

EOB93434AK
EOB93434AX



KK Тұмшәпеш
RU Духовой шкаф

Қолдану туралы нұсқаулары
Инструкция по эксплуатации

2
37



Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	7
4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	7
5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	8
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	9
7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	11
8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	13
9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	14
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	14
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	28
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	31
13. ОРНАТУ.....	33
14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	35
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	35

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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

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

ℹ 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.
- Құрылғыны орнату талаптарына сай келетін қауіпсіз жерге орнатыңыз.

- 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.
- Әрқашан дұрыс 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 қосуды тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, 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. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), 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 тек үйде ғана пайдалануға 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 тұмшاپештің 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 Қүту 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.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

2.5 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..

2.6 Сервис

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

2.7 Құрылғыны тастау



ЕСКЕРТУ!

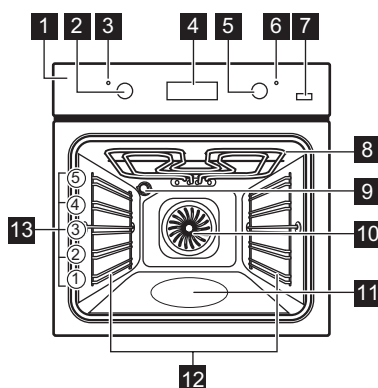
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- 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 Басқару тетігі (температура үшін)
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Плюс Бу
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Жарықтама шамы
- 10 Желдеткіш
- 11 Корпустың белгісі - Су тазалайтын сауыт
- 12 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 13 Сөре деңгейлері

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.

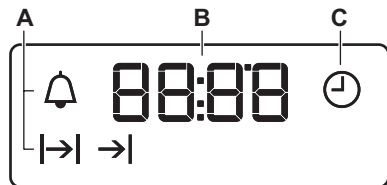
4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

4.1 Түймелер

Сенсор алаңы / Түйме	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты орнату үшін.
⌚	САҒАТ	Сағат функциясын орнату үшін.
+	ПЛЮС	Уақытты орнату үшін.

Сенсор алаңы / Түйме	Функция	Сипаттама
	БУ ПЛЮС	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын іске қосу үшін.

4.2 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер
- C. Сағат функциясы

5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Тәулік уақытын орнату үшін "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.



Келесі функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС "Күнделікті пайдалану" тарауын, Параметр орнату тармағын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".

5.1 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.

5.2 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

1.  функциясын орнатыңыз. Ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3.  Ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Тұшпапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5.  функциясын орнатып, басыңыз: Плюс Бу . Ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Тұшпапешті 15 минут қосып қойыңыз.
7. Тұшпапешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

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

6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



6.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

6.2 Қыздыру функциясын орнату

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температура.
Пеш іске қосылғанда оның шам жанады.
3. Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына қойыңыз.

6.3 Қыздыру функциялары

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





Тұмшапеш функциясы




Қолдану



Ыстық желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС / Сумен тазалау

Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және келтіруге арналған.
Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.
Тағам пісіру барысында оған ылғал қосуға арналған.
Тағамды қызартып, қытырылақ етіп пісіруге арналған.
Тағамды қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған.
Аква таза функциясына қатысты толық ақпаратты "Күту менен тазалау" бөлімінен қараңыз

Тұмшاپеш функциясы	Қолдану
 <p>Ылғалды желдеткішпен пісіру</p>	<p>Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Пісіру нұсқауларын "Ақыл-кеңес" тарауынан Ылғалды желдеткішпен пісіру қарауға болады. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшашештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшашештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты төмендетілуі мүмкін. Қуатты үнемдеуге арналған жалпылама нұсқауларды "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу тармағынан қараңыз.</p>
 <p>Астыңғы қызу</p>	<p>Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.</p>
 <p>Жібіту</p>	<p>Тағамды жібітуге арналған (көкөністер және жемістер). Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.</p>
 <p>Жылдам гриль</p>	<p>Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.</p>

Тұмшاپеш функциясы	Қолдану
 <p>Турбо гриль</p>	<p>Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреде қақтауға арналған. Гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.</p>
 <p>Пицца параметрі</p>	<p>Пицца пісіруге арналған. Қатты қызарту және астын қытырлақ етіп пісіруге арналған.</p>
 <p>Дәстүрлі пісіру (Үстіңгі/Астыңғы қызу)</p>	<p>Тұмшашештің бір сәресінде пісіру мен қуыруға арналған.</p>

6.4 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Бұл функция пісіру кезінде ылғалдылықты жақсартуға мүмкіндік береді.



ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

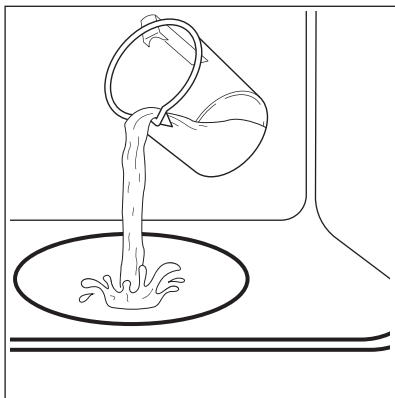
Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін:

- Функция істеп тұрғанда пештің есігін ашпаңыз.
- Пештің есігін функция тоқтаған соң абайлап ашыңыз.



"Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.

1. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.







Корпустың белгіленген деңгейінің ең үлкен сыйымдылығы 250 мл. Корпустың белгіленген жеріне дейін сумен толтыру кезінде тұмшапеш салқын болуы керек.



АБАЙЛАҢЫЗ

Тағам пісіру барысында немесе тұмшапеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін сумен толтырмаңыз.

2. Пешке тағам салыңыз және пештің есігін жабыңыз.
3. Функцияны орнатыңыз:  .
4. Түймесін басыңыз: Плюс Бу  бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді. Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС. Индикатор жанады.
5. Температураны таңдау үшін айналмалы тетікті бұраңыз.
6. Қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, Плюс Бу  түймесін басып пешті сөндіріңіз. Индикатор сөнеді.
7. Корпустың белгіленген деңгейінен суды ағызыңыз.








ЕСКЕРТУ!

Корпустың белгіленген деңгейінен қалған суды ағызу алдында пештің суығанына көз жеткізіңіз.

7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

7.1 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.

7.2 Уақытты орнату. Уақытты өзгерту

Тұмшашешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

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

Дұрыс уақытты орнату үшін \pm 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.

7.3 ҰЗАҚТЫҚ функциясын орнату

1. Тұмшашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін $\text{L} \rightarrow \text{I}$ жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. \pm немесе — түймесін ҰЗАҚТЫҚ уақытын орнату үшін басыңыз.

Бейнебетте $\text{L} \rightarrow \text{I}$ көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда $\text{L} \rightarrow \text{I}$ 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.

7.4 АЯҚТАУ функциясын орнату

1. Тұмшашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін $\rightarrow \text{I}$ жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. Уақытты орнату үшін \pm не — түймесін басыңыз.

Бейнебетте $\rightarrow \text{I}$ көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда $\rightarrow \text{I}$ 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.

7.5 УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ функциясын орнату

1. Тұмшашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін $\text{L} \rightarrow \text{I}$ жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. \pm немесе — түймесін ҰЗАҚТЫҚ функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
4. ⌚ түймешігін басыңыз.
5. \pm 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.

7.6 МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату

1. ⌚ түймесін Δ жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Қажетті уақытты орнату үшін \pm 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. Тұшпалеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

7.7 Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. 🕒 түймесін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2. — түймесігін басып ұстап тұрыңыз.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

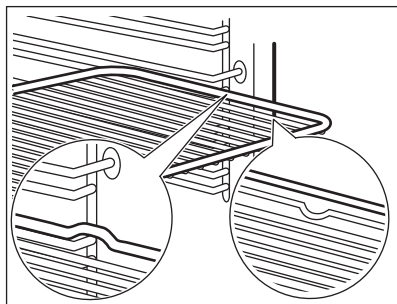


ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Керек-жарақтарды салу

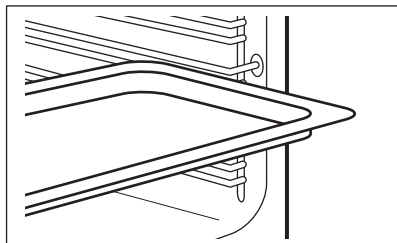
Торкөз сөре:

Сөрени сөре бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



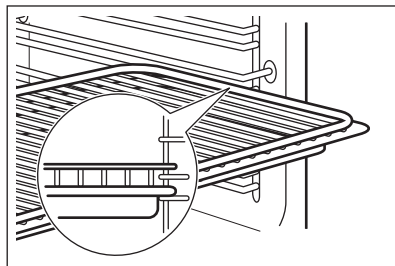
Пісірме науа/ Шұңғыл науа:

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



Тор сөрени және пісірме науаны / шұңғыл науаны бірге пайдалану:

Пісірме науаны /шұңғыл науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыдағы 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.

8.2 Сырғытпа жолдар

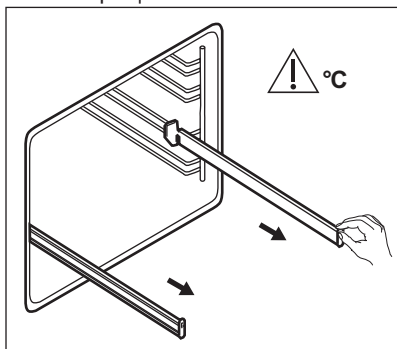
- i** Сырғытпа жолдарды орнату нұсауларын кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

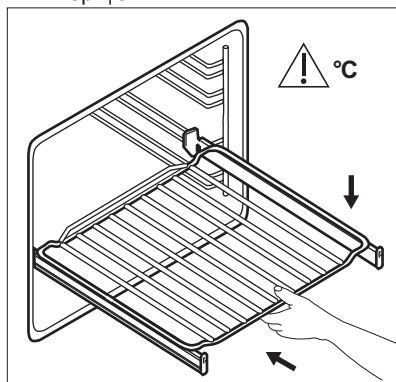
**АБАЙЛАҢЫЗ**

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 өбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

9.1 Желдеткіш

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

9.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшاپеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса,

қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшاپеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшاپеш қайта автоматты түрде қосылады.

