



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB96631

.....  
**KK** БУ ПЕШІ

.....  
ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҰСҚАУЛАРЫ

2

**RU** ДУХОВОЙ ШКАФ С  
ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

39



## МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҮСҚАУЛАРЫ.....	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	7
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....	7
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	8
6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	12
7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	13
8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	16
9. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	17
10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	30
11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	34
12. ОРНАТУ.....	37
13. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ.....	38

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

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



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

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



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

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.



Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты



Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынамыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды

немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.

- Күтім көрсетер алдында электр желісінен 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.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе 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.
- Осы құрылғыға ғана арналған ішкі температура сенсорын пайдаланыңыз.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың

арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

### 2.2 Электртоғына қосу



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.

- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан 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 қосулы 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. Өрқашан 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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- 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.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе еңі 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 түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

## 2.4 Буға пісіру



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Шыққан бу күйдіруі мүмкін:
  - Тағамды буға пісіру барысында құрылғының есігін ашпаңыз.
  - Тағамды буға пісіргеннен кейін құрылғының есігін абайлап ашыңыз.

## 2.5 Күту менен тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

## 2.6 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

## 2.7 Құрылғыны тастау



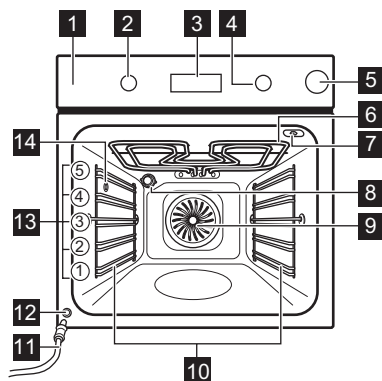
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

## 3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 3 Электрондық бағдарламалағыш
- 4 Температура тетігі
- 5 Су тартпасы
- 6 Қыздырғыш элемент
- 7 Ішкі температура сенсорлық құралының розеткасы
- 8 Шам
- 9 Желдеткіш
- 10 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 11 Су төгетін түтік
- 12 Су төгетін түтіктің клапаны
- 13 Сөре деңгейлері
- 14 Бу жіберетін түтікше

### 3.2 Керек-жарақтары

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

- Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Ішкі температура сенсоруы**  
Тағамның қаншалықты піскенін тексеруге арналған.
- **Сырғытпа жолдар**  
Сөрелер мен науаларға арналған.

## 4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 4.1 Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау"  
тарауын қараңыз.

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

### 4.2 Уақытты орнату


Электр желісіне алғаш қосқаннан кейін бейнебеттегі белгішелер бірнеше секунд жанып тұрады. Келесі бірнеше секундта бейнебетте бағдарламалық жасақтама нұсқасы көрсетіледі.

Бағдарламалық жасақтама нұсқасы көрінбей кеткеннен кейін, бейнебетте **hr** және "12:00" көрсетіледі. "12" жыпылықтайды.

1. Ағымдық уақытты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.
2. **⌚** түймешігін басып құптаңыз. Бұл әрекетті уақытты ең алғаш рет орнатқан кезде ғана орындау

керек. Кейін жаңа уақыт 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

Бейнебетте **min** және орнатылған сағат көрсетіледі. "00" жыпылықтайды.

3. Ағымдық минутты орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.
4.  түймешігін басып құптаңыз. Бұл әрекетті уақытты ең алғаш рет орнатқан кезде ғана орындау керек. Кейін жаңа уақыт 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

Бейнебетте жаңа уақыт пайда болады.

### 4.3 Уақытты өзгерту

Тәулік уақытын тұмшاپеш сөндірулі тұрса ғана өзгерте аласыз.

-  түймешігін басыңыз.

## 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ




### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



### 5.1 Батырма тетіктер

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

Бейнебетте орнатылған уақыт пен  белгісі жыпылықтайды. Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

### 4.4 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.

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

### 5.2 Құрылғыны іске қосу және сөндіру














**Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.**

- Тұмшاپеш қызғанда индикатор жанады.
- Құрылғы іске қосылғанда шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің тұмшاپеш функцияларын немесе температураны басқаратыны көрсетіледі.

