucată de prăjitură                              | -                      |  2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă                                                                                                             |
| P17 | Cartofi copti                                    | 1 kg                   |  2; tavă de gătit<br>Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.                                                                           |
| P18 | Crochete, congelate                              | 0.5 kg                 |  3; tavă de gătit                                                                                                                                  |
| P19 | Cartofi, congelați                               | 0.75 kg                |  3; tavă de gătit                                                                                                                                  |
| P20 | Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste | 1 - 1.5 kg             |  1; prepat caserolă pe raft de sârmă                                                                                                               |
| P21 | Cartofi gratinați (cartofii cruzi)               | 1 - 1.5 kg             |  1; prepat caserolă pe raft de sârmă                                                                                                               |
| P22 | Pizza proaspătă, subțire                         | -                      |  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt                                                                                                       |
| P23 | Pizza proaspătă, groasă                          | -                      |  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt                                                                                                       |
| P24 | Quiche                                           | -                      |  1; formă pentru copt raft de sârmă                                                                                                               |
| P25 | Baghetă / Ciabatta / Pâine albă                  | 0.8 kg                 |  3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt<br>Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.                                                         |

## 6.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.

5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

### Submeniu: Setări

|    | Setare               | Valoare    |
|----|----------------------|------------|
| 01 | Timpul               | Modificare |
| 02 | Luminozitate display | 1 - 5      |

| Setare                                   | Valoare                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>03</b> Tonul de la taste              | 1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit |
| <b>04</b> Volum la apăsare taste         | 1 - 4                                       |
| <b>05</b> Cronometru numărătoare directă | Pornit / Oprit                              |
| <b>06</b> Iluminare                      | Pornit / Oprit                              |
| <b>07</b> Încălzire rapidă               | Pornit / Oprit                              |

| Setare                                     | Valoare                 |
|--------------------------------------------|-------------------------|
| <b>08</b> Semnal De Reamintire La Curățare | Pornit / Oprit          |
| <b>09</b> Modul demo                       | Codul de activare: 2468 |
| <b>10</b> Versiunea software               | Verificare              |
| <b>11</b> Resetati toate optiunile         | Da / Nu                 |

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 - apăsați lung pentru a opri funcția.

### 7.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250                                                                                    | 3                                                                                     |

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

### 7.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Descrierea funcțiilor cronometrului

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Cronometru</b>                     | Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment. |
| <br><b>Durată gătire</b>                  | Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.                                                                        |
| <br><b>Pornire cu întârziere</b>          | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.                                                                                                                                                       |
| <br><b>Cronometru numărătoare directă</b> | Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.                     |

### 8.2 Setarea: Cronometru

1. Apăsați .
- Afișajul indică: 0:00 și .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

### 8.3 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică: 0:00 și .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.4 Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
  2. Apăsați  până când afișajul indică:  și START.
  3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
  4. Apăsați OK.
- Afișajul indică: --:--  STOP.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
  6. Apăsați OK.
- Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

### 8.6 Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniul: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

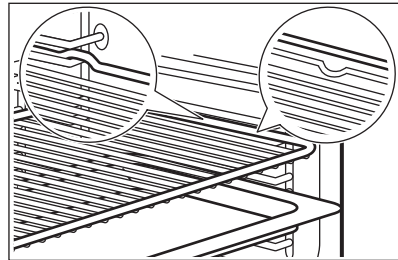
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate

a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos .



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

## 10. SFATURI UTILE

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:



Tipul alimentelor



Funcția de încălzire



Temperatură



Accesoriu



Poziție raft



Durată gătire (min)

