



KK Бу пеші  
RU Духовой шкаф с функцией пара

Қолдану туралы нұсқаулары  
Инструкция по эксплуатации

2  
39



**Electrolux**

## МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	7
4. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	8
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	8
6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	12
7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	13
8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	14
9. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	15
10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	30
11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	34
12. ОРНАТУ.....	36
13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	38

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

 Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

 Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- 3 және 8 жас арасындағы балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда алыс ұстау керек.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда алыс ұстау керек.
- Балаларға құрылғымен орнатылған мобильді құралдармен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Қандай да бір жөндеу жұмысын орындар алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының бүйір жақтарында биіктігі осы құрылғының биіктігімен

бірдей құрылғылар орнатылуы керек.

- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

## 2.2 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дүрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дүрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырығыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы

сақтандырығыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Бұл құрылғы Е.Е.С. ережелеріне сай келеді.

## 2.3 Пайдалану



### ЕСКЕРТУ!

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

- Бұл үйде ғана қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.

**ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

**2.4 Буға пісіру****ЕСКЕРТУ!**

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Шыққан бу күйдіруі мүмкін:

- Тағамды буға пісіру барысында құрылғының есігін ашпаңыз.
- Тағамды буға пісіргеннен кейін құрылғының есігін абайлап ашыңыз.

**2.5 Күту менен тазалау****ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

**2.6 Ішкі жарықтама****ЕСКЕРТУ!**

Электр қатері бар.

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз..

## 2.7 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

## 2.8 Құрылғыны тастау

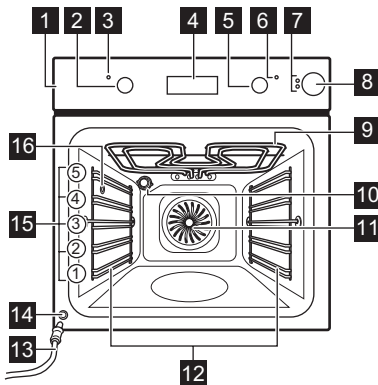


**ЕСКЕРТУ!**  
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

# 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## 3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы/белгішесі
- 4 Дисплей
- 5 Температура тетігі
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Су сауытының индикаторы
- 8 Су тартпасы
- 9 Қыздырғыш элемент
- 10 Жарықтама шамы
- 11 Желдеткіш
- 12 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 13 Су төгетін түтік
- 14 Су төгетін түтіктің клапаны
- 15 Сөре деңгейлері
- 16 Бу жіберетін түтікше

## 3.2 Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**  
Торттар мен печеньелерге арналған.

- **Гриль- / Қуыру науасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**  
Сөрелер мен науаларға арналған.

## 4. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Тәулік уақытын орнату үшін "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.

### 4.1 Алғашқы тазалау

Пештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Пешті және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз. Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

### 4.2 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
7. Тұмшапешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып кетеді. Пештен иіс және түтін шығады. Бөлме ішіндегі ауаның жеткілікті түрде ауысып тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске қосу үшін басқару тетігін басыңыз. Басқару тетігі бері шығады.

### 5.2 Пешті қосу және сөндіру






1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Пешті сөндіру үшін пеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

Пеш іске қосылғанда оның шам жанады.

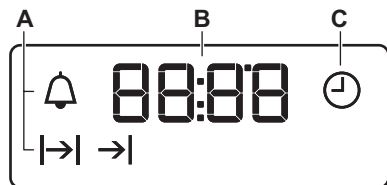
### 5.3 Қыздыру функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Сөндіру қалпы	Пеш өшірулі.
 Шам	Шамды пісіру функциясынсыз қосуға арналған.



Тұмшапеш функциясы	Қолдану	Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Ыстық желмен пісіру + Бу	Тағамдарды булауға арналған. Бұл функцияны пісіру уақытын қысқарту үшін және тағамның дәрумендері мен құнарлы заттарын сол күйі сақтау үшін пайдаланыңыз. Функцияны таңдаңыз да, температураны 130 °C - 230 °C градус аралығына қойыңыз.	 Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Ылғалды желдеткішпен пісіру	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Толығырақ ақпаратты "Ақыл-кеңес" тарауындағы Ылғалды желдеткішпен пісіру тармағынан қараңыз. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшапештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қалдық қызуды пайдаланудың арқасында қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қуат үнемдеуге қатысты жалпылама ұсыныстар үшін: "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу.	 Ыстық желдеткішпен пісіру	Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және келтіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.
		 Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреде қақтауға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
		 Жылдам гриль	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.
		 Пицца параметрі	Тағамды қатты қызартып, түбін қытырлақ ету үшін сәренің бір қатарында пісіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.
		 Дәстүрлі пісіру (Үстіңгі/ Астыңғы қызу)	Тұмшапештің бір сәресінде пісіру мен қуыруға арналған.

## 5.4 Дисплей



- A. Функция индикаторлары
- B. Уақыт бейнебеті
- C. Функция индикаторы

## 5.5 Түймелер

Түйме	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.
🕒	САҒАТ	Сағат функциясын орнату үшін.
+	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.

## 5.6 Пісіру алаңдарының тетіктері

Пештің үстіндегі пісіру алаңдарын тетіктердің көмегімен басқара аласыз.

- i** Пеш үстінің пайдаланушы нұсқаулығындағы Қауіпсіздік ақпараты тарауларын міндетті түрде оқу керек.

## 5.7 Қызу параметрлері

Тетік индикаторы	Функция
0	Сөндіру қалпы
1 - 0	Қызу параметрлері

1. Тетікті қажетті қыздыру параметріне бұраңыз.
2. Тағам пісіруді аяқтау үшін басқару тетігін "off" қалпына қойыңыз.

## 5.8 Қос шеңберлі алаңды пайдалану (егер бар болса)

- i** Қос шеңберлі алаңды қосу үшін тетікті сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Оны тоқтату қалпынан өткізіп бұрамаңыз.

1. Тетікті сағат тілінің бағытымен бұрап 0 қалпына қойыңыз.
2. Тетікті сырт еткен дыбыс баяу бұраңыз. Екі пісіру алаңы қосылады.
3. Қажетті қыздыру параметрін орнату үшін "Қызу параметрлері" тарауын қараңыз.

## 5.9 Буға пісіру

- i** Суды ғана пайдаланыңыз. Сүзілген (минералдардан тазартылған) немесе тазартылған суды қолданбаңыз. Басқа сұйықтарды пайдаланбаңыз. Су тартпасына жанғыш немесе алкогольі бар сұйықтарды құймаңыз.

1.  Функциясын орнатыңыз.

2. Су тартпасын ашу үшін оның қақпағын басыңыз.
3. Су тартпасын дисплейде "Сауыт толы" индикаторы жанғанша суға толтырыңыз.  
Сауыттың ең үлкен сыйымдылығы 900 мл. Бұл шамамен 55 - 60 минут пісіруге жетеді.
4. Су тартпасын бастапқы орнына қойыңыз.
5. Температураны 130 °C және 230 °C градус аралығына қойыңыз.  
Осы температура ауқымын пайдаланғанда бұмен пісіру функциясы жақсы нәтиже береді.
6. Бұға пісіру аяқталғаннан кейін су сауытын босатыңыз.


Сыртқы су клапанынан су шығып кетпес үшін бұл функциясын қолданып болған сайын кемінде 60 минут күтіңіз.



### АБАЙЛАҢЫЗ


Құрылғыдан қызу шығады. Күйіп қалу қатері бар. Су тартпасын босатқан кезде абай болыңыз.

## 5.10 "Сауыт бос" индикаторы

 индикаторы сауыттың бос екенін, оны қайта толтыру керек екенін көрсетеді.

Қосымша ақпаратты "Бұға пісіру" тарауынан қараңыз.

## 5.11 "Сауыт толы" индикаторы

 индикаторы тұмшапештің бұмен пісіруге дайын екенін көрсетеді.



Егер сауытқа өте көп су құйсаңыз, қауіпсіздік түтігі артық суды тұмшапештің табанына ағызады. Суды жөкеге немесе шүберекке сіңіріп тазалаңыз.

