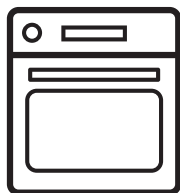




Electrolux



electrolux.com/register



LOF4P06BK

KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო | ღუმელი

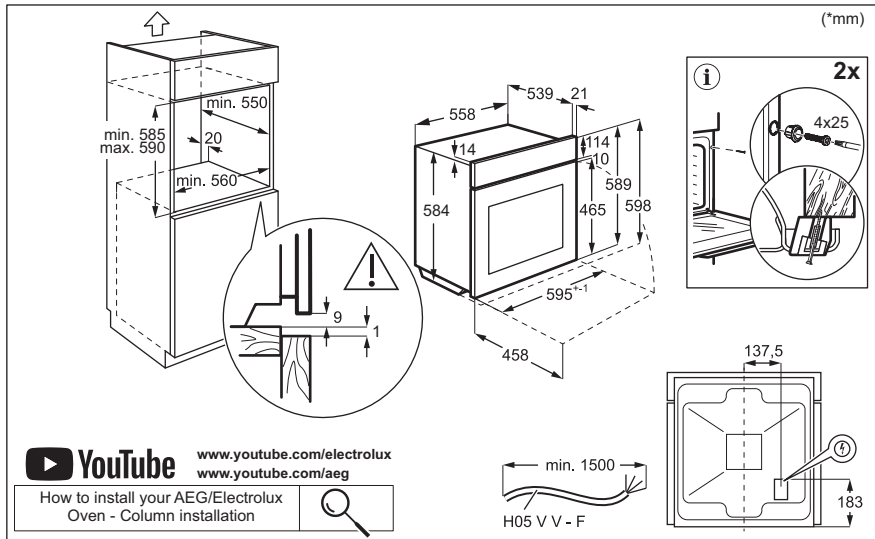
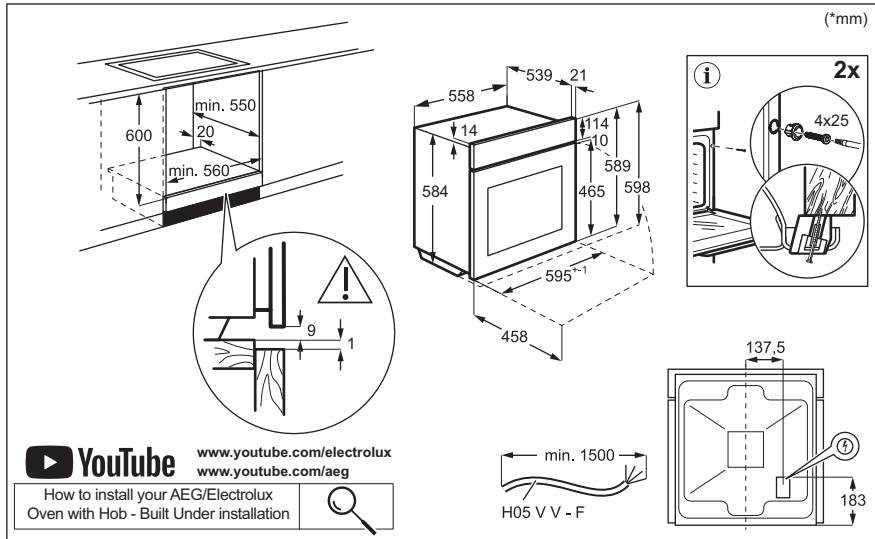
3

RU Инструкция по эксплуатации | Духовой шкаф

26



მონტაჟი / MONTAZH



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



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

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. კონტროლის პანელი.....	9
5. პირველად გამოყენებამდე.....	10
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	11
7. დამატებითი ფუნქციები.....	15
8. საათის ფუნქციები.....	16
9. აქსესუარების გამოყენება.....	17
10. მინიშნებები და რჩევები.....	17
11. მოვლა და დასუფთავება.....	20
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	23
13. ენერგოეფექტურობა.....	24
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	25

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესაღებად.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.
- პიროლიზურ გასუფთავებამდე მოაცილეთ ყველა აქსესუარი და ზედმეტი ნადები / დაღვრილი სითხე მოწყობილობის ღრუს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.

- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოჭაოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- მთლიანად დახურეთ მოწყობილობის კარი სანამ მაგისტრალურ კაბელს როზეტთან შეაერთებთ.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

ევროპაში მონტაჟისა და შეცვლისთვის საჭირო კაბელის ტიპები:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05
V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

კაბელის კვეთის შესახებ ინფორმაციას
გაეცანით რეიტინგის დაფაზე. დაფაზე
ასევე შეგიძლიათ მიიღოთ შემდეგი
ინფორმაცია:

სრული სიმძლავრე (ვტ)	კაბელის კვეთი (მმ²)
მაქსიმუმ 1380	3x0.75
მაქსიმუმ 2300	3x1
მაქსიმუმ 3680	3x1.5

დამამიწებელი სადენი (მწვანე / ყვითელი
კაბელი) უნდა იყოს 2 სმ-ით გრძელი,
ვიდრე ყავისფერი ფაზისა და ლურჯი
ნულოვანი კაბელები.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის
დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის
სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო
ლიბები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის
დროს უმეტესადაა ურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი
გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის
კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა
მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი
გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი
ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო
ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის
კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების
გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს
ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ
მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და
ცეცხლთან შეხებას.

- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და
ქილები, რომლებიც განკუთვნილია
კონსერვაციისთვის.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები
ან აალებადი პროდუქტებით
დასველებული საგნები
მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან
მასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის
გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ მოათავსოთ ღუმელისთვის
განკუთვნილი ჭურჭელი ან სხვა
საგნები უშუალოდ ღუმელის
კამერის ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა
პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს
ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ
ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ
ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები
მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების
მოხსნისას თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უქანგავი ფოლადის
ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს
მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო
ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი
ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება
მუდმივი იყოს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის
მიერ რეკომენდებული ან
მოწყობილობის კომპლექტში შემავალი
აქსესუარები.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი
ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია
ავაჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან,
დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის
მუშაობისას კარი არასდროს
დაიხურება. სითბო და ტენი,
შესაძლოა, დახურული პანელის უკან
დაგროვდეს და შედეგად,
მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან
იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ
დახუროთ პანელი, სანამ
მოწყობილობა სრულად არ
გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა, კარი მძიმეა.
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 პიროლიზური წმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების / ხანძრის / ქიმიური გამოწვების რისკი (ორთქლის) რისკი პიროლიზურ რეჟიმში.

- პიროლიზური წმენდის და პირველი გაცხელების წინ ღუმელის კამერიდან მოაშორეთ შემდეგი:
 - საკვების ნებისმიერი ნარჩენი, ზეთის ან ცხიმის ლაქები/ ნარჩენები.
 - ნებისმიერი მოძრავი ობიექტი (მათ შორის, თაროები, გვერდითი რელსები და ა.შ., რომლებიც მოჰყვამ პროდუქტს), განსაკუთრებით, ქვაბები, არაკრობადი ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ.

- ყურადღებით წაიკითხეთ პიროლიტური წმენდის ყველა ინსტრუქცია.
- პიროლიტური წმენდის ფუნქციის გამოყენებისას ბავშვები მოარიდეთ მოწყობილობას. მოწყობილობა ძალიან ცხელდება და წინა გამაგრებული სარქველებიდან გამოდის ცხელი ჰაერი.
- პიროლიტური წმენდა მიმდინარეობს მაღალი ტემპერატურის ქვეშ, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს კვამლის გამოყოფა საკვების ნარჩენებისგან. ამიტომ მომხმარებლებს ვურჩევთ:
 - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
 - უზრუნველყავით კარგი ვენტილაცია წინასწარი გაცხელების ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- მინის პანელების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად არ დაღვაროთ ან დაასხათ წყალი ღუმელის კარზე პიროლიტური გაწმენდის ყოველ ჯერზე და მის შემდეგ.
- ყველა პიროლიტური ღუმელიდან / საჭმლის ნარჩენებიდან გამოყოფილი ორთქლი, როგორც აღწერილია, არ არის საშიშრო ადამიანებისთვის, მათ შორის ბავშვებისთვის, ან სამედიცინო ჩვენების მქონე პირებისთვის.
- პიროლიტური წმენდის და პირველი გაცხელების დროს და შემდეგ მოარიდეთ მოწყობილობას შინაური ცხოველები. პატარა შინაური ცხოველები (განსაკუთრებით, ჩიტები და რეპტილიები), შესაძლოა, განსაკუთრებით მგრძნობიარენი იყვნენ ტემპერატურული ცვლილებებისა და გამოყოფილი კვამლის მიმართ.
- ქვაბები, ტაფები, ლანგრები, დანა-ჩანგალი და ა.შ. შესაძლოა დაზიანდეს მაღალი ტემპერატურის პიროლიტური წმენდის ოპერაციის დროს.

2.6 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები

დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.8 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!
დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

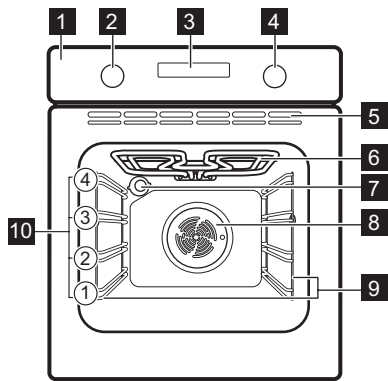
- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 გაზურების ფუნქციების სახელური
- 3 ეკრანი
- 4 მართვის მბრუნავი დილაკი
- 5 გამაგრილებელი ვენტილატორის ჰაერის ხვრელები
- 6 გამათბობელი ელემენტი
- 7 ნათურა
- 8 ვენტილატორი
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროების პოზიციები

4. კონტროლის პანელი

4.1 გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

მოწყობილობის ჩასართავად:

1. ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
2. პარამეტრების დასაყენებლად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.

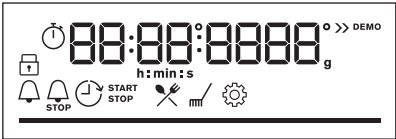
მოწყობილობის გამოსართავად:
გაცხელების ფუნქციებისთვის
განკუთვნილი სახელური გადაიყვანეთ
გამორთულ მდგომარეობაში **0**.

4.2 მართვის პანელის მოკლე
მიმოხილვა

	დააჭირეთ, რათა დააყენოთ ტაიმერის ფუნქციები.
	ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: სწრაფი გაცხელება.
	შეხეთ, მოწყობილობის ნათურის ჩასართავად და გამოსართავად.
	ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის ჩასართავად: ჩაკეტვა.
OK	დააჭირეთ არჩევანის დასადასტურებლად.

4.3 ეკრანის ინდიკატორები

ეკრანი ძირითადი ფუნქციებით:



	მოწყობილობა ჩაკეტილია.
	ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით-ით.
	ქვე-მენიუ: წმენდა-ით.
	ქვე-მენიუ: პარამეტრები
	სწრაფი გაცხელება გააქტიურებულია.
	წუთობრივი შემსენებელი გააქტიურებულია.
	მომზადების დრო გააქტიურებულია.
	დროში დაყოვნებული დაწყება გააქტიურებულია.
	მუშაობის ტაიმერი გააქტიურებულია.
	პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

5. პირველად გამოყენებამდე

⚠ გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 დროის დაყენება.