10. АҚЫЛ-КЕҢЕС

**ЕСКЕРТУ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшاپештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөрениң деңгейлерін тұмшاپештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрынғы 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.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

10.2 Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Торттар / кондитер өнімдері / нандар

Бос тұмшапешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Пісірме табақты пайдаланыңыз.

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Печеньелер, шелпектер, круассандар	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Булочкалар	100	200	20 - 25
Нан	100	180	35 - 40
Торт қалбырында пісірілген өрік тортты, алма бәліші, дәмқабық булочкалары.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Мұздатылған дайын тағамдар

Бос тұмшашпешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Пицца	150	200 - 210	10 - 20
Круассандар	150	170 - 180	15 - 25
Лазанья	200	180 - 200	35 - 50

Тағамды өңдеу

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

100 мл су пайдаланыңыз.

110 °C градус температураны орнатыңыз.

Тағам	Уақыт (мин.)
Булочкалар	10 - 20
Нан	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Ет	15 - 25
Макарон	15 - 25
Пицца	15 - 25
Күріш	15 - 25

Тағам	Уақыт (мин.)
Көкөністер	15 - 25

Қуыру

Пісіруге арналған шыны ыдысты пайдаланыңыз.

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

200 мл су пайдаланыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)
Ростбиф	200	50 - 60
Тауық еті	210	60 - 80
Қуырылған шошқа еті	180	65 - 80

10.3 Пісіру және қуыру**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

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
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 торт (Алма бөліші) ¹⁾	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 тарталетк асы	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 торт / Көп жеміс қосылған торт ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 см торт қалыбында
Қара өрік торт ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбында
Кішкене кекстер - бір деңгейде	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	25 - 35	Пісірме табақта

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	30 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / 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 ¹⁾	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақта
Тоқашта р ¹⁾	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
Тарталетка	180	2	170	2	45 - 70	20 см торт қалыбында

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
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) Тұмшашапешті 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
Булочкалар 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) Тұмшашапешті 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 ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Қалып
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Қалып
Каннелон и ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Қалып

1) Тұшпапешті 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	Бүтін
Күркетауық	180	2	160	2	210 - 240	Бүтін
Үйрек	175	2	220	2	120 - 150	Бүтін
Қаз	175	2	160	1	150 - 200	Бүтін
Үй қоянының еті	190	2	175	2	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян	190	2	175	2	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	190	2	175	2	90 - 120	Бүтін

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

10.4 Гриль жасау

Тұшпапешті 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

10.5 Турбо гриль

Бірінші немесе екінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

Сиыр еті

Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

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

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

Қой еті

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

Құс еті

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

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

Балық (буға пісірілген)

Тағам	Температ ура (°С)	Уақыт (мин.)
Бүтін балық, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.6 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

Тағам	Керек-жарақтар	Температур а (°С)	Сөрениң орналасу ы	Уақыт (мин.)
Булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Булочкалар, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Пицца, мұздатылған, 0,35 кг	темір сөре	180	2	45 - 55

Тағам	Керек-жарақтар	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Швейцария орамасы	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сэндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Бұқтырылған балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балық филесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Қалтаға салынған ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Шашлық, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45
Бадам печеньеелері, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл конд. өнімі, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Қытырлақ бисквит, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Бұқтырылған көкөніс, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45

Тағам	Керек-жарақтар	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

10.7 Жібiту

Тағам	Мөлшері (кг)	Жібiту уақыты (мин)	Қосымша жібiту уақыты (мин.)	Түсiндiрме
Тауық етi	1,0	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен 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.
Форель	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Қаймақтың кейбір жерлері шамалы тоңазып тұрса да көпіршітуге болады.
Печеньелер	1,4	60	60	-

10.8 Кептіру - Ыстық желдеткішпен пісіру

Табақтарды май өткізбейтін немесе пісіруге арналған қағазға салыңыз.

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кептіру уақытының жартысы өткен

Көкөністер

Бір науаны қолдансаңыз, үшінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

2 науа үшін бірінші және төртінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

кезде тұмшапешті тоқтатып, есікті ашып, кептіруді аяқтау үшін бір түн ашық қалдырыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (сағ)
Бұршақ	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	60 - 70	5 - 6
Тұздықталатын көкөніс	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	50 - 60	6 - 8
Шәптер	40 - 50	2 - 3

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
Алмұрттар	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Сынақ институттарына арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Кішкене кекстер	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	170	20 - 30	Әр науаға 20 кішкене кекстен салыңыз.
Кішкене кекстер	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	150 - 160	20 - 35	Әр науаға 20 кішкене кекстен салыңыз.
Кішкене кекстер	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	150 - 160	20 - 35	Әр науаға 20 кішкене кекстен салыңыз.