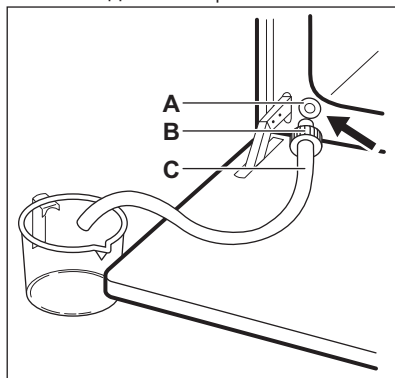
## 5.12 Су сауытын босату



### АБАЙЛАҢЫЗ


Су сауытын босату алдында пештің салқын тұрғанына көз жеткізіңіз.

1. Пайдаланушы нұсқаулығымен бірге берілген су төгетін түтікті (C) дайындаңыз. Су төгетін сауыттың ұшына жалғастырғышты (B) жалғаңыз.
2. Түтікшенің екінші ұшын (C) сауытқа салыңыз. Оны су төгетін клапанның деңгейінен (A) төмендеп салыңыз.



3. Тұмшапештің есігін ашып, жалғастырғышты (B) су жіберетін клапанға (A) салыңыз.
4. Су сауытын босату алдында жалғастырғышты қайта-қайта салыңыз.



Дисплейде келесі көрсетілсе, су сауытында су қалуы мүмкін.  Су жіберетін клапаннан су ақпай тоқтағанша күтіңіз.

5. Су ақпай тоқтаған кезде жалғастырғышты клапаннан алыңыз.



Су сауытын қайта толтыру үшін аққан суды қолданбаңыз.

## 6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 6.1 Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы	Қолдану
⌚ ТӘУЛІК УАҚЫТЫ	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
→  ҰЗАҚТЫҚ	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
→  АЯҚТАУ	Құрылғыны сөндіру уақытын орнатуға арналған.
→ →  УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ	УАҚЫТ және АЯҚТАУ функциясын біріктіру үшін.
🔔 МИНУТ ОПЕРАТОРЫ	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.

### 6.2 Уақытты орнату. Уақытты өзгерту

Тұмшапешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

⌚ индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, тоқ сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

Дұрыс уақытты орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.

Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

Тәулік уақытын өзгерту үшін ⌚ түймесін қайта-қайта ⌚ жыпылықтағанша басыңыз.

### 6.3 ҰЗАҚТЫҚ функциясын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін |→| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. **+** немесе **—** түймесін ҰЗАҚТЫҚ уақытын орнату үшін басыңыз.

Бейнебетте |→| көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда |→| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
5. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

### 6.4 АЯҚТАУ функциясын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
  2. ⌚ түймесін →| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
  3. Уақытты орнату үшін **+** не **—** түймесін басыңыз.
- Бейнебетте →| көрсетіледі.
4. Уақыт аяқталғанда →| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
  5. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
  6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

## 6.5 УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ функциясын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. 🕒 түймесін **|→|** жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. **+** немесе **-** түймесін **ҰЗАҚТЫҚ** функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
4. 🕒 түймешігін басыңыз.
5. **+** немесе **-** түймесін **АЯҚТАУ** функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
6. 🕒 түймешігін басып құптаңыз. Құрылғы кейін автоматты түрде қосылып, орнатылған **ҰЗАҚТЫҚ** уақыты аяқталғанша істеп, орнатылған **АЯҚТАУ** уақыты келгенде сөнеді. Орнатылған уақыт келгенде дыбыстық сигнал естіледі.
7. Құрылғы автоматты түрде сөнеді. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
8. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

## 6.6 МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату

1. 🕒 түймесін 🔔 жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
  2. Қажетті уақытты орнату үшін **+** не **-** басыңыз.
- Минут операторы 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
3. Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
  4. Тұмшапеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

## 6.7 Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. 🕒 түймесін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
  2. **-** түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
- Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

# 7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

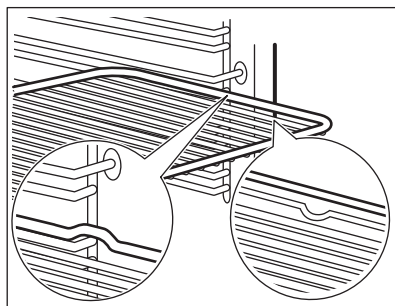


**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 7.1 Керек-жарақтарды салу

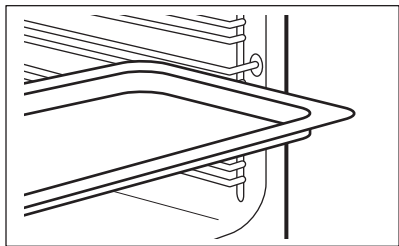
Торкөз сөре:

Сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



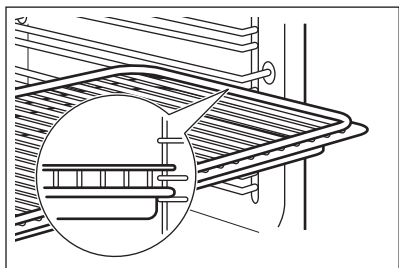
Пісірме науа/ Шұңғыл науа:

Пісірме науа /шұңғыл науаны сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Тор сөрени пісірме науа /шұңғыл науаны бірге пайдалану:

Пісірме науаны /шұңғыл науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыда көрсетілген бағыттағыштар үстіндегі тор сөрениң арасына кіргізіңіз.



**i** Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Шығыңқы тұстар құралдардың аударылып қалуына жол бермейтін қауіпсіздік құралдары болып табылады. Сөрениң айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

## 7.2 Сырғытпа жолдар

**i** Сырғытпа жолдарды орнату нұсауларын кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

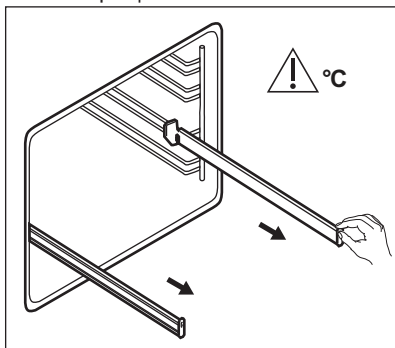
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.



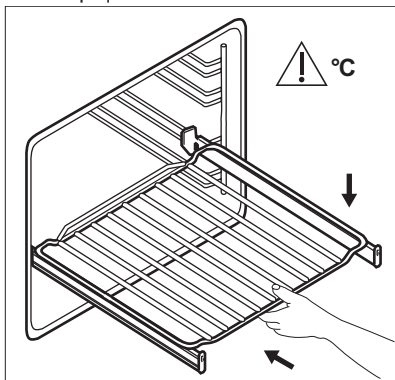
### АБАЙЛАҢЫЗ

Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

1. Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



2. Тор сөрени бағыттауыш жолдарға салыңыз да, пештің ішіне абайлап итеріңіз.



Пештің есігін жабар алдында, бағыттауыш жолдардың пешке әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

## 8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 8.1 Желдеткіш

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш

автоматты түрде қосылады. Пешті сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

## 8.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш

тоқты кідіруге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

## 9. АҚЫЛ-КЕҢЕС



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде беріледі. Олар рецептерге, олардың құрамының сапасы мен мөлшеріне байланысты болады.

### 9.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Төмендегі кестелерде температураға, пісіру уақытына және сөре орындарына қатысты стандартты ақпарат берілген.

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Тұмшапеш ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып

отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен қуат мөлшерін барынша азайтады.

### Торт пісіру

Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

### Ет пен балық пісіру

Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.

Етті кесердің алдында сәлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.

Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

## 9.2 Пісіру және қуыру кестесі

### Торттар

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	160	3 (2 және 4)	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Ашыған қамыр	170	2	160	3 (2 және 4)	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (сол және оң)	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	170	2	165	2 (сол және оң)	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	170	2	160	2	50 - 60	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбында
Кішкене кекстер - бір деңгейде	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақта



Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	30 - 45	Пісірме табақта
Печенья / тәтті таспалар - бір деңгейде	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Пісірме табақта
Печенья / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	35 - 40	Пісірме табақта
Печенья / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгейде	120	3	120	3	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде <sup>е1)</sup>	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақта
Тоқашта р <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Пісірме табақта
Эклер - бір деңгейде	190	3	170	3	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгейде	-	-	170	2 және 4	35 - 45	Пісірме табақта

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Тарталетка	180	2	170	2	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	160	1	150	2	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	170	1	160	2 (сол және оң)	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

#### Нан және пицца

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ақ нан 1)	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г
Қарабидай наны	190	1	180	1	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка 1)	190	2	180	2 (2 және 4)	25 - 40	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Пицца 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта
Шелпек 1)	200	3	190	3	10 - 20	Пісірме табақта

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

## Ашық бәліштер

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Паста фланы	200	2	180	2	40 - 50	Қалып
Көкөніс фланы	200	2	175	2	45 - 60	Қалып
Киш <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Қалып
Лазанья <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Қалып
Каннелон и <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Қалып

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

## Ет

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Сиыр еті	200	2	190	2	50 - 70	Торкөз сәреде
Шошқа еті	180	2	180	2	90 - 120	Торкөз сәреде
Бұзау еті	190	2	175	2	90 - 120	Торкөз сәреде
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	210	2	200	2	50 - 60	Торкөз сәреде
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	210	2	200	2	60 - 70	Торкөз сәреде
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	210	2	200	2	70 - 75	Торкөз сәреде

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Шошқаның қол омыртқасы	180	2	170	2	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	180	2	160	2	100 - 120	2 дана
Қой еті	190	2	175	2	110 - 130	Сирақ
Тауық еті	220	2	200	2	70 - 85	Тұтас
Күркеуауық еті	180	2	160	2	210 - 240	Тұтас
Үйрек еті	175	2	220	2	120 - 150	Тұтас
Қаз еті	175	2	160	1	150 - 200	Тұтас
Үй қоянының еті	190	2	175	2	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	190	2	175	2	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	190	2	175	2	90 - 120	Тұтас

### Балық

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Бақтақ / Теңіз мөңкесі	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/ Албырт балық	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филе

### 9.3 Гриль жасау

Тұмшапешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.  
Ең жоғары температураны орнатыңыз.

Тағам	Мөлшері		Уақыт (мин.)	
	Саны	Мөлшері (кг)	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Шұжықтар	8	-	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1	30 - 35	25 - 30
Кәуап	4	-	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0,6	20 - 30	-
Балықтың қоң еті	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	5 - 7	-
Қыздырылған нан	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 9.4 Турбо гриль

Бірінші немесе екінші сөре қатарын пайдаланыңыз,

### Сиыр еті

Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Қуыру уақытын есептеу үшін төмендегі кестеде берілген уақытты филе қалыңдығын көрсететін сантиметрге көбейту керек.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ростбиф немесе филе, шала піскен	190 - 200	5 - 6
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	180 - 190	6 - 8
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен	170 - 180	8 - 10

## Шошқа еті

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті (1 - 1,5 кг)	160 - 180	90 - 120
Шабылған жеке қабырға, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Котлета, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Шошқаның сирағы (алдын ала пісірілген), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

**Бұзау еті**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қуырылған бұзау еті, 1 кг	160	90
	180	120
Бұзаудың сирағы, 1,5 - 2 кг	160	120
	180	150

**Қой еті**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қойдың сирағы, қуырылған сирақ, 1 - 1,5 кг	150	100
	170	120
Қойдың белдемесі, 1 - 1,5 кг	160	40
	180	60

**Құс еті**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Тауықтың кесек еттері, әрқайсысы 0,2 - 0,25 кг	200	30
	220	50
Жарты тауық, әрқайсысы 0,4 - 0,5 кг	190	35
	210	50

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Тауық еті, 1-1,5 кг	190	50
	210	70
Үйрек, 1,5 - 2 кг	180	80
	200	100
3,5 - 5 кг	160	120
	180	180
Күркетауық еті, 2,5 - 3,5 кг	160	120
	180	150
Күркетауық, 4 - 6 кг	140	150
	160	240

**Балық (бұға пісірілген)**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін балық, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

**9.5 Влажный горячий воздух**

**i** Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі пісіру уақыттарын қараңыз.

**i** Пісіру барысында құрылғының есігін қажет болса ғана ашыңыз.

Тағам Тағам түрі	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	2
Лазанья	180 - 200	45 - 60	2
Картоп гратині	190 - 210	55 - 80	2
Тәтті тағамдар	180 - 200	45 - 60	2
Дөңгелек кекс немесе тоқаш	160 - 170	50 - 70	1
Өрілген нан/нан қыртысы	170 - 190	40 - 50	2
Бетіне үкпе себілген торт (құрғақ)	160 - 170	20 - 40	3
Ашыған қамырдан жасалған бисквиттер	160 - 170	20 - 40	2

## 9.6 Мұздату

Тағам	Мөлшері (кг)	Жібіту уақыты (мин)	Қосымша жібіту уақыты (мин.)	Түсіндірме
Тауық еті	1.0	100 - 140	20 - 30	Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1.0	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	0.5	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1.4	60	60	-

## 9.7 Кептіру - Ыстық желдеткішпен пісіру

- Табақтарды май өткізбейтін немесе пісіруге арналған қағазға салыңыз.

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кептіру уақытының жартысы өткен кезде тұмшашесті тоқтатып, есікті ашып, кептіруді аяқтау үшін бір түн ашық қалдырыңыз.

**Көкөністер**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (сағ)	Сөренің орналасуы	
			1-ші деңгей	2-ші деңгей
Бұршақ	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Бұрыш	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Тұздықталатын көкөніс	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Саңырауқұлақ	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Шөптер	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Жеміс-жидек**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (сағ)	Сөренің орналасуы	
			1-ші деңгей	2-ші деңгей
Өрік	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Сары өрік	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Алма тілімдері	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Алмұрт	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**9.8 Ыстық желмен пісіру + Бу****Торттар және кондитер өнімдері**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Алма кексі <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	20 см торт қалыбында
Ашық бәліштер	175	30 - 40	2	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	160	80 - 90	2	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	160	35 - 45	2	26 см торт қалыбында
Панеттоне <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	Нан қалыбында
Кішкене кекстер	150 - 160	25 - 30	3 (2 және 4)	Пісірме табақта
Печеньелер	150	20 - 35	3 (2 және 4)	Пісірме табақта
Тәтті тоқаш <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	Пісірме табақта



Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Бриошь <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 және 4)	Пісірме табақта

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

### Нан және пицца

Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Пісірме табақты пайдаланыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Ақ нан, әрқайсысы 2x 0,5 кг	180 - 190	45 - 60	2

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Булочкалар, 6 - 8, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 жән е 4)
Пицца	200 - 220	20 - 30	2

### Ашық бәліштер

Торт қалыбында дайындаңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Толтырмасы бар көкөністер	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картоп гратині	160 - 170	50 - 60	1 (2 және 4)

### Ет

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тор сөрені пайдаланыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	180	90 - 110

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Бұзау еті, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф - шала піскен, 1 кг	210	45 - 50

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ростбиф - орташа піскен, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф - әбден пісірілген, 1 кг	190	65 - 75

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Қойдың сирағы, 1 кг	175	110 - 130
Бүтін тауық, 1 кг	200	55 - 65
Бүтін құркетауық, 4 кг	170	180 - 240
Бүтін үйрек, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Туралған қоян еті	170 - 180	60 - 90

Бірінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін қаз еті, 3 кг	160 - 170	150 - 200

### Балық

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Бақтақ, 3 - 4 балық, 1,5 кг	180	25 - 35
Туна, 4 - 6 филе, 1,2 кг	175	35 - 50
Нәлім	200	20 - 30

### Бумен қыздыру

Тағамды табаққа салып қыздырыңыз.

Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Кассероле/Гратин	130	15 - 25
Макарон және тұздық	130	10 - 15
Қосымша тағамдар (мысалы, күріш, картоп, макарон)	130	10 - 15
Бір табақтағы тағамдар	130	10 - 15
Ет	130	10 - 15

## 9.9 Диеталық тағам пісіру табағында пісіру

Ыстық желмен пісіру + Бу функциясын пайдаланыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Көкөністер	130	10 - 15

### Көкөністер

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Брокколи, гүл шоқтары	150	20 - 25	2
Баклажан	150	15 - 20	2
Гүлді қырыққабат, гүл шоқтары	150	25 - 30	2
Қызанақ	150	15	2
Ақ спаржа	150	35 - 45	2
Жасыл спаржа	150	25 - 35	2
Кәді, тілімдері	150	20 - 25	2
Сәбіз	150	35 - 40	2
Фенхель	150	30 - 35	2
Кольраби	150	25 - 30	2
Бұрыш тілімдері	150	20 - 25	2
Сельдерей тілімдері	150	30 - 35	2

### Ет

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Пісірілген ветчина	150	55 - 65	2
Тауықтың жентектелген төсеті	150	25 - 35	2
Касселер (шошқаның сүріленген қоң еті)	150	80 - 100	2

**Балық**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Бақтақ	150	25 - 30	2
Арқан балық қоң еті	150	25 - 30	2

**Тағам қосымшалары**

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Күріш	150	35 - 40	2
Қабығы аршылмаған картоп, орташа	150	50 - 60	2
Пісірілген, текшеленіп туралған картоп	150	35 - 45	2
Полента	150	40 - 45	2

**9.10 Сынақ институттарына арналған ақпарат**

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

Тағам	Функция	Керек-жарақта р	Сөре-нің орналасуы	Темпе-ратур а (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Кішкене кекстер	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	170	20 - 30	Әр пісіру науасына 20 шағын кекстен қойыңыз.
Кішкене кекстер	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	150 - 160	20 - 35	Әр пісіру науасына 20 шағын кекстен қойыңыз.
Кішкене кекстер	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	150 - 160	20 - 35	Әр пісіру науасына 20 шағын кекстен қойыңыз.

Тағам	Функция	Керек-жарақтаp	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Алма бәліші	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	180	70 - 90	2 қалбыр пайдаланыңыз (диаметрі 20 см), көлденеңінен қойылған.
Алма бәліші	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	70 - 90	2 қалбыр пайдаланыңыз (диаметрі 20 см), көлденеңінен қойылған.
Майсыз қопсыма торт	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	170	40 - 50	Торт қалыбын пайдаланыңыз (диаметрі 26 см). Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Майсыз қопсыма торт	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	40 - 50	Торт қалыбын пайдаланыңыз (диаметрі 26 см). Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Майсыз қопсыма торт	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2 және 4	160	40 - 60	Торт қалыбын пайдаланыңыз (диаметрі 26 см). Көлденеңінен қойылған. Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	140 - 150	20 - 40	-

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сәренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	140 - 150	25 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	140 - 150	25 - 45	-
Қыздырылған нан 4 - 6 дана	Гриль жасау	Торкөз сәре	4	макс.	Бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.
Сиыр етінің бургері 6 дана, 0,6 кг	Гриль жасау	Сәре және май таматын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сәрені пештің төртінші деңгейіне және май таматын табаны үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

## 10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 10.1 Тазалауға қатысты ескерім

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.

Тұмшاپешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін. Гриль табағында бұндай қауіп одан да күшті.

Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.

Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.

Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Тұмшапештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Конденсатты азайту үшін тұмшапешті тағам пісіру алдында 10 минутқа қосыңыз. Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішіндегі ылғалды тазалаңыз.

## 10.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған тұмшапештер

Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

## 10.3 Есіктің тығыздағышын тазалау

Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

## 10.4 Сөре сырғытпалары

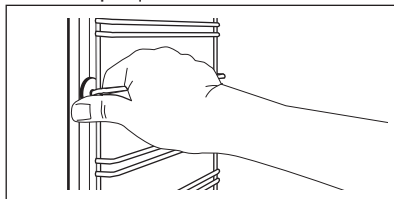
Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары алыңыз.



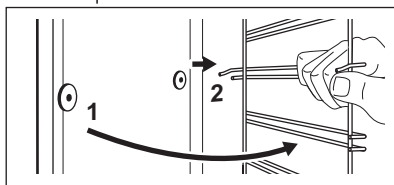
### АБАЙЛАҢЫЗ

Сөре сырғытпаларын алған кезде абай болыңыз.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Алынған керек-жарақтарды кері ретпен орнатыңыз.



Сырғытпа жолдардағы білікшелер алға қарап тұруға тиіс.

## 10.5 Су сауытын тазалау



### ЕСКЕРТУ!

Су сауытына тазалау циклі кезінде су құймаңыз.



Тазалау циклы кезінде бу жіберетін түтіктен тұмшапештің ішіне шамалы су ағып кетуі мүмкін. Тұмшапештің табанына су ағып кетуге жол бермеу үшін бу жіберетін түтіктің астыңғы жағындағы сөреге сай жинайтын табақты қойыңыз.

Шамалы уақыттан кейін тұмшапеште өк қалдықтары жиналады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, тұмшапештің бу шығаратын бөліктерін тазалаңыз. Су сауытын буға пісіру циклі аяқталған сайын босатыңыз.

### Судың түрі

- **Әк мөлшері аздау жұмсақ су** - ұсынылады. Тазалау процедураларының санын азайтады.
- **Кран суы** - бұндай суды үйдегі су жүйесінде су тазалағыш немесе су

жұмсартқыш бар болса қолдануға болады.

- **Әк мөлшері жоғары кермек су** - бұл су құрылғының жұмысына әсер етпейді, бірақ тазалау циклдерін көбейтеді.

### ДДҰ КӨРСЕТКЕН КАЛЬЦИЙ МӨЛШЕРІ КӨРСЕТИЛГЕН КЕСТЕ. (Дүниежүзілік денсаулық ұйымы)

Кальций шөгіндісі	Судың кермектігі		Су санаты	Кальцийді тазарту циклін орындаңыз
	(Француз градусы)	(Неміс градусы)		
0 - 60 мг / л	0 - 6	0 - 3	Тәтті әрі тұщы	75 цикл - 2,5 ай
60 - 120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Орташа кермектік	50 цикл - 2 ай
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Кермек немесе кальцитті	40 цикл - 1,5 ай
180 мг/л-ден көп	18-жоғары	10-жоғары	Өте кермек	30 цикл - 1 ай

1. Су сауытына 850 мл су және 50 мл цитрус қышқылын (бес шай қасық) құйыңыз. Тұшмапешті сөндіріп шамамен 60 минут күтіңіз.
2. Тұшмапешті қосып, мына функцияны орнатыңыз: Ыстық желмен пісіру + Бу. 230 °C градусқа қойыңыз. Тұшмапешті 25 минуттан кейін сөндіріп, 15 минут салқындатыңыз.
3. Тұшмапешті қосып, мына функцияны орнатыңыз: Ыстық желмен пісіру + Бу. Температураны 130 және 230 °C аралығына қойыңыз. Тұшмапешті 10 минуттан кейін сөндіріңіз. Құрылғыны салқындатыңыз және сауытты босатыңыз. Су сауытын босату үшін “Күнделікті пайдалану” тарауын қараңыз.
4. Су сауытын шайып, тұшмапештің ішіндегі қалдық заттарды шүберекпен тазалаңыз.
5. Су ағызатын түтікшені жылы сабынды суды пайдаланып қолмен тазалаңыз. Зақым келтіріп алмас үшін қышқылды, спрейді немесе сол сияқты заттарды пайдаланбаңыз.

### 10.6 Есікті алу және орнату

Тұшмапештің есігі екі шыны панельден тұрады. Тұшмапештің есігі мен ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.



Ішкі шыны панельді тұшмапештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

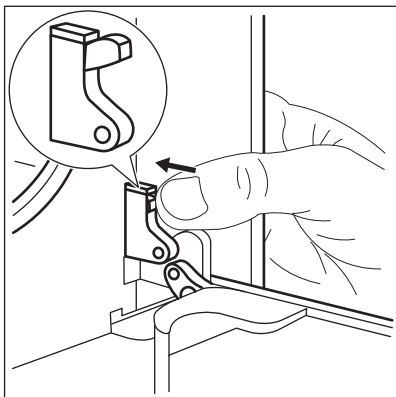


#### АБАЙЛАҢЫЗ

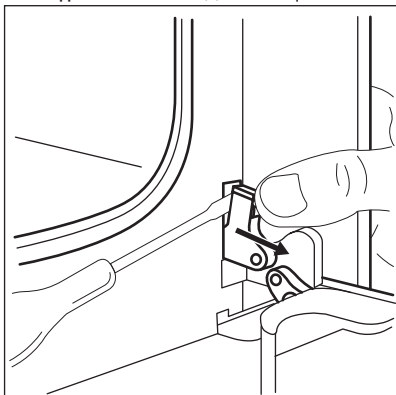
Пешті ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті толық ашыңыз да, есіктің оң жағындағы топсаны табыңыз.
2. Қатайтқыш бөлшекті артқа жылжығанша итеріңіз.