### 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm

- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri dulci, 12 bucăți                                                          | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Rulouri, 9 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Pizza congelată, 0,35 kg                                                          | raft sârmă                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Ruladă                                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Negresă                                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Soufflê, 6 bucăți                                                                 | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă                                              | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Blat de pandișpan                                                                 | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Sandviș Victoria                                                                  | vas de copt pe raft de sârmă                                                      | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pește fiert, 0,3 kg                                                               | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pește întreg, 0,2 kg                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| File de pește, 0,3 kg                                                             | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Carne fiartă, 0,25 kg                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Șașlăc, 0,5 kg                                                                    | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Prăjituri, 16 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Pricomigdale, 20 de bucăți                                                        | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Brioșe, 12 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pateuri sărate, 16 bucăți                                                         | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Fursecuri, 20 de bucăți                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Mini tarte, 8 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Legume, fierte, 0,4 kg                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Omeletă vegetariană                                                               | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă                                                 | Încalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 25 - 35                                                                           |
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă <sup>1)</sup>                                   | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă                                                 | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 1 și 3                                                                            | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Încalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 170   | 80 - 100                                                                          |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160   | 70 - 90                                                                           |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm <sup>1)</sup>                            | Încalzire sus si jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm <sup>1)</sup>                            | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160   | 30 - 40                                                                           |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm <sup>1)</sup>                            | Aer cald cu ventilatie                                                            | Raft sârmă                                                                        | 1 și 3                                                                            | 160   | 25 - 40                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Încalzire sus si jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 2                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           |
| Biscuit sfărâmicios                                                               | Aer cald cu ventilatie                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 1 și 3                                                                            | 150   | 15 - 25                                                                           |
| Pâine prăjită <sup>1)</sup>                                                       | Grill                                                                             | Raft sârmă                                                                        | 3                                                                                 | maxim | 5 - 7                                                                             |

<sup>1)</sup> Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

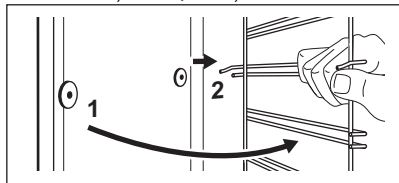
#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

### 11.3 Curățare pirolitică

#### ⚠️ AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

#### ⚠️ ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  și apăsați OK.

| Programul de curățare | Durata |
|-----------------------|--------|
| C1 - Curățare ușoară  | 2 h    |

6. Apăsați OK pentru a porni curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
7. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
8. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

### 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu o curățare pirolitică. Puteți dezactiva mementoul din submeniu: Setări. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Modificarea: Setări.

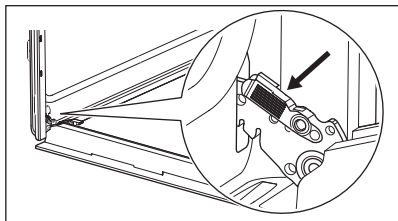
## 11.5 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

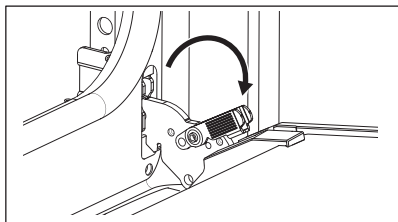
### ⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

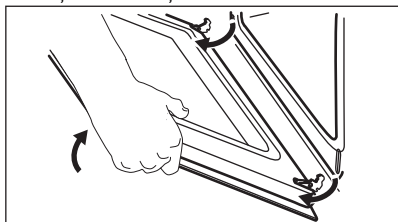
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



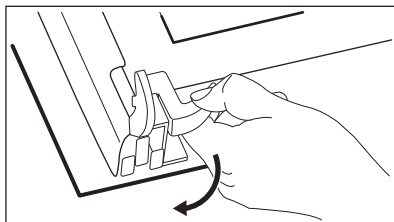
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



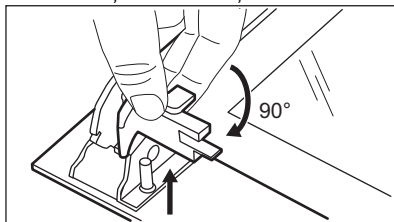
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



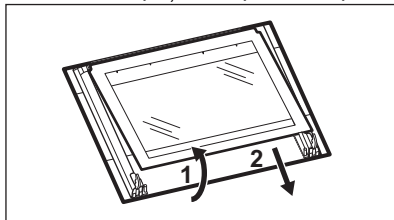
4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panourile de sticlă.



5. Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



6. Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panourile de sticlă unul câte unul. Începeți de la panoul superior.



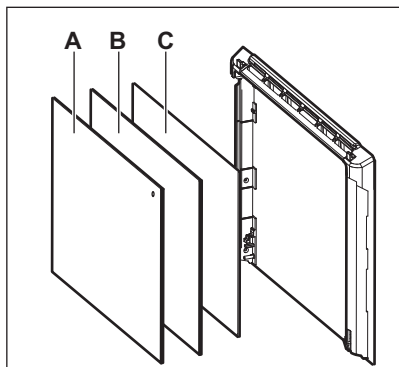
7. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

8. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

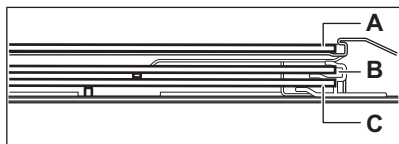
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A, B și C) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locașul său.