Тағам	Функция	Керек-жарақтаp	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Алма бәліші	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	180	70 - 90	2 қалбыр (диаметрі 20 см) пайдаланыңыз, диагональ қойылған.
Алма бәліші	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	70 - 90	2 қалбыр (диаметрі 20 см) пайдаланыңыз, диагональ қойылған.
Майсыз қопсыма торт	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	170	40 - 50	Торт қалыбын (диаметрі 26 см) пайдаланыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Майсыз қопсыма торт	Ыстық желдеткіш пен пісіру / Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	40 - 50	Торт қалыбын (диаметрі 26 см) пайдаланыңыз. Тұмшاپешті 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 (диаметрі 26 см) пайдаланыңыз. Диагональ бойынша қойылған. Тұмшاپешті 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	Тор сәре және май жинайтын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сәрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 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. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

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.

11.2 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.

11.3 Корпустың белгіленген деңгейін тазалау

Тазалау циклы бұға пісіргеннен кейін корпустың деңгей белгілеріндегі әк шөгінділерін тазалайды.

i Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тазалау циклын кемінде әр 5 - 10 пісіру циклынан кейін орындауды ұсынамыз.

1. Тұмшапештің түбіндегі белгіленген деңгейге 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын қолданыңыз.
2. Сірке суды қалдық әк шөгінділеріне бөлме температурасында 30 минут сіңіріп қалдырыңыз.

3. Корпусты жылы сабын сумен, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

11.4 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.

11.5 Сөре сырғытпалары

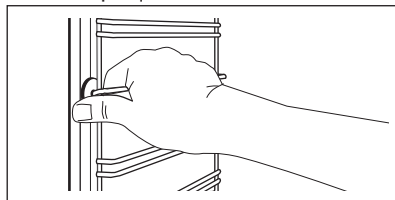
Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары алыңыз.



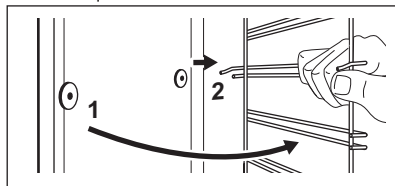
АБАЙЛАҢЫЗ

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.

11.6 Аква таза

Бұл тазалау функциясы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшашептен тазалайды.

1. Тұмшашептің түбіндегі белгіленген деңгейге 200 мл су құйыңыз.
2. Функцияны орнатыңыз:  
Және  түймесін басыңыз.
3. 90 °C градус температураны орнатыңыз.
4. Тұмшашепті 30 минут қосып қойыңыз.
5. Тұмшашепті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.
6. Тұмшашеп суыған кезде, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Тұмшашепті ұстамай тұрып, оның суығанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

11.7 Есікті алу және орнату

Тұмшашептің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшашептің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



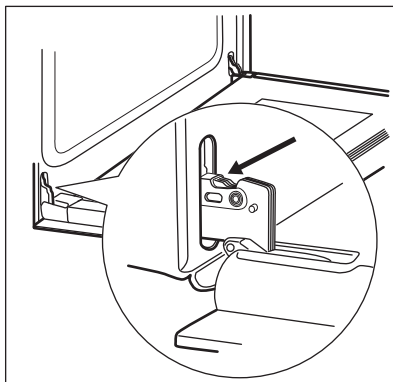
Ішкі шыны панельді тұмшашептің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



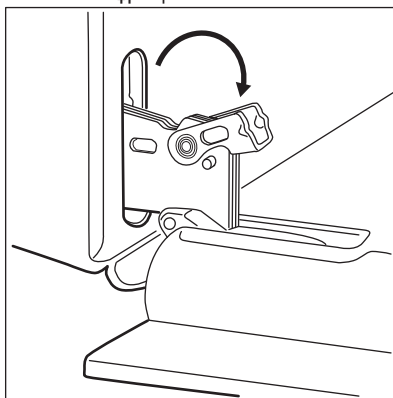
АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

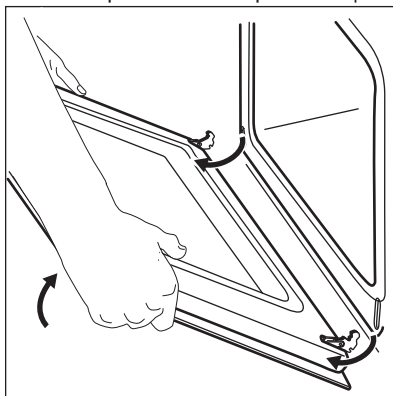
1. Есікті шегіне дейін ашып, екі топсасын ұстаңыз.



2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.

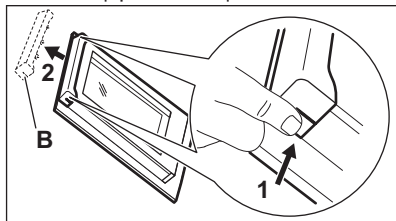


3. Тұмшашептің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.

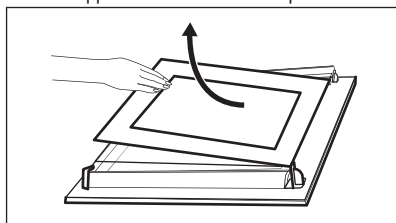


4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.

5. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



6. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
7. Есіктің шыны панельін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.



8. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

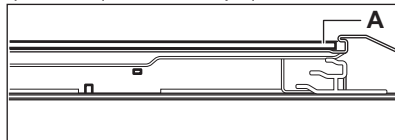
Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

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.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



11.8 Шамды ауыстыру



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сөндіріңіз. 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. Шамды алу үшін шыны қақпағын бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды 300 °C градус қызуға төзімді, сәйкес келетін шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Тұмшاپеш сөндірулі.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің корпусына жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшапеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	Функцияны қосқан жоқсыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	"Функциясын қосу" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	Функцияны дұрыс қосқан жоқсыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮСБу Плюс функциясымен.	"Функциясын қосу" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйған жоқсыз.	"Функциясын қосу" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Ыстық желдеткішпен пісіру функциясын іске қосқыңыз келеді, бірақ Плюс бу түймешігінің индикаторы жанып тұр.	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясы жұмыс істеп тұр.	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясының жұмысын тоқтату үшін  Плюс Бу түймешігін басыңыз.
Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су қайнамайды.	Температура өте төмен.	Кемінде 110 °C градусық температураны орнатыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Су корпустың белгіленген жерінен артық құйылған.	Корпустың белгіленген жерінде тым көп су бар.	Тұмшашесті сөндіріңіз және құрылғының салқындағанына көз жеткізіңіз. Суды жеке немесе шүберекпен сүртіңіз. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз. Арнайы үдерісті қараңыз.
Дисплейде "12.00" көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

12.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті 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.)

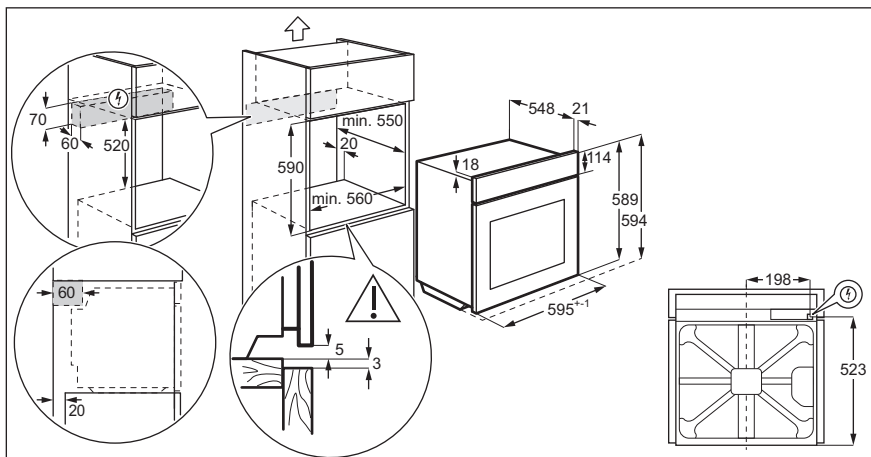
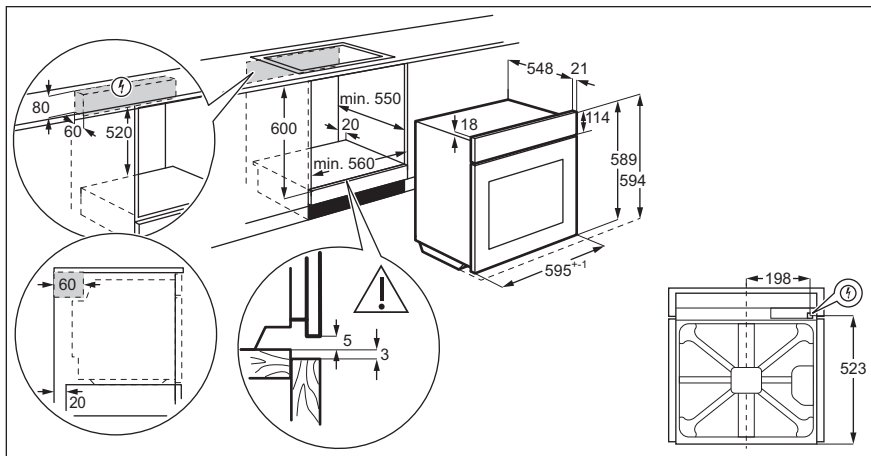
13. ОРНАТУ



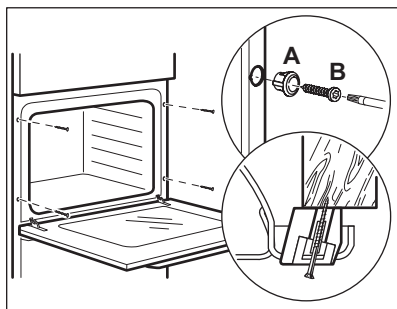
ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Кіріктіріп орнату



13.2 Құрылғыны шкаф ішіне орнату



13.3 Электртоғына қосу

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

13.4 Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:

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 ²)
ең көбі 1380	3 x 0.75

Жалпы қуат (Вт)	Сымның көлденең қимасы (мм ²)
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1.5

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

14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

14.1 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 / 60 Гц

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Жалпылама кеңес

Тұшпапеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тағамды буға пісіру кезінде есікті жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тағамды салмай тұрып пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Пісіретін уақыт 30 минуттан көп болғанда, пісіру уақыты аяқталмай тұрып, пісіру уақытының ұзақтығына байланысты пеш температурасын 3-10

минутқа азайтыңыз. Тұшпапештің ішіндегі қалдық қызу тағам пісіруді жалғастыра береді.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

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

Желдеткішпен пісіру

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


Тағамды жылы ұстау

Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.


Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

16. 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.....	38
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	43
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	43
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	44
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	44
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	47
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	48
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	50
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	50
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	65
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	69
13. УСТАНОВКА.....	70
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	72
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	72

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

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 рукавицы.
- 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- 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 Е.Е.С.

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 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.

2.5 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.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



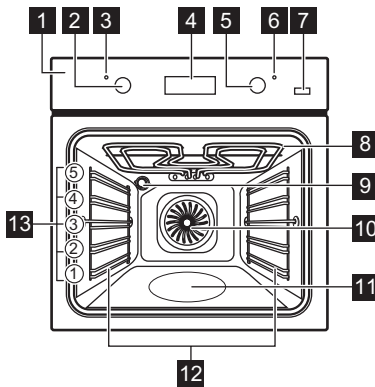
ВНИМАНИЕ!

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 управления (термостата)
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Плюс пар
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Выемка духового шкафа -
Контейнер для водяной очистки
- 12** Съёмная направляющая для противня
- 13** Положение противней

3.2 Аксессуары

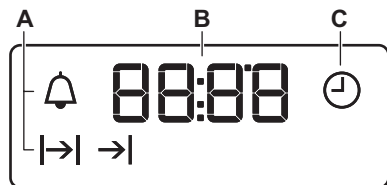
- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
⌚	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
☁	ПЛЮС ПАР	Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

4.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

5.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Подробное описание функции Горячий воздух ПЛЮС см. Раздел «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС» в Главе «Ежедневное использование».

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию , нажмите Плюс пар . Установите 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.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




6.1 Утапливаемые ручки





Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утолщенного положения.




6.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

6.3 Режимы нагрева

Режимы на-грева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Верхн/нижн. нагрев. Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в Главе «Уход и очистка».

Режимы на-грева	Применение
 Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.

Режимы нагрева	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

6.4 Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

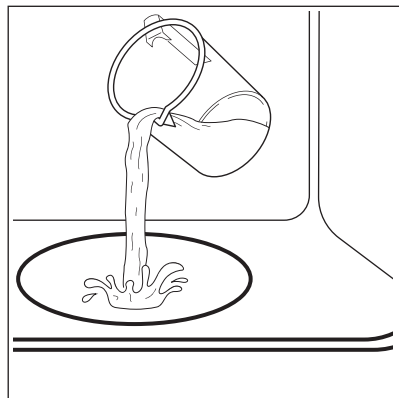
Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы данной функции.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа по окончании выполнения функции.



См. Главу «Указания и рекомендации».

1. Наполните выемку камеры водопроводной водой.







Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

2. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите в меню:  .
4. Нажмите кнопку: Плюс пар . Работает только в сочетании с функцией Горячий воздух ПЛЮС. Загорится соответствующий индикатор.
5. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
6. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл» и нажмите Плюс пар .

При этом индикатор погаснет.

7. Удалите воду из выемки камеры.









ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что духовой шкаф холодный.


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



7.1 Таблица функций часов



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

7.2 Установка текущего времени. Изменение времени



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


При подключении прибора к электросети, после перебора 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 .

7.3 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 ручки термостата в положение «Выкл».

7.4 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, нажимайте  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».

7.5 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».

7.6 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».

7.7 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.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



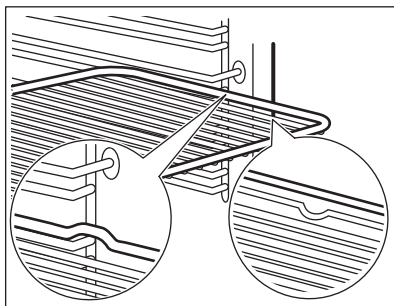
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Установка аксессуаров

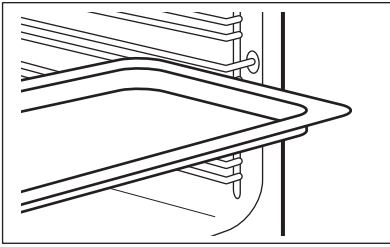
Решетка:

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



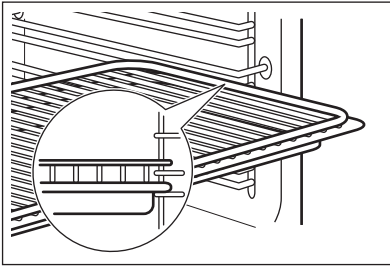
Эмалированный противень/ Сотейник:

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.