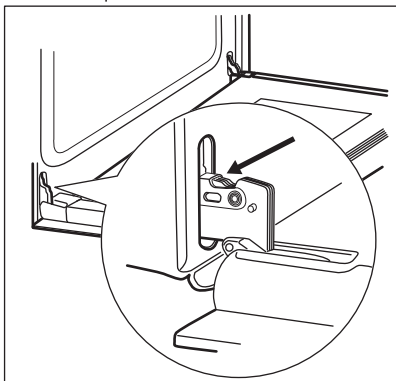




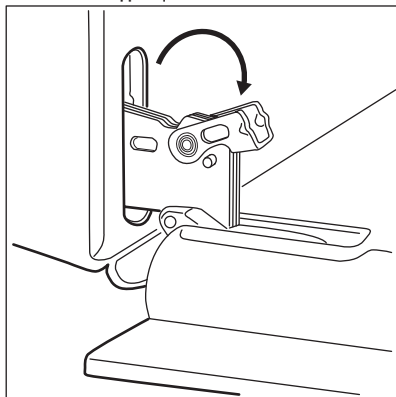
3. Итерілген бөлшекті бір қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Оң жақ топсаның тетігін көтеріп, бұрау үшін екінші қолыңызбен бұраңда бұрағышты пайдаланыңыз.



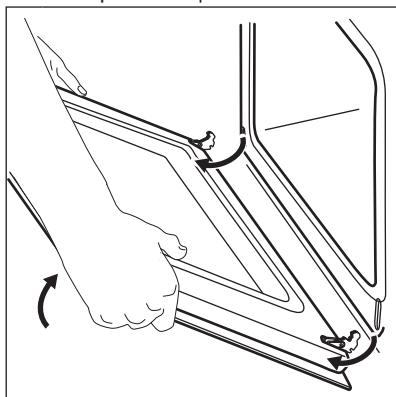
4. Есіктің сол жағындағы топсаны табыңыз.



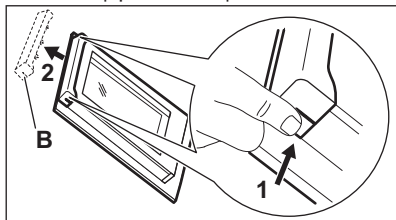
5. Сол жақ топсадағы тетікті көтеріңіз және бұраңыз.



6. Тұмшापештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.

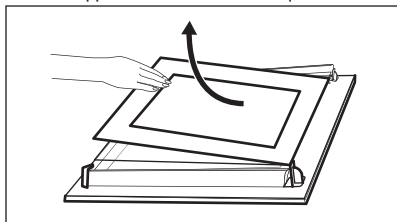


7. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.  
8. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



9. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

10. Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.

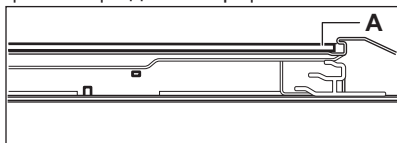


11. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшәпештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



## 11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшәпеш қызбайды.	Тұмшәпеш сәндірулі.	Тұмшәпешті іске қосыңыз.
Тұмшәпеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.

## 10.7 Шамды ауыстыру



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сәндіріңіз.  
Пеш салқындағанша күтіңіз.
2. Пешті розеткадан ағытыңыз.
3. Пештің табанына шүберек төсеңіз.





### АБАЙЛАҢЫЗ

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

## Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін оны бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды 300 °С градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз..
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Бейнебетте “12.00” көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тұмшاپештің ішінде су бар.	Сауытта тым көп су бар.	Тұмшاپешті сөндіріңіз де, суды шүберекпен немесе жекемен сүртіңіз.
"Сауыт толы"  индикаторы сөндірулі.	Сауыттың ішіндегі су жеткілікті емес.	Сауытқа индикатор жанғанша су құйыңыз. Егер су тұмшاپештің ішіне құйыла бастаса және индикатор сөнген қалпы тұрса, білікті қызмет көрсету технигіне хабарласыңыз.
"Сауыт толы"  индикаторы қосулы.	Сауытта су жоқ.	Сауытты толтырыңыз. Егер индикатор әлі жанып тұрса, білікті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Сауытта су жоқ.	Су сауытын толтырыңыз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Тесікке әк бітелген.	Бу жіберетін тесікті тексеріңіз. Әкті тазалаңыз.
Су сауытын босатуға үш минуттан артық уақыт кетеді немесе бу кіретін тесіктен су тамшылайды.	Тұмшاپештің ішіне әк шөгінділері жиналған.	Су сауытын тазалаңыз. "Су сауытын тазалау" тарауын қараңыз.

## 11.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшашестің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

**Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:**

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

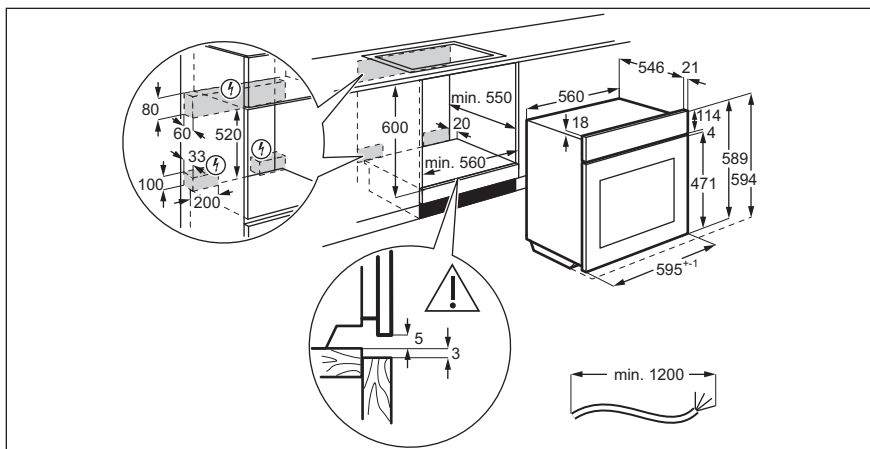
## 12. ОРНАТУ

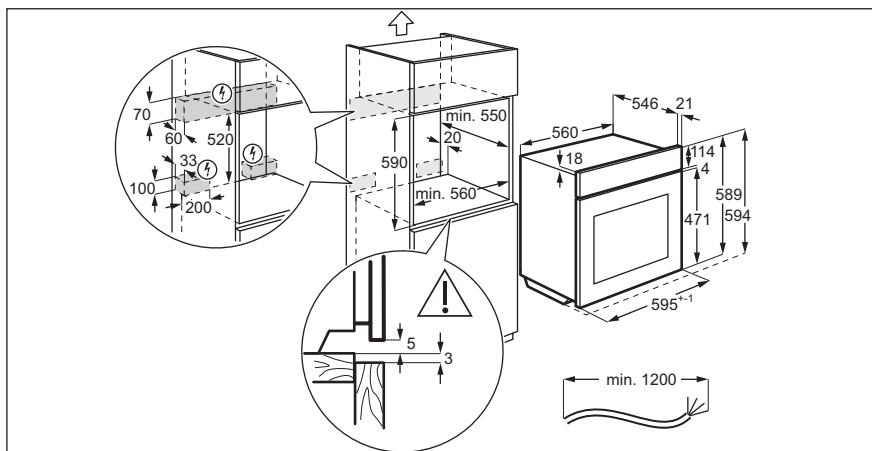


### ЕСКЕРТУ!

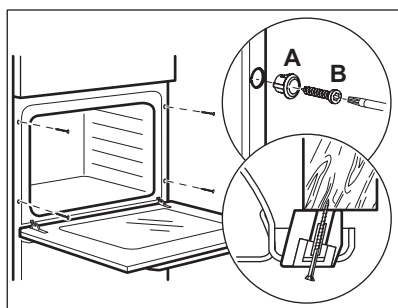
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Кіріктіріп орнату





## 12.2 Құрылғыны шкаф ішіне орнату



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

Сымды техникалық ақпарат тақтайшасындағы жалпы қуат мәніне қарап таңдаңыз. Кестеге назар аударуыңызға болады:

Жалпы қуат (Вт)	Сымның көлденең қимасы (мм <sup>2</sup> )
ең көбі 1380	3 x 0.75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1.5

## 12.3 Электртоғына қосу

- i** «Қауіпсіздік ақпараты» тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталған.