## 11.6 Înlocuirea becului

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANARE

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă                                   | Verificați dacă...                                                  |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu poate fi activat sau utilizat. | Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.   |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Oprirea automată este dezactivată.                                  |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Ușa aparatului este închisă.                                        |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Siguranța nu este arsă.                                             |
| Aparatul nu se încălzește.                 | Blocare este dezactivat.                                            |
| Becul este stins.                          | Aer cald umed - este activat.                                       |
| Becul nu funcționează.                     | Becul este ars.                                                     |
| Err C3                                     | Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată. |
| Err F102                                   | Ușa aparatului este închisă.                                        |
| Err F102                                   | Încuietoarea ușii nu este stricată.                                 |

| Problemă               | Verificați dacă...                      |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Afișajul indică 00:00. | A fost o pană de curent. Setati timpul. |



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului  
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Denumirea furnizorului                                          | Electrolux          |
| Identificarea modelului                                         | LOF4P06BK 944068565 |
| Index de eficiență energetică                                   | 81.7                |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A+                  |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.94 kWh/ciclu      |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.67 kWh/ciclu      |
| Număr de cavități                                               | 1                   |
| Sursă de căldură                                                | Energie electrică   |
| Volumul                                                         | 65 l                |
| Tip cuptor                                                      | Cuptor încorporabil |
| Masă                                                            | 35.0 kg             |

IEC/EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metodă pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby

0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea

gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

#### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

#### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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



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

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 45 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 47 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 51 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 51 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 52 |
| 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 52 |
| 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....            | 56 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 57 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....      | 58 |
| 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 58 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....          | 61 |
| 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....      | 64 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 64 |
| 14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 66 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> ) |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| максимум 1380            | 3x0.75                                       |
| максимум 2300            | 3x1                                          |
| максимум 3680            | 3x1.5                                        |

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи

подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## **2.4 Догляд та очищення**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, дверцята важкі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## **2.5 Піролітичне очищення**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полиці, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі,

сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.

- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня безпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

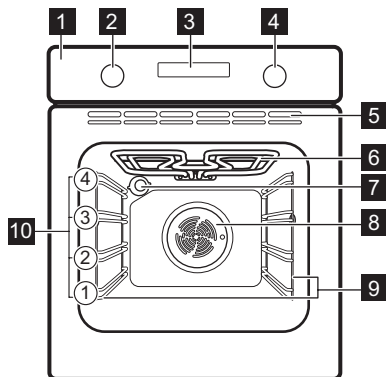
Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

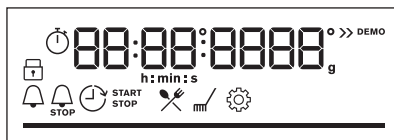
1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
2. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» .

### 4.2 Огляд панелі керування

|                                                                                     |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Натисніть, щоб установити функції таймера.                        |
|  | Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидке нагрівання. |
|  | Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.                      |
|  | Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.        |
| OK                                                                                  | Натисніть для підтвердження вибору.                               |

### 4.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

|                                                                                     |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   | Прилад заблоковано.               |
|  | Підменю: Допомога при готуванні.  |
|  | Підменю: Очищення.                |
|  | Підменю: Налаштування             |
|  | Швидкий нагрів увімкнено.         |
|  | Таймер увімкнено.                 |
|  | Час готування увімкнено.          |
|  | Відкладений запуск увімкнено.     |
|  | Таймер прямого відліку увімкнено. |

Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
2. Натисніть OK.

### 5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

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

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву



#### Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



#### Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



#### Заморожена їжа

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.



#### Функція «Піца»

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



#### Нижній нагрів

Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



### Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



### Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.



### Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



### Турбо-гриль

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



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

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

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».

## 6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.

Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час нагріву. Доступно для деяких функцій нагріву. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

## 6.4 Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається , , .

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть OK.