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

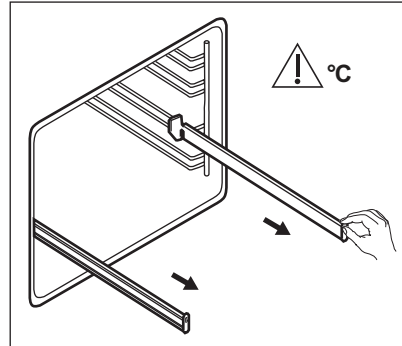
8.2 Телескопические направляющие

i Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

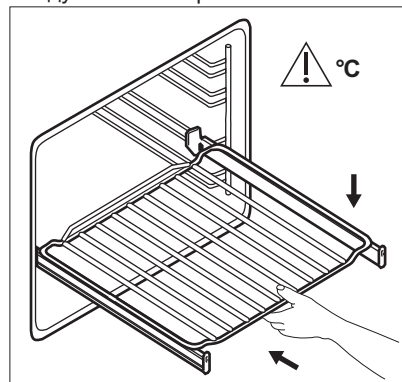
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

! **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.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

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

9.2 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 шкафа снова включается; включение происходит автоматически.

10. 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.

10.1 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.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления.

Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

10.2 Горячий воздух ПЛЮС

Пироги / выпечка / хлеб

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Используйте эмалированный противень.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье, лепешки, круассаны	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Хлеб/Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей в форме для выпечки.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Замороженные готовые блюда

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца	150	200 - 210	10 - 20
Круасаны	150	170 - 180	15 - 25
Лазанья	200	180 - 200	35 - 50

Освежить продукты

Используйте второе положение противня.

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

Продукты	Время (мин)
Хлеб/Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Жарка

Используйте стеклянную глубокую емкость.

Используйте второе положение противня.

Используйте 200 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жареная свинина	180	65 - 80

10.3 Выпечка и жарка**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) ¹⁾	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
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 ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	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 ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне
Булочки ¹⁾	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 (°C)	Положение противня	Температура (°C)	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 (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб ¹⁾	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 ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾	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) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

¹⁾ 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 ростбиф средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, 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
Зяец	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 рыбы

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Туец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

10.4 Гриль

Установите максимальную температуру.

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Используйте четвертое положение противня.

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

10.5 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

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

Свинина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Плечо, шея, окорок 1 кг - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки, 1 кг - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет 0,75 кг - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиные ножки (предварительно отваренные), 0,75 кг - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телятина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Жаркое из телятины, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька, 1,5 кг - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Баранина

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Ножка ягненок, жареный ягненок, 1 кг - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка барашка 1 кг - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Птица

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Птица, разделанная на куски по 0,2 кг - 0,25 кг	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, 0,4 кг - 0,5 кг шт	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, пулярка 1 кг - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5 кг - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5 кг - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 кг - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4 кг - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)
Рыба, целиком, 1 кг - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.6 Влажный горячий воздух



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

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварн. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

10.7 Размораживание

Продукты	Количество (кг)	Время замораживания (мин)	Время остаточного размораживания (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.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

10.8 Сушка - 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

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

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

10.9 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.
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.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
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	-
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.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Бургер с говяжьей 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.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 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. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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.

11.2 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.

11.3 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



Для данной функции: Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.4 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.

11.5 Снятие направляющих для противней

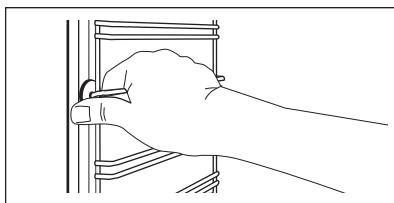
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



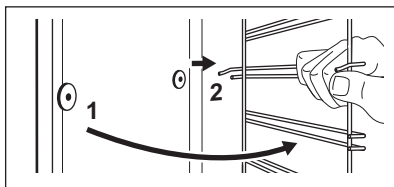
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

11.6 Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для удаления остающихся в духовом шкафу

загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте в выемку внутренней камеры на дне духового шкафа 200 мл воды.
2. Выберите в меню:   и нажмите .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 30 минут.
5. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
6. После остывания духового шкафа очистите его мягкой тряпкой.



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем касаться духового шкафа, убедитесь что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

11.7 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



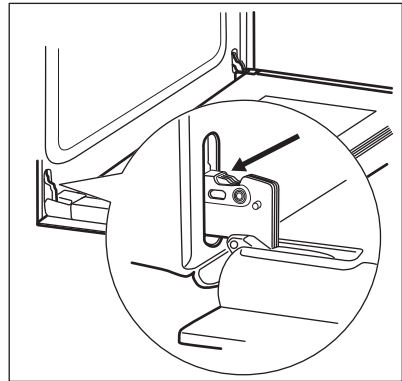
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



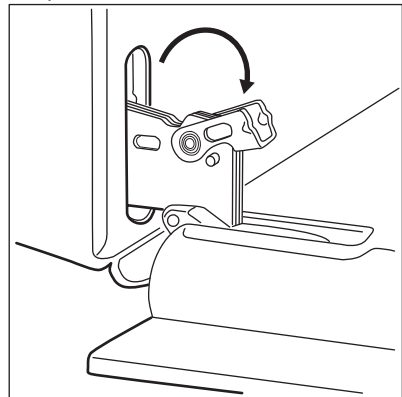
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