## 12.4 Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:


Пештің жерге тұйықталатын сымы (жасыл / сары сым) фаза және бейтарап сымдарға (көк және қоңыр сымдар) қарағанда 2 см ұзынырақ болуға тиіс.


## 13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 13.1 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 / 60 Гц

## 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 бірінші нөмір саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 730112345 сериялық нөмірі өнім 2017 жылдың отызыншы аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Импорттаушы, жеткізуші және ұйымның өндіруші уәкілетті:  
ООО «Электролюкс Рус» Кожевнический проезд 1, 115114,  
Москва/Мәскеу, Ресей, тел.: 8-800-200-3589

Италияда жасалған

# СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	42
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	45
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	45
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	46
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	50
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	52
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	53
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	53
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	70
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	75
12. УСТАНОВКА.....	76
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	78

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.



Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке

электропитания имеется 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 саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

## 2.3 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не

касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в

- других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
  - В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.4 Приготовление на пару



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## 2.5 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.6 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

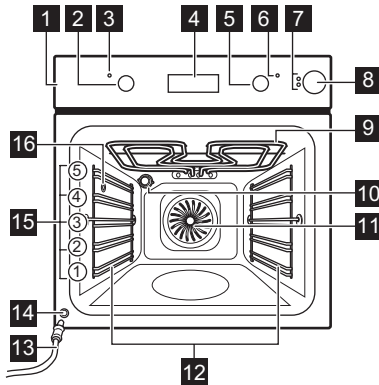
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не

оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Световой индикатор/символ включения
- 4** Дисплей
- 5** Ручка регулировки температуры
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Индикатор состояния резервуара для воды
- 8** Выдвижной резервуар для воды
- 9** Нагревательный элемент
- 10** Лампа освещения
- 11** Вентилятор
- 12** Съёмная направляющая для противня
- 13** Сливной шланг
- 14** Клапан для слива воды
- 15** Положение противней
- 16** Входное отверстие для пара

### 3.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для тортов и печенья.

- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**  
Для полок и противней.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

### 4.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съёмные направляющие для противней.





См. Главу «Уход и очистка».


Перед первым использованием духовой шкафа и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

## 4.2 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Выберите функцию  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 5.1 Утапливаемые ручки




Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.




### 5.2 Включение и выключение духового шкафа





1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

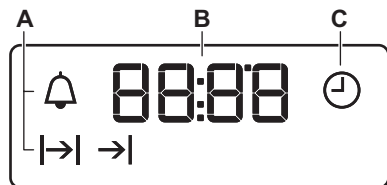
### 5.3 Режимы нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

Режимы на-грева	Применение
 <p data-bbox="182 260 322 312">Влажный го-рячий воздух</p>	<p data-bbox="333 201 576 1010">Данная функция спе-циально разработа-на для обеспечения эко-номии электроэнер-гии. Подробнее см. Главу «Указания и ре-комендации», Раздел «Влажный горячий воздух». Дверца духо-вого шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу до-стичь максимальной возможной энергоэф-фективности. При ис-пользовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от задан-ной температуры. Бла-годаря использованию остаточного тепла мощность нагрева мо-жет быть уменьшена. Общие рекоменда-ции по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».</p>
 <p data-bbox="182 1090 322 1142">Нижний на-грев</p>	<p data-bbox="333 1031 576 1137">Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование про-дуктов.</p>
 <p data-bbox="182 1217 322 1270">Горячий воз-дух</p>	<p data-bbox="333 1158 576 1393">Одновременное выпе-кание, жарка и высу-шивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».</p>

Режимы на-грева	Применение
 <p data-bbox="630 260 770 312">Турбо-гриль</p>	<p data-bbox="781 201 1039 323">Жарка крупных кусков мяса или птицы на од-ном уровне, а также запекание и обжарива-ние.</p>
 <p data-bbox="630 403 770 456">Быстрое гри-лирование</p>	<p data-bbox="781 344 1039 467">Приготовление на гри-ле большого количе-ства продуктов пло-ской формы, а также приготовление тостов.</p>
 <p data-bbox="630 547 770 600">Пицца</p>	<p data-bbox="781 488 1039 770">Выпекание на одном уровне духового шка-фа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя ко-рочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».</p>
 <p data-bbox="630 691 770 967">Верхн/нижн. нагрев (Верхний/ нижний на-грев)</p>	<p data-bbox="781 632 1039 882">Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шка-фа.</p>

## 5.4 Дисплей



- A. Индикаторы режимов
- B. Дисплей времени
- C. Индикатор режимов

## 5.5 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
🕒	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

## 5.6 Ручки конфорок

Для управления варочной поверхностью используются ручки управления конфорками.



Обязательно ознакомьтесь с Главами из руководства пользователя варочной поверхностью, содержащих Сведения по технике безопасности.

## 5.7 Установки уровня нагрева

Индикация ручки	Режим
0	Положение «Выкл»
1 - 0	Установки уровня нагрева

1. Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.
2. Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

## 5.8 Использование двухконтурной конфорки (если имеется)



Для включения двойной конфорки поверните ручку по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.


1. Поверните ручку по часовой стрелке на отметку 0.
2. Медленно поверните ручку до щелчка. Теперь две конфорки включены.
3. Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел «Настройки нагрева».



## 5.9 Приготовление на пару



Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Включите функцию .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
3. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока на дисплее не появится индикатор «Резервуар для воды полон». Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.
4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C. Этот диапазон температур хорошо подходит для приготовления с использованием пара.
6. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся воду.


По окончании каждого использования функции приготовления на пару следует выждать как минимум 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Прибор может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

## 5.10 Индикатор «Резервуар пуст»

Индикатор  указывает на то, что в резервуаре закончилась вода, и его необходимо наполнить.

Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

## 5.11 Индикатор «Резервуар для воды полон»

Индикатор  показывает, что духовой шкаф готов к приготовлению на пару.



Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

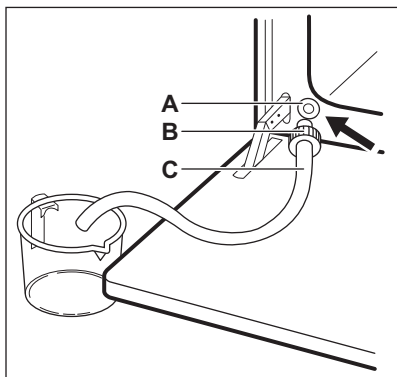
## 5.12 Слив воды из резервуара для воды



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).
2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).

4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.






**i** После отображения на дисплее  внутри может оставаться вода. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.

**i** Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.


## 6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 6.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.



### 6.2 Установка текущего времени. Изменение времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .





С помощью  $+$  или  $-$  установите надлежащее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.


Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

### 6.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.





2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается .


4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

#### 6.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»





1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.