## 6.5 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть OK.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть OK.
4. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть OK.
5. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть OK.
6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Підменю: Допомога при готуванні

| Позначення                                                                        |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Доступні налаштування ваги.                           |
|  | Попередньо прогрійте прилад перед початком готування. |

| Позначення                                                                        |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Рівень полицки. Див. розділ «Опис виробу». |

На дисплеї відображається **Р** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

| Страва     |                                                         | Вага                                                               | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b>  | Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)       |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>P2</b>  | Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування) | 0.5 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см                             |  <b>2</b> ; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                  |
| <b>P3</b>  | Філе яловичини, просмажене (повільне готування)         |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>P4</b>  | Запечена телятина (наприклад, лопатка)                  | 0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см                               |  <b>2</b> ; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                  |
| <b>P5</b>  | Запечена свиняча шийка або лопатка                      | 1.5 - 2 кг                                                         |  <b>2</b> ; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.                                            |
| <b>P6</b>  | Спинка свинини, свіжа                                   | 1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см                               |  <b>2</b> ; деко для випічки<br>Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.                                                  |
| <b>P7</b>  | Свинячі реберця                                         | 2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см |  <b>2</b> ; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Додайте рідини, щоб покрити дно дека.                                                            |
| <b>P8</b>  | Ціла курка                                              | 1 - 1.5 кг, свіжа                                                  |  <b>2</b> ; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b><br>Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання. |
| <b>P9</b>  | Куряча грудка                                           | 180 - 200 г на шматок                                              |  <b>2</b> ; деко для випічки                                                                                                                                   |
| <b>P10</b> | М'ясний рулет                                           | 1 кг                                                               |  <b>2</b> ; деко для випічки                                                                                                                                   |
| <b>P11</b> | Ціла риба, на грилі                                     | 0.5 - 1 кг на рибу                                                 |  <b>2</b> ; деко для випічки<br>Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.                                                                                     |
| <b>P12</b> | Рибне філе                                              | -                                                                  |  <b>2</b> ; форма для запікання на <b>комбінованій решітці</b>                                                                                                 |

|     | Страва                                               | Вага       | Рівень полицки / Аксесуар                                                                                                                                                                                                     |
|-----|------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | Чизкейк                                              | -          |  1;  роз'ємна форма діаметром 26 см на комбінованій решітці |
| P14 | Яблучний тарт                                        | -          |  1; форма для пирога на комбінованій решітці                                                                                                 |
| P15 | Мафіни                                               | -          |  3; деко для кексів на деці для випічки                                                                                                      |
| P16 | Здобний пиріг                                        | -          |  2; форма для хліба на комбінованій решітці                                                                                                  |
| P17 | Печена картопля                                      | 1 кг       |  2; деко для випічки<br>Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.                                                            |
| P18 | Крокети, заморожені                                  | 0.5 кг     |  3; деко для випічки                                                                                                                         |
| P19 | Картопля, заморожена                                 | 0.75 кг    |  3; деко для випічки                                                                                                                         |
| P20 | М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запікання на комбінованій решітці                                                                                              |
| P21 | Картопляна запіканка (сира картопля)                 | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запікання на комбінованій решітці                                                                                              |
| P22 | Піца свіжа, тонка                                    | -          |  1; деко для випічки, вистелене пергаментним папером                                                                                         |
| P23 | Піца свіжа, товста                                   | -          |  1; деко для випічки, вистелене пергаментним папером                                                                                         |
| P24 | Кіш                                                  | -          |  1; форма для випічки на комбінованій решітці                                                                                                |
| P25 | Багет / чіабатта / білий хліб                        | 0.8 кг     |  3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером<br>Для білого хліба необхідно більше часу.                                              |

## 6.6 Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

## Підменю: Налаштування

|    | Налаштування           | Значення                                    |
|----|------------------------|---------------------------------------------|
| 01 | Час доби               | Змінити                                     |
| 02 | Яскравість дисплею     | 1 - 5                                       |
| 03 | Сигнали кнопок управл. | 1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено |
| 04 | Рівень гучності        | 1 - 4                                       |

|    | Налаштування             | Значення       |
|----|--------------------------|----------------|
| 05 | Таймер прямого відліку   | Увімк. / Вимк. |
| 06 | Підсвітка                | Увімк. / Вимк. |
| 07 | Швидкий нагрів           | Увімк. / Вимк. |
| 08 | Нагадування про очищення | Увімк. / Вимк. |

|    | Налаштування                    | Значення            |
|----|---------------------------------|---------------------|
| 09 | Демонстраційний режим           | Код активації: 2468 |
| 10 | Версія програмного забезпечення | Перевірте           |
| 11 | Скинути всі налаштування        | Так / Ні            |

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

### 7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

|  (°C) |  (год) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                     |
| 250                                                                                    | 3                                                                                       |

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Відкладений запуск.