ელექტრულ ქსელში პირველად
შეერთების შემდეგ დაიცადეთ, სანამ
ეკრანზე არ გამოჩნდება: **"00:00"** ან
"12:00" (მოდელის მიხედვით).

- 1. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური
დროის დასაყენებლად.
- 2. დააჭირეთ ღილაკს OK.

5.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველად გამოყენებამდე და მასში
საკვების მოთავსებამდე, წინასწარ

- გაცხელებით ცარიელი მოწყობილობა.
მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო
სუნი და კვამლი გაუშვას. წინასწარ
გაცხელების დროს განიავეთ ოთახი.
- 1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა
აქსესუარი და თაროების მოხსნადი
დამჭერები.
 - 2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ
მაქსიმალური ტემპერატურა. იხილეთ
ყოველდღიური გამოყენება. ამუშავეთ
მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
 - 3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ
მაქსიმალური ტემპერატურა.
ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს
განმავლობაში.
 - 4. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ
მაქსიმალური ტემპერატურა.

ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.

5. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
6. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი

ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

7. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში.

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 გაცხელების ფუნქციები

 **ნამდვილი კონვექციური მომზადება**
ხორცის შესაწვავად და ნამცხვრების გამოსაცხობად. კონვექციური მომზადებისათვის, დააყენეთ შედარებით დაბალი ტემპერატურა, ვინაიდან ვენტილატორი ღუმლის კამერაში სითბოს თანაბრად გადანაწილებს.

 **კონვენციური მომზადება**
საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.

 **გაყინული საკვები**
ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების, მაგ.: სქლად დაჭრილი კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების მომზადება.

 **პიცის ფუნქცია**
იდეალურია პიცის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ გაცხელებას მოითხოვს ძირიდან.

 **ქვედა წვა**
დაბრაწვა და ზრამუნა ძირის მიღება. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.

 **გალღობა**
საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღღობა. გაღღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.

 **ცხობა ტენიანი ვენტილატორით**
ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიცხე. გაცხელების სიმძლავრე შეიძლება შემცირდეს. დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შენიშვნები: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით-ით.

 **გრილი**
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გაზუხვა.

 **გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში**
თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.

 **ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.**

6.2 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

კერძის მომზადების ინსტრუქციისთვის იხილეთ მინიშნებები და რჩევები, ცხოვბა ტენიანი ვენტილატორით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად იხილეთ ენერგოეფექტურობა, ენერგიის დაზოგვის რჩევები.

6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

1. გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური ტემპერატურის დასაყენებლად.

☞ სწრაფი გაცხელება - დიდხანს დააჭირეთ, გაცხელების დროის შესამცირებლად. ხელმისაწვდომია გაცხელების ზოგიერთი ფუნქციისათვის. ვენტილატორი შესაძლოა ავტომატურად ჩაირთოს.

6.4 შესვლა: მენიუ: ≡

განსენით მენიუ მზადების დამხმარე ჭურჭელსა და პარამეტრებზე წვდომისათვის.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.

ეკრანზე აისახება ✕, ∞, ⚙.

2. ქვე-მენიუში შესასვლელად, დაატრიალეთ კონტროლის სახელური და აირჩიეთ ხატულა. დააჭირეთ ღილაკს OK.

6.5 პარამეტრი: მომზადება დახმარებით ✕

მომზადება დახმარებით ქვემენიუ შედგება პროგრამებისგან, რომლებიც

შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება.

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური ≡-ზე.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ ✕. დააჭირეთ OK.
3. კერძის ასარჩევად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური (P1 - P...).
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
4. წონის დასარეგულირებლად დაატრიალეთ სახელური. ვარიანტი მხოლოდ არჩეული კერძებისთვისაა ხელმისაწვდომი. დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში. დააჭირეთ ღილაკს OK.
6. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გააჩანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	ხელმისაწვდომია წონის რეგულირება.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.

ეკრანზე აისახება P და კერძის ნომერი, რომელიც შეგიძლიათ შეამოწმოთ ცხრილში.

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P1 საქონლის ხორცის ფილე, ნახევრად უმი (ნელი მომზადება)		
P2 საქონლის ხორცის ფილე, საშუალოდ შებრაწული (ნელი მომზადება)	0.5 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	☐☐ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P3 საქონლის ხორცის ფილე, შებრაწული (ნელი მომზადება)		
P4 შემწვარი ხბოს ხორცი (მაგ., ბეჭი)	0.8 - 1.5 კგ; 4 სმ სქელი ნაჭერი	☐☐ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P5 ღორის ხორცის კისერი ან ბეჭი	1.5 - 2 კგ	☐☐ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე გადააბრუნეთ ხორცი მომზადების ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ.
P6 ღორის ზურგიდან ამოჭრილი ხორცის რბილი ნაჭერი, ახალი	1 - 1.5 კგ; 5 - 6 სმ სქელი ნაჭერი	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი შეწვით ხორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
P7 ღორის ნეკნები	2 - 3 კგ; გამოიყენეთ უმი, 2-3 სმ თხელი ნეკნი	☐ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე ჭურჭლის ძირის დასაფარად დაამატეთ სითხე.
P8 მთლიანი ქათამი	1 - 1.5 კგ; ახალი	☐☐ 2; შესაწავი ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე ყველა მხრიდან თანაბრად შესაწავად, გადააბრუნეთ ქათამი მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
P9 ქათმის მკერდი	180 - 200 გრ. თითო ნაჭერზე	☐ 2; საცხობი ლანგარი
P10 ხორცის ნაჭერი	1 კგ	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი
P11 მთლიანი თევზი, გრილზე შემწვარი	0.5 - 1 კგ თითო თევზზე	☐☐ 2; საცხობი ლანგარი წაუსვით თევზს კარაქი, სანელებლები და მწვანელი.
P12 თევზის ფილე	-	☐ 2; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P13 ჩიზქეიქი	-	☐ 1; ☐ 26 სმ თუნუქის საცხობი ფორმა ბადისებრ თაროზე
P14 ვაშლის ტარტი	-	☐ 1; ღვეზელის ფორმა ბადისებრ თაროზე
P15 მაფინები	-	☐ 3; მაფინის ფორმა საცხობ ლანგარზე
P16 ფუნთუშის ნამცხვარი	-	☐ 2; ფუნთუშის ტაფა ბადისებრ თაროზე