2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

#### 6.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»





1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

4. Нажмите на .
5. С помощью  или  задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



#### 6.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени.

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

#### 6.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

## 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



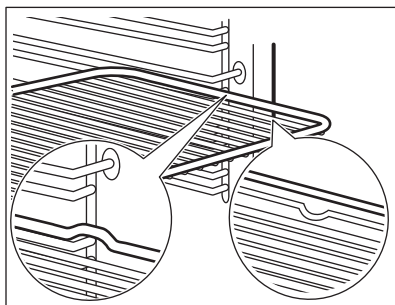
### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Установка аксессуаров

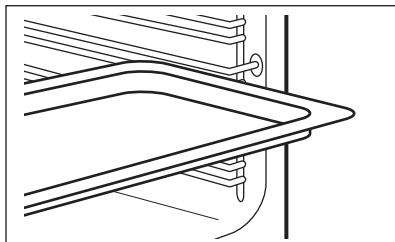
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



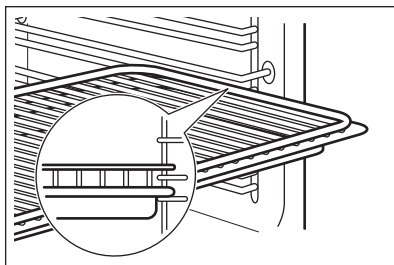
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 7.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

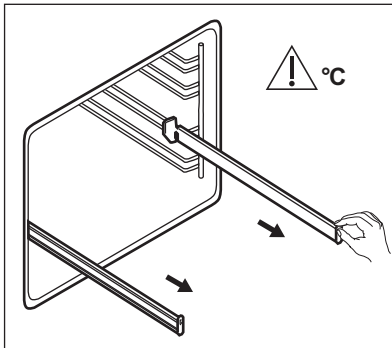
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



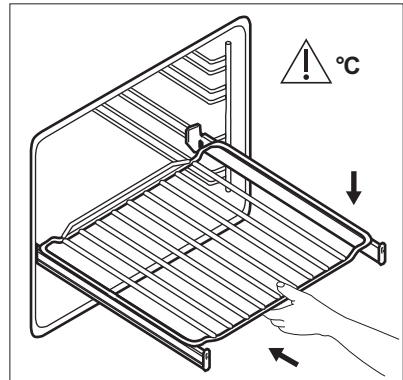
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

## 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 8.1 Вентилятор охлаждения

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

### 8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 9.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

### Приготовление выпечных блюд

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

## 9.2 Таблица выпечки и жарки

### Торты

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные – в одном противне	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на трех противнях	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В эмалированном противне

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В эмалированном противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В эмалированном противне
Безе – два уровня <sup>1)</sup>	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне
Булочки <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	В эмалированном противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В эмалированном противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В эмалированном противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см



Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. +прав.)	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

### Хлеб и пицца

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Белый хлеб <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в эмалированном противне
Пицца <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В эмалированном противне или в со-тейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	В эмалированном противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

**Открытые пироги**

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

**Мясо**

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Английский рост-биф, Средн	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский рост-биф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

### Рыба

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2	40 - 55	3-4 Рыба
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

### 9.3 Гриль

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Используйте четвертое положение противня.

Установите максимальную температуру.

Продукты	Количество		Время (мин)	
	Штук	Количество (кг)	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлыки	4	-	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 9.4 Турбо-гриль

Используйте первое или второе положение противня.

#### Говядина

Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

**Свинина**

Продукты	Тем- п ера- ту- ра (°С)	Вр ем я (м ин)
Плечо, шея, окорок 1 кг - 1,5 кг	160	90
	- 180	- 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки, 1 кг - 1,5 кг	170	60
	- 180	- 90
Мясной рулет 0,75 кг - 1 кг	160	50
	- 170	- 60
Свиные ножки (предварительно отваренные), 0,75 кг - 1 кг	150	90
	-	-
	170	120

**Телятина**

Продукты	Тем- п ера- ту- ра (°С)	Вр ем я (м ин)
Жаркое из телятины, 1 кг	160	90
	- 180	- 120
Телячья рулька, 1,5 кг - 2 кг	160	120
	- 180	0- 150

**Баранина**

Продукты	Тем- п ера- ту- ра (°С)	Вр ем я (м ин)
Ножка ягненка, жареный ягненок, 1 кг - 1,5 кг	150	100
	- 170	0- 120
Спинка барашка 1 кг - 1,5 кг	160	40
	- 180	- 60


**Птица**


Продукты	Тем- пер- ату- ра (°С)	Вр ем я (м ин)
Птица, разделанная на куски по 0,2 кг - 0,25 кг	200	30
	- 220	- 50
Половинка цыпленка, 0,4 кг - 0,5 кг шт	190	35
	- 210	- 50
Цыпленок, пулярка 1 кг - 1,5 кг	190	50
	- 210	- 70
Утка, 1,5 кг - 2 кг	180	80
	- 200	- 100
Гусь, 3,5 кг - 5 кг	160	120
	- 180	0- 180
Индейка, 2,5 кг - 3,5 кг	160	120
	- 180	0- 150
Индейка, 4 кг - 6 кг	140	150
	- 160	0- 240

**Рыба (на пару)**

Продукты	Тем- пе- рату- ра (°C)	Вр ем я (м ин )
Рыба, целиком, 1 кг - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

**9.5 Влажный горячий воздух**

 Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь временем приготовления, приведенным в таблице ниже.

 Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

Продукты Вид продуктов	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макарон	180 - 200	45 - 60	2
Лазанья	180 - 200	45 - 60	2
Картофельная Запеканка	190 - 210	55 - 80	2
Сладкие блюда	180 - 200	45 - 60	2
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / калач	170 - 190	40 - 50	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

**9.6 Размораживание**

Продукты	Количе- ство (кг)	Время раз- моражива- ния (мин)	Время оста- точного размо- раживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1.0	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время окончательного размораживания (мин)	Комментарии
Форель	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

### 9.7 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

#### Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

#### Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 9.8 Горячий воздух + Пар

### Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Яблочный торт <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс) <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Мелкое печенье	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В эмалированном противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В эмалированном противне
Сладкие булочки <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	В эмалированном противне
Сдобные булочки <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В эмалированном противне

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

### Хлеб и пицца

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте эмалированный противень.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб, 2 x 0,5 кг шт	180 -	45 -	2
	190	60	



Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булочки, 6 - 8 шт, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца	200 - 220	20 - 30	2

### Открытые пироги

Готовить в форме для выпечки.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картофельная Запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

### Мясо

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Жаркое из свинины 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф с кровью, 1 кг	210	45 - 50
Ростбиф средней прожаренности, 1 кг	200	55 - 65

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф хорошо прожаренный, 1 кг	190	65 - 75

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка, 1 кг	175	110 - 130

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Цыпленок, целиком 1 кг	200	55 - 65
Индейка, целиком, 4 кг	170	180 - 240
Утка, целиком, 2 кг - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, разрезанный на куски	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Гусь, целиком, 3 кг	160 - 170	150 - 200

#### Рыба

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Форель, 3 - 4 рыбы, 1,5 кг	180	25 - 35

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Туец, 4 - 6 кусочков филе, 1,2 кг	175	35 - 50
Хек	200	20 - 30

#### Разогрев паром

Разогрейте блюдо на тарелке.

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканки	130	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	130	10 - 15
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	130	10 - 15
Порционные блюда	130	10 - 15
Мясо	130	10 - 15
Овощи	130	10 - 15

## 9.9 Приготовление в емкости для приготовления диетических блюд

Используйте функцию «Горячий воздух + Пар».

**Овощи**

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Брокколи, соцветия	150	20 - 25	2
Баклажан	150	15 - 20	2
Цветная капуста, соцветия	150	25 - 30	2
Помидоры	150	15	2
Белая спаржа	150	35 - 45	2
Зеленая спаржа	150	25 - 35	2
Цукини, ломтики	150	20 - 25	2
Морковь	150	35 - 40	2
Фенхель	150	30 - 35	2
Кольраби	150	25 - 30	2
Сладкий перец (полосками)	150	20 - 25	2
Сельдерей, ломтиками	150	30 - 35	2

**Мясо**

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Вар. ветчина	150	55 - 65	2
Отварная куриная грудка	150	25 - 35	2
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	150	80 - 100	2

**Рыба**

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Форель	150	25 - 30	2
Филе лосося	150	25 - 30	2

**Гарниры**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рис	150	35 - 40	2
Картофель в мундире, средний	150	50 - 60	2
Вар. карт., четвертушки	150	35 - 45	2
Полента	150	40 - 45	2

**9.10 Информация для тестирующих организаций**

Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Яблочный пирог	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Яблочный пирог	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2	160	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Нежирный бисквит	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Нежирный бисквит	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2	160	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Нежирный бисквит	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Размещенные по диагонали. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Тосты 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## 10. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 10.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или

остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может

привести к повреждению антипригарного покрытия.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

### 10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

### 10.3 Очистка уплотнения дверцы

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

### 10.4 Снятие направляющих для противней

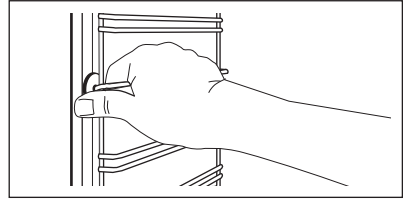
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



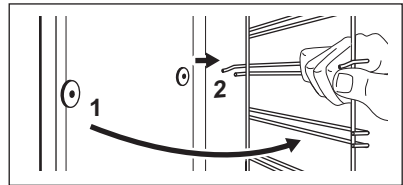
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

### 10.5 Очистка резервуара для воды



#### ВНИМАНИЕ!

Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.