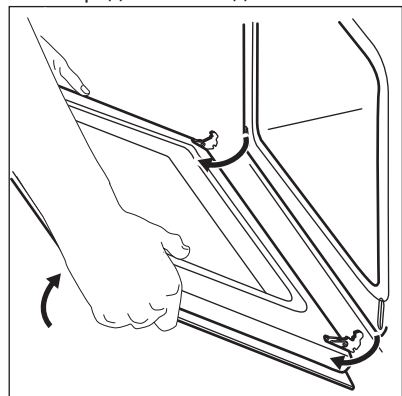
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



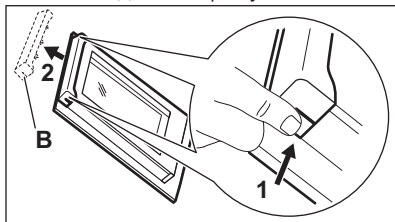
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



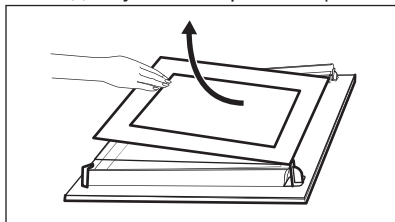
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



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



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



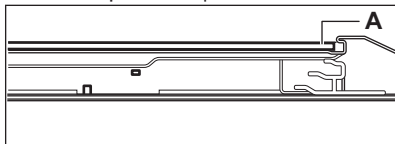
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

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.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



11.8 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 ткани, 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.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 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.
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.
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция Горячий воздух ПЛЮС.	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Функция Горячий воздух ПЛЮС не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит.	Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС».	Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС».
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. См. главу «Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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.)

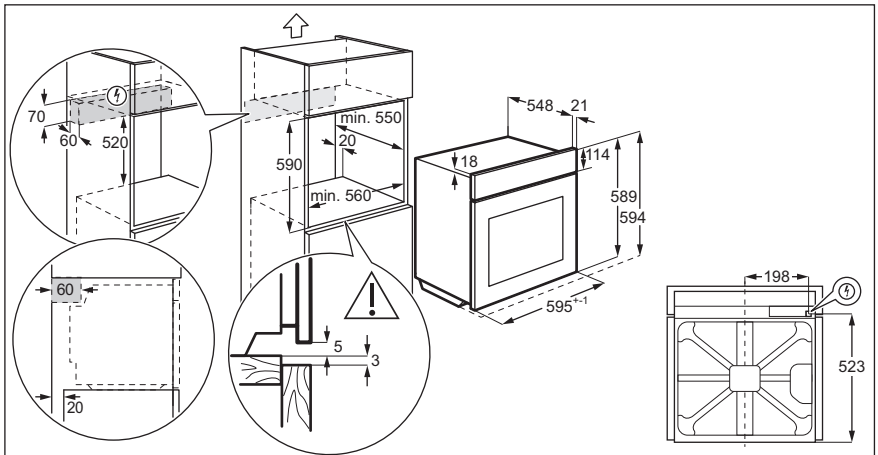
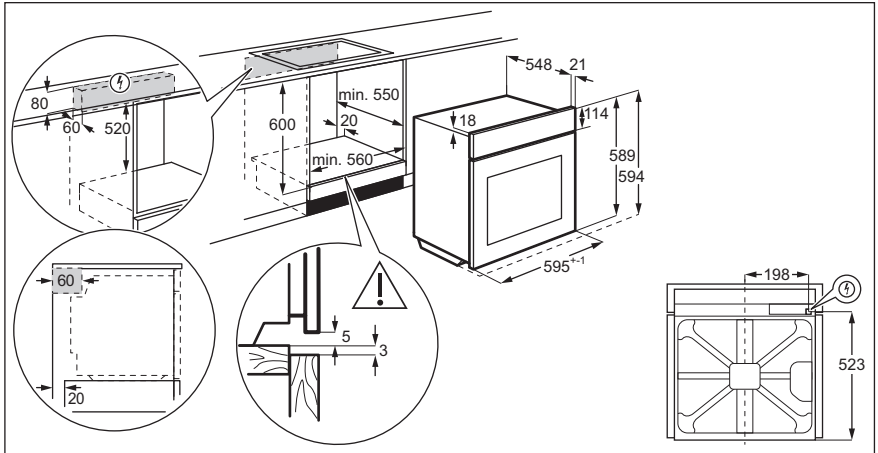
13. УСТАНОВКА



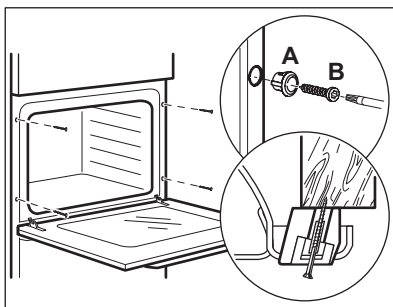
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Встраивание



13.2 Крепление прибора к мебели



13.3 Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

13.4 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 BB-F

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
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).

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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


Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выберите максимально

низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажный горячий воздух
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

16. 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 в Российской Федерации: 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



867348838-A-322018