კერძი	წონა	თაროს დონე / აქსესუარი
P17 გამომცხვარი კარტოფილი	1 კგ	☐ 2; საცხობი ლანგარი მოთავსეთ მთლიანი კანიანი კარტოფილი საცხობ ლანგარზე.
P18 კროკეტები, გაყინული	0.5 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P19 შემწვარი კარტოფილი, გაყინული	0.75 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი
P20 ხორცის / ბოსტნეულის ლაზანია პასტას მშრალი ფირფიტებით	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P21 კარტოფილის გრატენი (უმი კარტოფილი)	1 - 1.5 კგ	☐ 1; კასეროლის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P22 პიცა ახალი, თხელი	-	☐ 1; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
P23 პიცა ახალი, სქელი	-	☐ 1; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით
P24 კიში	-	☐ 1; საცხობი თუნუქის ჭურჭელი ბადისებრ თაროზე
P25 ბაგეტი / ჩიაბატა / თეთრი პური	0.8 კგ	☐ 3; საცხობი ლანგარი საცხობი ქაღალდით თეთრ პურს მეტი დრო ესაჭიროება.

6.6 შეცვლა: პარამეტრები

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციის სახელური -ზე.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ . დააჭირეთ OK.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური პარამეტრის ასარჩევად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- დაატრიალეთ სახელური მნიშვნელობის დასარეგულირებლად. დააჭირეთ ღილაკს OK.
- გამორთეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური, რომ დატოვოთ მენიუ.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01 დღის მონაკვეთი	შეცვლა
02 ეკრანის სიკაშკაშე	1 - 5

პარამეტრი	მნიშვნელობა
03 ღილაკის ტონები	1 - მოკლე ხმოვანი სიგნალი, 2 - დაჩხაკუნება, 3 - ნმის გამორთვა
04 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
05 მუშაობის ტაიმერი	ჩართვა / გამორთვა
06 სინათლე	ჩართვა / გამორთვა
07 სწრაფი გაცხელება	ჩართვა / გამორთვა
08 წმენდის შემსხნეებელი	ჩართვა / გამორთვა
09 დემო-რეჟიმი	აქტივაციის კოდი: 2468
10 პროგრამული ვერსია	შემოწმება

პარამეტრი	მნიშვნელობა
11 ყველა პარამეტრის განულება	დიაზ / არა

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ამ ფუნქციის გასააქტიურებლად.

გაისმება სიგნალის ხმა.  - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

 - ხანგრძლივად დააჭირეთ ფუნქციის გამოსართავად.

7.2 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ.

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

დააყენეთ საჭმლის მომზადების დრო, თუკი გათბობის ფუნქციის გამოყენებას ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით გეგმავთ. იხილეთ საათის ფუნქციები.

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, დროში დაყოვნებული დაწყება.

7.3 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

8. საათის ფუნქციები

8.1 ტაიმერის ფუნქციების აღწერილობა

 წუთობრივი შემსენებელი	უკუთვლის ტაიმერის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.
 მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა და გაცხელების ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება.
 დროში დაყოვნებული დაწყება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
 მუშაობის ტაიმერი	მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე და მისი დაყენება ნებისმიერ დროს არის შესაძლებელი.

8.2 პარამეტრი: წუთობრივი შემსენებელი

- დააჭირეთ ღილაკს .
ეკრანზე გამოჩნდება: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ წუთობრივი შემსენებელი.
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.

8.3 პარამეტრი: მომზადების დრო



- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს: 0:00 და .
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რომ დააყენოთ მომზადების დრო.

- დაჭირეთ OK. ტაიმერი დაუყოვნებლივ დაიწყებს უკუთვლას.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

8.4 პარამეტრი: დროში დაყოვნებული დაწყება

- დაატრიალეთ სახელურები გაცხელების ფუნქციის ასარჩევად და ტემპერატურის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ  სანამ დისპლეი აჩვენებს:  და START.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დაწყების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
ეკრანზე გამოჩნდება: --:--  STOP.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური დასრულების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას დაყენებულ დაწყების დროზე.
- როდესაც დრო დასრულდება, დააჭირეთ ღილაკს OK და დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური გათიშვის პოზიციაზე დასაყენებლად.

8.5 პარამეტრი: მუშაობის ტაიმერი

- დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
- დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / მუშაობის ტაიმერი. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, მენიუ: პარამეტრები-ით.
- დააჭირეთ OK.
- Uptimer-ის ჩასართავად და გამოსართავად დაატრიალეთ კონტროლის სახელური.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.