В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового

шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

#### Типы воды

- **Мягкая вода - с малым содержанием извести** - рекомендуемый тип. Он уменьшает количество действий при мытье.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу духового шкафа, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

#### ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жест. воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0-60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120-180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите духовой шкаф и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Раздел «Слив воды из бака» в Главе «Ежедневное использование».
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.



## 10.6 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

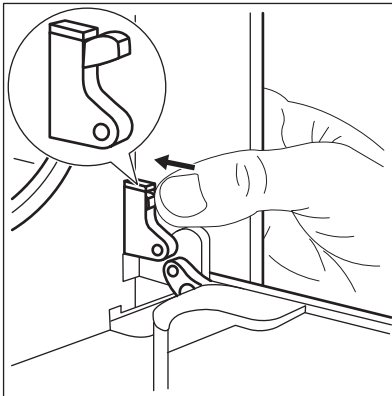
**i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



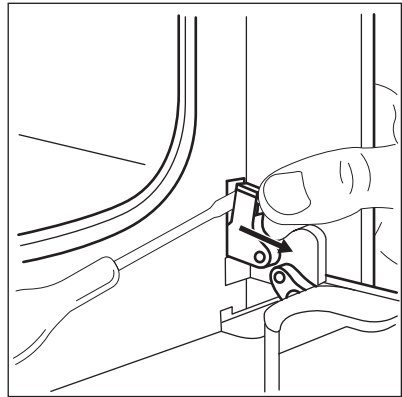
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

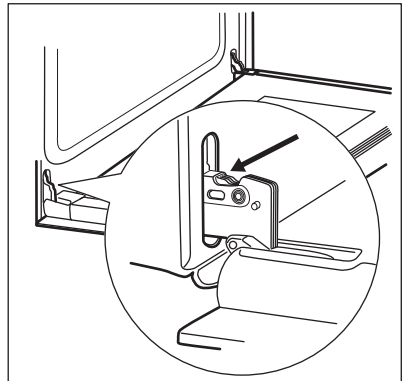
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. Нажимайте на фиксатор, пока он не поднимется вверх.



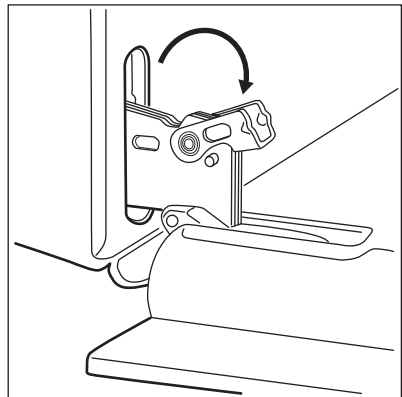
3. Удерживайте нажатый фиксатор одной рукой. С помощью отвертки другой рукой поднимите и поверните рычажок правой петли.



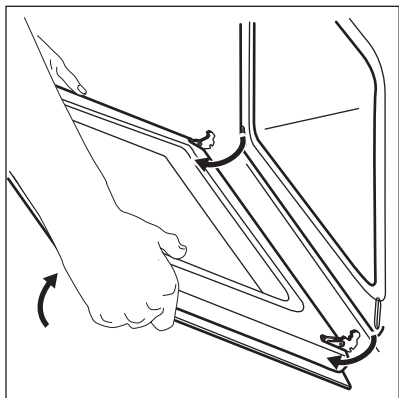
4. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



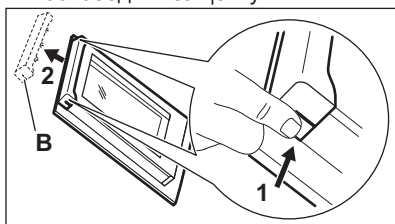
5. Поднимите и поверните рычажок левой петли.



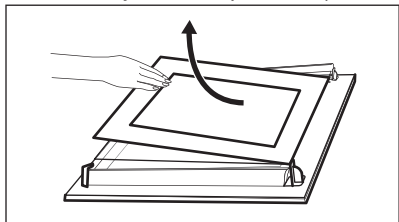
6. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
8. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



9. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
10. Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

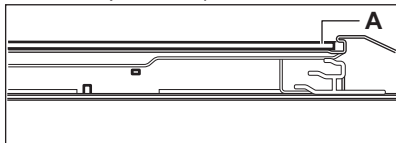


11. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные

выше действия в обратной последовательности.

Страна с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 10.7 Замена лампы



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

## Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

# 11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




## ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Индикатор «Резервуар полон»  не горит.	В резервуаре для воды недостаточно воды.	Наливайте в резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горит индикатор «Резервуар пуст»  .	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой. Если индикатор по-прежнему горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».

## 11.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

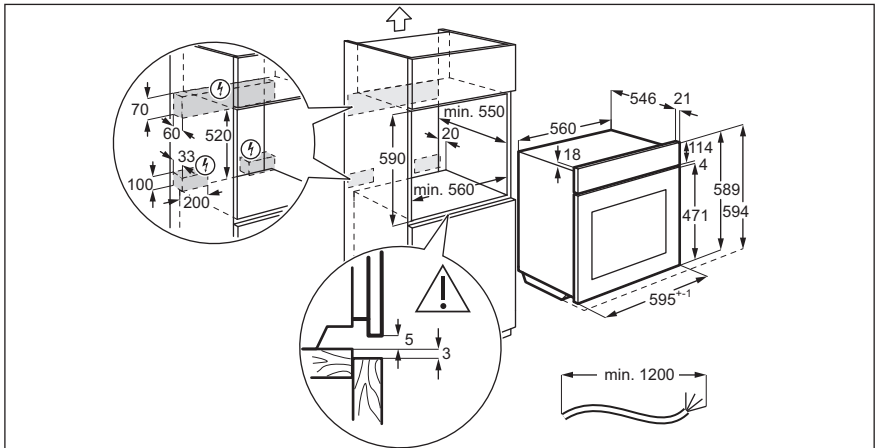
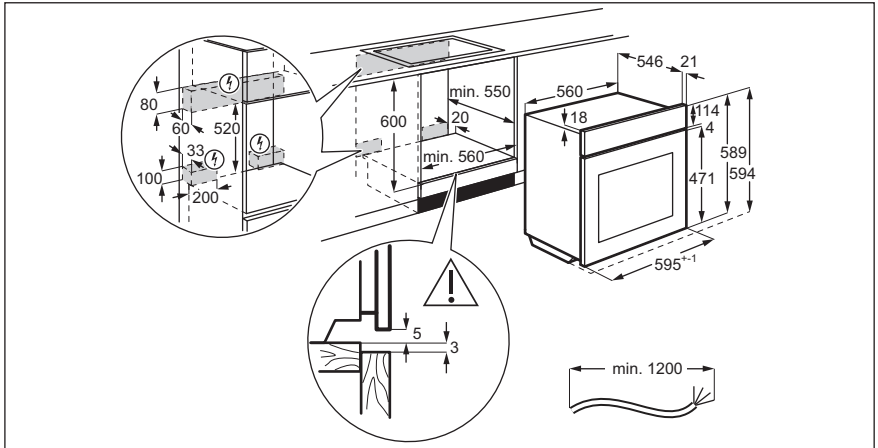
## 12. УСТАНОВКА



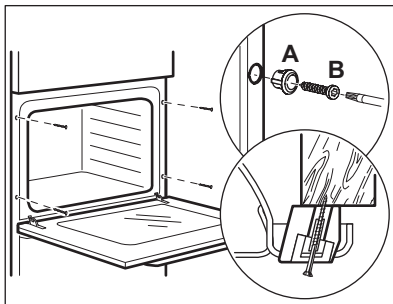
### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 12.1 Встраивание



## 12.2 Крепление прибора к мебели



## 12.3 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

## 12.4 Сетевая кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5


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

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ


### 13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

## 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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

 Класс энергетической эффективности: A

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии



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



867341524-A-092018