1. Тұмшاپеш функциясын таңдау үшін тұмшاپеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшاپеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

### 5.3 Тұмшاپеш функциялары

Тұмшاپеш функциясы	Қолданылуы
 Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірілі.
 Жылдам қыздыру	Қыздыру уақытын азайтуға арналған.
 Ыстық желдеткішпен пісіру	Тағамды бір уақытта 3 сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °С төменірек қойыңыз.
 Пицца параметрі	Тағамды қатты қызартып, түбін қытырлақ ету үшін 1 сәреде пісіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 - 40 °С төменірек қойыңыз.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды 1 сәреде пісіруге және қуыруға арналған.
 Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.
 Гриль жасау	Жалпақ етіп тағамнан гриль жасауға және тост нанын жасауға арналған.
 Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.
 Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сәреге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
 Ыстық желмен пісіру + Бу	Тағамдарды булауға арналған. Бұл функцияны пісіру уақытын қысқарту үшін және тағамның дәрумендері мен құнарлы заттарын сол күйі сақтау үшін пайдаланыңыз. Функцияны таңдаңыз да, температураны 130 °С - 230 °С градус аралығына қойыңыз.

### 5.4 Жылдам қыздыру функциясы

Жылдам қыздыру функциясы, қыздыру уақытын азайтады.

1. Жылдам қыздыру функциясын іске қосыңыз. Тұмшاپеш

функцияларының кестесіне қараңыз.

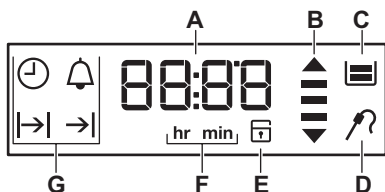
2. Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз. Құрылғы орнатылған температураға жеткен кезде дыбыстық сигнал естіледі.



Дыбыстық сигнал естілгеннен кейін соңғы жылдам қыздыру функциясы сөндірілмейді. Функцияны қолмен сөндіруіңіз керек.

3. Тұмшапештің функциясын орнатыңыз.

## 5.5 Бейнебет



- A) Таймер
- B) Қыздыру және қалдық қызу индикаторы
- C) Су сауыты (таңдаулы үлгілерде ғана бар)
- D) Ішкі температура сенсоры (таңдаулы үлгілерде ғана)
- E) Есіктің бекітпесі (таңдаулы үлгілерде ғана)
- F) Сағат / минут
- G) Сағат функциялары

## 5.6 Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
	САҒАТ	Сағат функциясын орнатуға арналған.
	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.
	МИНУТ ОПЕРАТОРЫ	МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнатуға арналған. Тұмшапештің шамын жағу немесе сөндіру үшін түймешікті 3 секундтан артық басып ұстап тұрыңыз.
	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.
	ТЕМПЕРАТУРА	Тұмшапештің немесе ішкі температура сенсорының температурасын тексеруге арналған (бар болса). Тұмшапеш функциясы қосулы тұрғанда ғана қолданыңыз.

## 5.7 Қыздыру индикаторы

Тұмшапеш функциясын іске қосқан кезде бейнебеттегі жолақтар бір-бірден жанады. Жолақтар тұмшапеш температурасының жоғарылағанын немесе төмендегенін көрсетеді.

## 5.8 Буға пісіру

1. функциясын орнатыңыз.
2. Су тартпасын ашу үшін оның қақпағын басыңыз. Су тартпасын "Сауыт толы" индикаторы жанғанша суға толтырыңыз. Сауыттың ең үлкен сыйымдылығы 900 мл. Бұл шамамен 55 - 60 минут пісіруге жетеді.

**i** Сұйықтық ретінде тек суды ғана қолданыңыз. Сүзілген (минералдардан тазартылған) немесе тазартылған суды қолданбаңыз. Басқа сұйықтарды пайдаланбаңыз. Тұтанғыш немесе алкогольі бар сұйықтықтарды (граппа, виски, коньяк т.с.с.) су тартпасына құюға болмайды.