8.6 პარამეტრი: დღის მონაკვეთი

1. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური  პოზიციამდე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
2. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ  / დღის მონაკვეთი.

- იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, მენიუ: პარამეტრები.
3. დაატრიალეთ მართვის სახელური საათის დასაყენებლად.
 4. დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

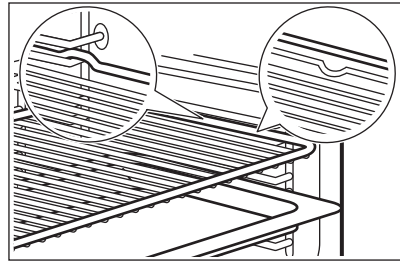
აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს

შორის. დარწმუნდით, რომ თარო ღუმელის კამერის უკანა მხარეს ედება და ფეხები მიმართულია ქვემოთკენ.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

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

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

10. მინიშნებები და რჩევები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად

გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, კერძის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

დაითვალეთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

ენერგიის დაზოგვის რჩევებისთვის იხილეთ ენერგოეფექტურობა.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)

10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები.

ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

- **პიცის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 28 სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 26 სმ
- **რამეკინი** - კერამიკის, დიამეტრი: 8 სმ, სიმაღლე: 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრი: 28 სმ

10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		°C		
ტკბილი ხვეულები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
ხვეულები, 9 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	35 - 40
პიცა, გაყინული, 0,35 კგ	გისოსებიანი თარო	220	2	35 - 40
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
ბრაუნი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	30 - 40
სუფლე, 6 ნაჭერი	კერამიკის საცხობი ფორმები ბადე თაროზე	200	3	30 - 40
ბისკვიტის ცომის ფლანის ბაზა	თუნუქის საცხობი ფორმა ბადე თაროზე	170	2	20 - 30
სენდვიჩი ვიქტორია	საცხობი ჭურჭელი ბადე თაროზე	170	2	35 - 45
მოხარშული თევზი, 0,3 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 45

		°C		
თევზის ფილე, 0,3 კგ	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	180	3	35 - 45
მოხარშული ხორცი, 0,25 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	40 - 50
მწვადი, 0,5 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	200	3	25 - 35
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	40 - 45
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	30 - 40
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	35 - 45
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	150	2	40 - 50
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	170	2	20 - 30
ბოსტნეული, მოხარშული, 0,4 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	35 - 40
ვეგეტარიანული ომლეტი	პიცის ტაფა ბადე თაროზე	200	3	30 - 45
ხმელთაშუა ზღვის ბოსტნეული, 0,7 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	4	35 - 40

10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

				°C	
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150	25 - 35
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 16 თითო ლანგარზე	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	1 და 3	150	20 - 30
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	170	80 - 100
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	70 - 90

				°C	
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	კონვენციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	30 - 40
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	2	160	30 - 40
ბისკვიტი, Ø 26 სმ ფორმა 1)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	გისოსებიანი თარო	1 და 3	160	25 - 40
ფხვიერი ნამცხვარი	კონვენციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	3	150	20 - 30
ფხვიერი ნამცხვარი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	2	150	20 - 30
ფხვიერი ნამცხვარი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	საცხობი ლანგარი	1 და 3	150	15 - 25
გახუხული პური 1)	გრილი	გისოსებიანი თარო	3	მაქს.	5 - 7

1) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში.

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- მოწყობილობაში ან კარის მიწის პანელებზე შესაძლოა ტენი დაგროვდეს. კონდენსაციის შესამცირებლად ამუშავეთ მოწყობილობა საჭმლის მომზადებამდე 10 წუთის განმავლობაში. არ შეინახოთ

საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

აქსესუარები

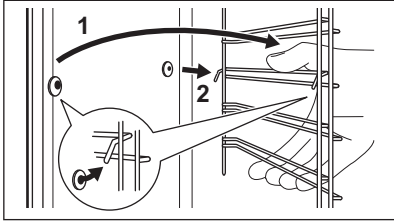
- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასკიდეებიანი საგნებით.

11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოჰაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ნაწილი გვერდითი კედლიდან.

3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის უკანა ბოლო გვერდითი კედლიდან და ამოიღეთ ის.



4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუეთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასწმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

11.3 პიროლიზური წმენდა

⚠ გარფთხილება!

არსებობს დამჭვრობის მიღების რისკი.

⚠ სიფრთხილე!

იმავე კარადაში თუ სხვა მოწყობილობაგაა დამონტაჟებული, ამ ფუნქციის მუშაობის დროს პარალელურად ნუ გამოიყენებთ. ამან შესაძლოა ღუმელის დაზიანება გამოიწვიოს.

არ ჩართეთ ფუნქცია, თუ სრულად არ დაგიწერავთ ღუმელის კარი.

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღუმელის ინტერიერი და კარის შიდა მუშა გაწმინდეთ თბილი წყლით, რბილი ტილოთი და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. დაატრიალეთ გაცხელების ფუნქციების სახელური პოზიციაზე დასაყენებლად, რომ გახსნათ მენიუ.
5. დაატრიალეთ კონტროლის სახელური, რათა აირჩიოთ და დააჭირეთ ლილავს OK.

წმენდის პროგრამა

ხანგრძლივობა

C1 - მსუბუქი დასუფთავება

2 სთ

6. დააჭირეთ ლილავს OK წმენდის დასაწყებად.

წმენდის დაწყებისას მოწყობილობის კარი იბლოკება და სანათი ითიშება. კარის

განბლოკვამდე ეკრანზე გამოჩნდება.

7. გასუფთავების შემდეგ გამორთულ მდგომარეობაში გადაიყვანეთ გაცხელების ფუნქციებისთვის განკუთვნილი სახელური.