### 7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Опис функцій таймера

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Таймер</b>                 | Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли. |
| <br><b>Час готування</b>          | Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.                                      |
| <br><b>Відкладений запуск</b>     | Відкладання початку та/або завершення готування.                                                                                                                         |
| <br><b>Таймер прямого відліку</b> | Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.                 |

### 8.2 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

### 8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .
3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.
5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.

2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться:  і **START**.

3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.

4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.

6. Натисніть **OK**.

Таймер починає відлік у встановлений час початку.

7. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

### 8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.

3. Натисніть **OK**.

4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.

5. Натисніть **OK**.

### 8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.

2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.

3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.

4. Натисніть ОК.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

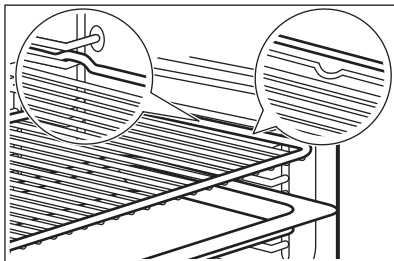
Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних

рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

## 10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

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

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».

#### Символи, що використовуються в таблицях:

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Тип продукту    |
|  | Функція нагріву |
|  | Температура     |
|  | Аксесуар        |
|  | Рівень полицки  |



Час готування (хв)

## 10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см

- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

## 10.3 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Солодкі булочки, 12 шт.                                                           | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Булочки, 9 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Піца, заморожена, 0,35 кг                                                         | комбінована решітка                                                               | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Рулет із джемом                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Брауні                                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Суфле, 6 шт.                                                                      | керамічні формочки на решітці                                                     | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Бісквітні коржі                                                                   | форма для коржа на решітці                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Бісквітний торт                                                                   | форма для випікання на решітці                                                    | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Приварена риба, 0,3 кг                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Ціла риба, 0,2 кг                                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Рибне філе, 0,3 кг                                                                | деко для піци на решітці                                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Варене м'ясо, 0,25 кг                                                             | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Шашлик, 0,5 кг                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Печиво, 16 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Мигдальні тістечка, 20 шт.                                                        | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           |
| Мафіни, 12 шт.                                                                    | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Солона випічка, 16 шт.                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт.                                                  | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Овочі, варені, 0,4 кг                                                             | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Вегетаріанський омлет                                                             | деко для піци на решітці                                                          | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           |

## 10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон                                              | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150 | 25 - 35                                                                           |
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон<br>1)                                        | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон                                              | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 1 і 3                                                                             | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                    | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 170 | 80 - 100                                                                          |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                    | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см<br>1)                                             | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см<br>1)                                             | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160 | 30 - 40                                                                           |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см<br>1)                                             | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 1 і 3                                                                             | 160 | 25 - 40                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 2                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                       | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 1 і 3                                                                             | 150 | 15 - 25                                                                           |



Тост 1)



Гриль

Комбінована  
решітка

3



макс.



5 - 7

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

## 11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо очищення

#### Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

#### Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### Акcesуари

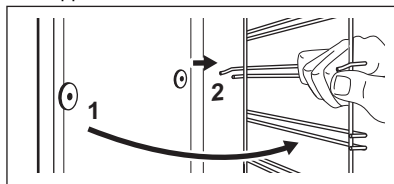
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з

використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

### 11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

### 11.3 Піролітичне очищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



### УВАГА

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі акcesуари.

3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
5. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  і натисніть OK.

| Програма очищення   | Тривалість |
|---------------------|------------|
| C1 - Легке очищення | 2 год      |

6. Натисніть OK, щоб почати очищення. Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається .
7. Після очищення поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».
8. Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

## 11.4 Нагадування про очищення

Коли після сеансу готування на дисплеї мигтить , прилад нагадує про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю: Налаштування. Див. розділ «Щоденне використання», Зміна: Налаштування.