3. Су тартпасын бастапқы орнына қойыңыз.
4. Тағам пісіретін ыдысты дұрыс таңдаңыз.
5. Температураны 130 °C және 230 °C градус аралығына қойыңыз. Бүмен пісіру функциясы 230 °C градустан жоғары температурада жақсы нәтиже бермейді.



#### **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**

Сыртқы клапаннан су шығып кетпес үшін бу функциясын қолданғаннан кейін кем дегенде 60 минут күтіңіз.

Буға пісіру аяқталғаннан кейін су сауытын босатыңыз.




#### **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**



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

### **5.9 Су сауытының индикаторы**

Бүмен пісіру функциясы қосылып тұрғанда, бейнебетте су сауытының индикаторы көрсетіледі. Су сауытының индикаторы сауыттағы судың деңгейін көрсетеді.

-  - Су сауыты суға толып тұр. Сауыт толған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық

сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.

-  - Су сауыты суға жартылай толып тұр.
-  - Су сауыты бос тұр. Сауытты толтыру қажет болғанда дыбыстық сигнал естіледі.



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

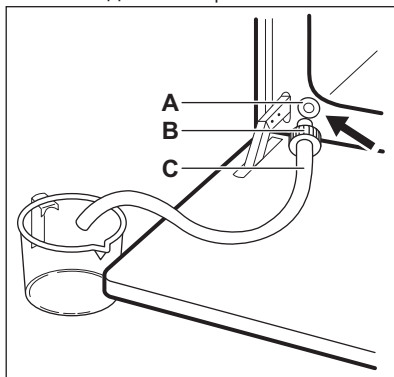
### **5.10 Су сауытын босату**





#### **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!**

Су сауытын босатпай тұрып, құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз.


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



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





 Бейнебетте  белгісі көрсетілген кезде, сауытта қалдық су болуы мүмкін. Су жіберетін клапаннан су ақпай тоқтағанша күтіңіз.



5. Су ақпай тоқтаған кезде жалғастырғышты клапаннан алыңыз.



 Су сауытын қайта толтыру үшін аққан суды қолданбаңыз.

## 6. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ




### 6.1 Сағат функцияларының кестесі



Сағат функциясы	Қолданылуы
 ТӘУЛІК УАҚЫТЫ	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.
 МИНУТ ОПЕРАТОРЫ	Кері санақ уақытын (ең көбі 23 сағат 59 минут) орнату үшін пайдаланыңыз. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.
 ҰЗАҚТЫҚ	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған. Тұмшاپештің функциясы орнатылған кезде ғана қолданыңыз.
 АЯҚТАУ	Құрылғыны сөндіру қажет болған кезде қолданыңыз. Тұмшاپештің функциясы орнатылған кезде ғана қолданыңыз. Ұзақтық пен Аяқтау функцияларын (уақытты кешіктіру), құрылғыны кейін автоматты түрде қосу және сөндіру қажет болса қатар қолдануға болады.




 Сағат функцияларының бірінен-біріне ауысу үшін  түймешігін қайта-қайта басыңыз.



 Сағат функцияларының параметрлерін растау үшін  түймешігін басыңыз немесе автоматты түрде растауды 5 секунд күтіңіз.



### 6.2 ҰЗАҚТЫҚ және АЯҚТАУ параметрлерін орнату

1.  түймешігін бейнебетте  немесе  көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз.

Бейнебетте  немесе  жыпылықтайды.

2. Мәнді орнату үшін  немесе  түймешігін, ал растау үшін  түймешігін басыңыз.

Ұзақтық  параметрі үшін әуелі минуттарды, одан кейін сағаттарды, Аяқтау  параметрі үшін әуелі сағаттарды одан кейін минуттарды орнатыңыз.

Уақыт өткеннен кейін, дыбыстық сигнал 2 минут естіледі. Бейнебетте  немесе  белгісі және уақыт

параметрі жыпылықтайды. Тұмшاپеш тоқтайды.

3. Тұмшاپеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.
4. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.