8. დაიცადეთ, სანამ მოწყობილობა გაგრილდება და კარი განბლოკება. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი რბილი ტილოსა და წყლის გამოყენებით.

11.4 წმენდის შემხსენებელი

მზადების სესიის შემდეგ ეკრანზე

ავიციმებელი -ით მოწყობილობა შეგახსენებთ პიროლიზური წმენდის გამოყენებით გასუფთავების საჭიროებას. შემხსენებლის გამორთვას ქვე-მენიუდან შეძლებთ: პარამეტრები. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, შეცვლა: პარამეტრები-ით.

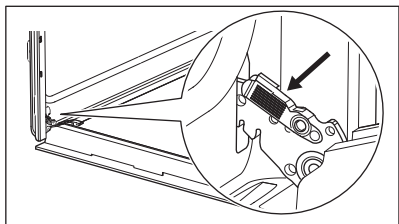
11.5 კარის მოხსნა და დაყენება

ღუმელის კარი მინის ოთხი პანელითაა აღჭურვილი. გაწმენდის მიზნით, შეგიძლიათ მოხსნათ ღუმელის კარი და მისი შიდა მინის პანელები. მინის პანელები მოხსნამდე წაიკითხეთ „კარის მოხსნისა და დამონტაჟების“ მთლიანი ინსტრუქცია.

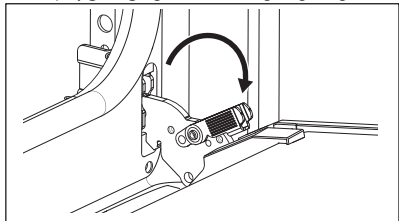
⚠ სიფრთხილე!

ნუ მოიხმართ მოწყობილობას მინის პანელების გარეშე.

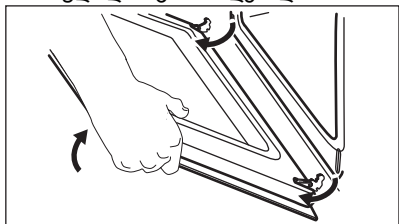
1. მთლიანად გააღეთ კარი და დაიჭირეთ ორივე ანჯამა.



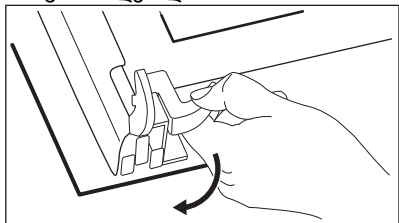
2. ასწიეთ და გამოქაჩეთ რაზა, სანამ დაწკაპუნების ხმას გაიგონებთ.



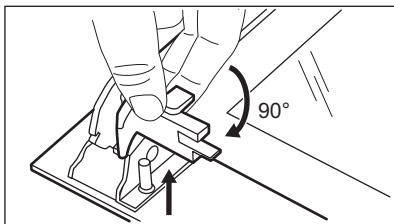
3. ნახევრად დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე. შემდეგ ასწიეთ და გამოქაჩეთ კარი მისი ბუდიდან გამოსაღებად.



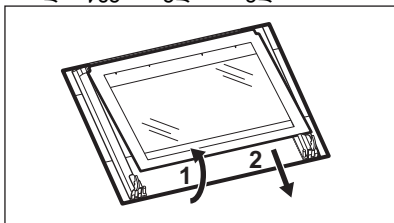
4. მოათავსეთ კარი სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე და გათიშეთ ბლოკირების სისტემა მინის შიდა პანელის გამოსაღებად.



5. 90°-ით შემოაბრუნეთ მომჭერები და მოხსენით მათი ბუდიდან.



6. მინის პანელი ჯერ ფრთხილად ასწიეთ და შემდეგ სათითაოდ გამოიღეთ. დაიწყეთ ზედა პანელით.



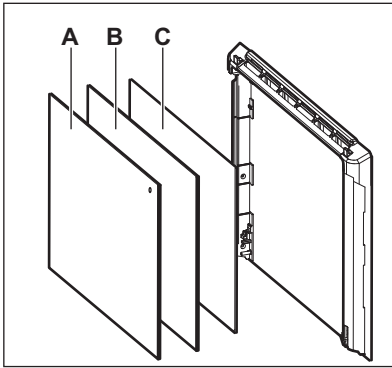
7. გაწმინდეთ მინის პანელი წყლითა და საპნით. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელები. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.

8. გაწმინდის შემდეგ დაამონტაჟეთ მინის პანელები და ღუმელის კარი. თუ კარი სწორადაა დამონტაჟებული, რაზების დახურვისას ტკაცუნის ხმას გაიგონებთ.

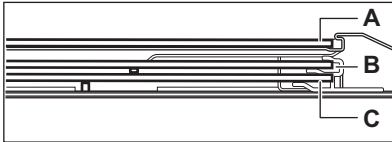
დარწმუნდით, რომ მინის პანელებს (A,B

და C) უკან სწორი თანმიმდევრობით ათავსებთ. შეამოწმეთ სიმბოლო / ნაბეჭდი შუშის პანელის გვერდზე. შუშის თითოეული პანელი განსხვავებულია გამოიყურება დაშლისა და აწყობის გასამარტივებლად.

სწორად დამონტაჟების შემთხვევაში, კარის საპირე დაიჩხაკუნებს.



დარწმუნდით, რომ მინის შუა პანელს ბუდეში სწორად ამონტაჟებთ.



11.6 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
3. დადეთ ტილო ღუმელის ძირზე.

უკანა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.
2. გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300°C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით.
4. დაამონტაჟეთ მინის საფარი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთო, თუ...