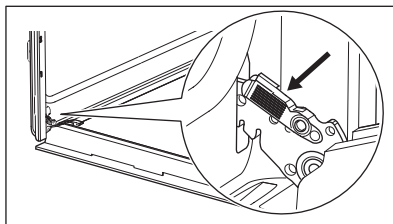
## 11.5 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються з чотирьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

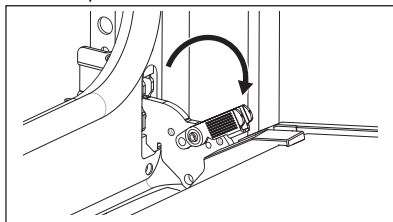
### УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

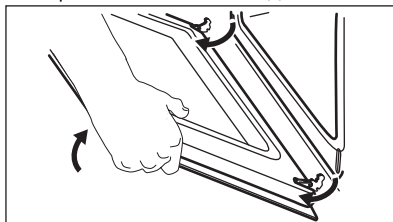
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



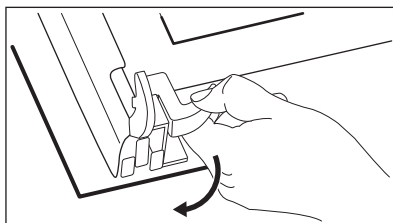
2. Підніміть і потягніть засувки до кляцання.



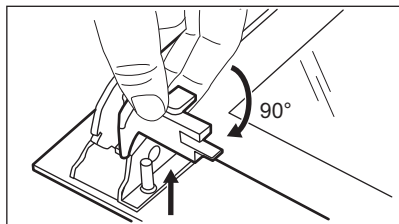
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



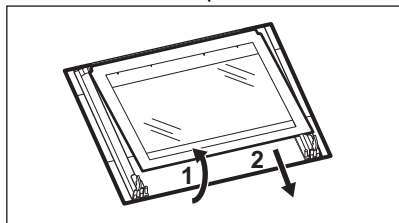
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішні скляні панелі.



5. Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



6. Спочатку обережно підніміть, а потім зніміть скляні панелі одна за одною. Починайте з верхньої панелі.



7. Очистіть скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

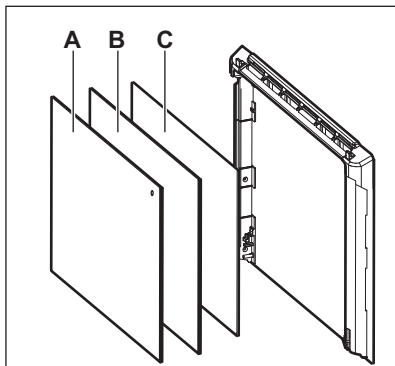
8. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

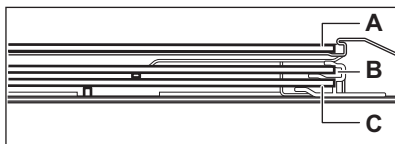
Переконайтеся, що ви вставили скляні

панелі (A, B і C) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



## 11.6 Заміна лампи

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема                              | Переконайтеся в тому, що...                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Пристрій не вмикається або не працює. | Прилад правильно під'єднано до електромережі.                |
| Прилад не нагрівається.               | Деактивовано автоматичне вимкнення.                          |
| Прилад не нагрівається.               | Дверцята приладу зачинені.                                   |
| Прилад не нагрівається.               | Запобіжник перегорів.                                        |
| Прилад не нагрівається.               | Блокування деактивовано.                                     |
| Лампа вимкнена.                       | Волога конвекція увімкнено.                                  |
| Лампа не світиться.                   | Лампочка перегоріла.                                         |
| Err C3                                | Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано. |
| Err F102                              | Дверцята приладу зачинені.                                   |
| Err F102                              | Замок дверцят не зламано.                                    |
| На дисплеї відображається 00:00.      | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби    |



Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

### 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

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

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

|                                                                                                                                                                   |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Назва постачальника                                                                                                                                               | Electrolux            |
| Ідентифікатор моделі                                                                                                                                              | LOF4P06BK 944068565   |
| Індекс енергоефективності                                                                                                                                         | 81.7                  |
| Клас енергоефективності                                                                                                                                           | A+                    |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                                                                                               | 0.94 кВт•год/цикл     |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора                                                                      | 0.67 кВт•год/цикл     |
| Кількість камер                                                                                                                                                   | 1                     |
| Джерело нагрівання                                                                                                                                                | Електроенергія        |
| Об'єм                                                                                                                                                             | 65 л                  |
| Тип духової шафи                                                                                                                                                  | Вбудована духова шафа |
| Маса                                                                                                                                                              | 35.0 кг               |
| IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності. |                       |

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

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Споживання енергії в режимі очікування                                                                      | 0.8 Вт |
| Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності | 20 хв  |

13.3 Поради щодо енергозбереження

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

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

**Готування з використанням вентилятора**  
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

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

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

#### **Підтримування страви теплою**

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

#### **Готування з вимкненою лампою**

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

#### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

## **14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

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

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