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ვერ ააქტიურებთ ან რთავთ მოწყობილობას.	ელექტრო მოწყობილობა სწორად არის მიერთებული დენის წყაროსთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია გათიშულია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	დამცველი არ არის გადამწვარი.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	ჩაკეტვა დეაქტივირებულია.
ნათურა გამორთულია.	ცხოვა ტენიანი ვენტილატორით - გააქტიურებულია.
ნათურა არ მუშაობს.	ნათურა გადამწვარია.
Err C3	მოწყობილობის კარი დახურულია ან კარის საკეტი არ არის გატენილი.
Err F102	ელექტრო მოწყობილობის კარი დაკეტილია.
Err F102	კარის საკეტი არ არის გატენილი.

პრობლემა	შეამოწმეთ თუ...
ეკრანზე გამოჩნდება 00:00.	ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.



თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის კოდი, რომელიც არ არის ამ ცხრილში, გამორთეთ და ჩართეთ ამნთები მოწყობილობის გადატვირთვისთვის. თუ შეცდომის კოდი მეორდება, დაუკავშირდით ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრს.

12.2 მომსახურების მონაცემები

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

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი და პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია ევროკავშირის ენერგოეფექტიურობასთან დაკავშირებული რეგულაციებისა და ეკოდიზაინის შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	LOF4P06BK 944068565
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	81.7
ენერგო ეფექტური კლასი	A+
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.94 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმში	0.67 კვტსთ/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	65 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი
მასა	35.0 კგ

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

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

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში

0.8 ვტ

მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში

20 წთ

13.3 რჩევები ენერგიის დაზოგვის შესახებ

ქვემოთ მოცემული რჩევები დაგეხმარებათ ენერგიის დაზოგვაში.

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

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

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

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

ვენტილაციით მზადება

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

ნარჩენი სითბო

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე

მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საკვების თბილად შესანახად და სხვა კერძების შესათბობად.

როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი აჩვენებს ნარჩენ სითბოსა და ტემპერატურას.

საჭმლის სითბოს შენარჩუნება

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და საკვების თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული სანათით მზადება

გათიშეთ სანათი მზადების განმავლობაში. ჩართეთ იგი მხოლოდ მაშინ, როდესაც დაგჭირდებათ.

ცნობა ტენიანი ვენტილაციით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. თქვენ შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	32
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	32
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	33
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	34
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	37
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	38
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	39
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	40
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	42
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	45
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	46
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	48

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.

- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стекланные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор

сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - обеспечивать хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стекланных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

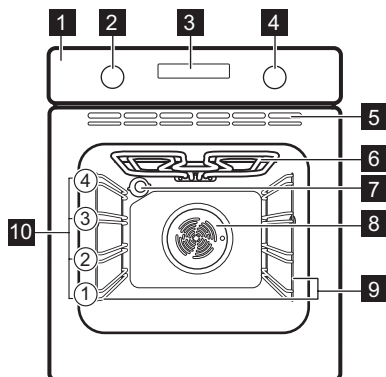
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
2. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

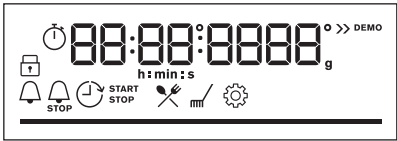
Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» **0**.

4.2 Общий вид панели управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый нагрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для установки функции: Блокир. кнопок.
OK	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Дисплей с основными функциями:



	Прибор заблокирован.
	Подмену: Помощь в приготовлении.
	Подмену: Очистка.
	Подмену: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Таймер включена.
	Время приготовления включена.
	Отложенный запуск включена.
	Таймер прямого отсчета включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

- 1. Вращая ручку управления, задайте время.
- 2. Нажмите OK.

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время

предварительного разогрева проветривайте помещение.

- 1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
- 2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
- 3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
- 4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
- 5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- 6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего

средства, для очистки прибора и принадлежностей.

7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева



Горячий воздух

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Замороженные продукты

Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.



Пицца

Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



Нижний нагрев

Интенсивное подрумянивание и нижний нагрев. Используйте самое нижнее положение противня.



Размораживание

Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указаниях и рекомендации, Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

 Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени

нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

6.4 Вход: Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в Приготовлении».

- 1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение

На дисплее отображается

- 2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите

6.5 Установка: Помощь в приготовлении

Помощь в приготовлении Подменю состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

- 1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение

- 2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите
- 3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите
- 4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите
- 5. Поставьте в прибор. Нажмите
- 6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1 Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
P2 Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P3 Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		
P4 Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	 2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5 Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	 2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P6	Свинная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P7	Свинная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 2; емкость для жарки на решетке Накройте дно блюда жидкостью.
P8	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	  2; емкость для жарки на решетке По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P9	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	 2; эмалированный противень
P10	Митлоф	1 кг	  2; эмалированный противень
P11	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P12	Рыбное филе	-	 2; запеканка с горкой на решетке
P13	Чизкейк	-	 1;  26 см Разъемная форма для выпечки на решетке
P14	Яблочный тарт	-	 1; форма для пирога на решетке
P15	Маффины	-	 3; противень для маффина на эмалированном противне
P16	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
P17	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P18	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
P19	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
P20	Мясо/овощная лазанья с сухими листьями макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
P21	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
P22	Свежая пицца, тонкая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P23	Свежая пицца, толстая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
P24	Киш	-	 1; форма для выпечки на решетке
P25	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

6.6 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите ОК.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите ОК.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5

	Установка	Значение
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08	Напоминание О Чистке	Вкл/Выкл
09	Деморежим	Код запуска: 2468
10	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
11	Заводские Установки	Да/Нет

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

 — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

7.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отложенный запуск.

7.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций таймера

 Таймер	Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.
 Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.
 Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.

8.2 Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .

2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

8.3 Установка: Время приготовления

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится: 0:00 и .
3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.
5. По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится:  и **START**.
3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите **OK**.

На дисплее отобразится: --:-- .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите **OK**.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

- По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета ⌚

- Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение **≡**, чтобы войти в Меню.
- Поверните ручку управления для выбора ⚙ / Таймер прямого отсчета. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
- Нажмите **OK**.

- Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.

- Нажмите **OK**.

8.6 Установка: Установка Времени Суток

- Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение **≡**, чтобы войти в Меню.
- Поверните ручку управления для выбора ⚙ / Установка Времени Суток. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
- Задайте время поворотом ручки управления.
- Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

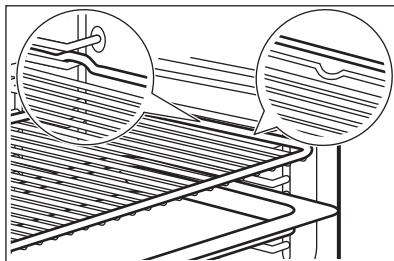
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового

шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

°C	Температура
	Аксессуары
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

10.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, замороз., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40

		°C		
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	35 - 40

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	25 - 35
Маленькие торты (16 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 30

				°C	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	20 - 30
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	80 - 100
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	160	30 - 40
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	30 - 40
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	1 и 3	160	25 - 40
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 30
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2	150	20 - 30
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	15 - 25
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	3	макс.	5 - 7

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из

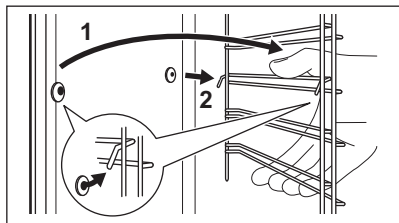
микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
5. Поверните ручку управления для выбора и нажмите ОК.

Программа очистки	Продолжительность
C1 - Легкая очистка	2 ч

6. Нажмите на ОК для начала очистки. При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. До тех пор, пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .
7. После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
8. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

11.4 Напоминание О Чистке

Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю:

Настройки. См. Ежедневное использование, Изменение: Настройки.

11.5 Снятие и установка дверцы

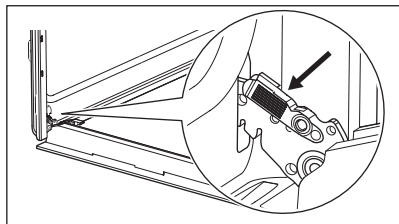
В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



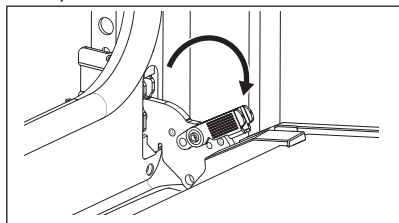
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

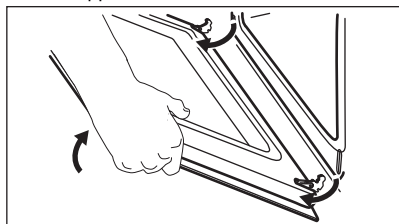
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



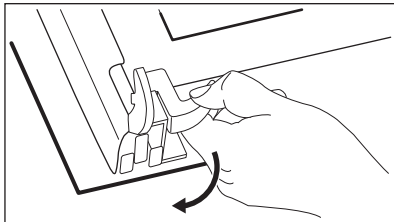
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



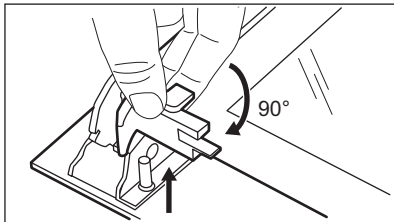
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



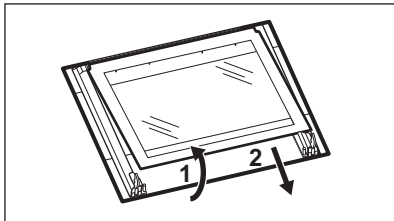
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



5. Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



6. Сначала осторожно поднимите, а затем снимите по очереди стеклянные панели. Начните с верхней панели.



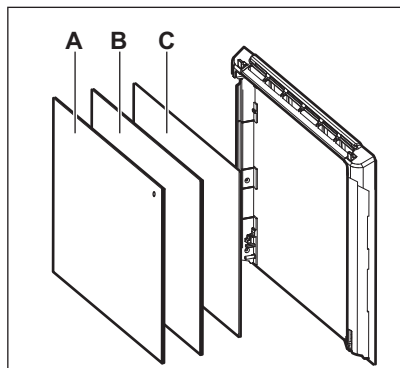
7. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

8. После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

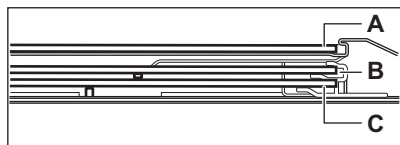
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (**A**, **B** и **C**) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Средняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



11.6 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

Проблема	Убедитесь, что...
Err C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Err F102	Дверца прибора закрыта.
Err F102	Блокировка дверцы исправна.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.



Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен

прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	Electrolux
Модель	LOF4P06BK 944068565
Индекс энергоэффективности	81.7
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме	0.94 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.67 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	65 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	35.0 кг

13.2 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания

0.8 Вт

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления 20 мин

13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.