🕒 түймешігін **ҰЗАҚТЫҚ** **↳|** параметрінің сағатын қойған кезде бассаңыз, құрылғы **АЯҚТАУ** **→|** функциясына ауысады.

### 6.3 МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату

1. 🔔 түймешігін басыңыз.

Бейнебетте 🔔 және "00" жыпылықтайды.

2. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.

Әуелі секундтарды, содан кейін минуттар мен сағаттарды орнату керек.

Әуелі уақыт минут және секунд бойынша есептеледі. Орнатылған уақыт 60 минуттан көп болса

бейнебетте **hr** белгісі көрсетіледі.

Енді құрылғы уақытты сағат пен минут бойынша есептейді.

3. МИНУТ ОПЕРАТОРЫ бес секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.

Орнатылған уақыттың 90% өткен кезде дыбыстық сигнал естіледі.

4. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, екі минут бойы дыбыстық сигнал естіледі. "Бейнебетте **00:00**" және 🔔 жыпылықтайды. Дыбыстық сигналды сөндіру үшін кез келген түймешікті басыңыз.



**ҰЗАҚТЫҚ** және **АЯҚТАУ** функциясы қосылып тұрған кезде **МИНУТ ОПЕРАТОРЫН**

орнатсаңыз, бейнебетте 🔔 көрсетіледі.

### 6.4 Санақ таймері

Құрылғының жұмыс істеу уақытын бақылау үшін Санақ таймерін пайдаланыңыз. Бұл функция құрылғы қыза бастаған бетте дереу іске қосылады.

Санақ таймерін бастапқы қалпына қою үшін **+** және **—** түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Таймер қайта санай бастайды.



Санақ таймерін келесі функциялармен пайдалану мүмкін емес: **Ұзақтық** **↳|**, **Аяқтау** **→|**, ішкі температура сенсоры.

## 7. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Ішкі температура сенсорын қолдану


Ішкі температура сенсоры еттің ішкі температурасын өлшейді. Еттің температурасы орнатылған температураға жеткенде құрылғы сөнеді.

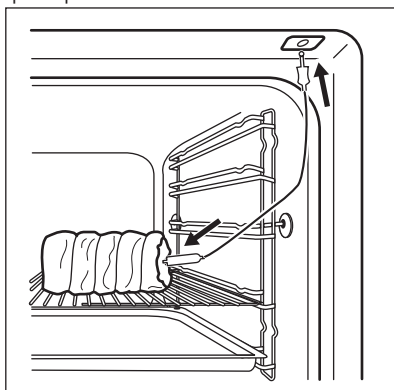
Екі түрлі температураны орнату керек:

- Тұмшاپештің температурасы. Қуыру кестесін қараңыз.
- Ішкі температура. Ішкі температура сенсорының кестесіне қараңыз.


**САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

Құрылғымен бірге жеткізілген ішкі температура сенсорын ғана немесе фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.


1. Тұмшашапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Ішкі температура сенсорының ұшын (сабында  белгісі бар) еттің ортасына шаншыңыз.
3. Ішкі температура сенсорының ашасын тұмшашапеш корпусының үстіңгі бөлігіндегі розеткаға қосыңыз.




Тағам пісіріп жатқанда ішкі температура сенсорының етке сұғылып және розеткаға қосылып тұруын қамтамасыз етіңіз. Ішкі температура сенсорын алғаш рет қолданғанда, әдепкі ішкі температура 60 °C градус болады.

 жыпылықтап тұрған кезде, температура тетігін қолданып, әдепкі ішкі температураны өзгертуге болады.

Бейнебетте ішкі температура сенсорының белгісі мен әдепкі ішкі температура көрсетіледі.

4. Жаңа ішкі температураны сақтау үшін  түймешігін басыңыз немесе оның өздігінен сақталғанын қаласаңыз, 10 секунд күтіңіз.

Ішкі температура сенсорын келесі жолы қолданған кезде әдепкі ішкі температура көрсетіледі. Еттің температурасы орнатылған ішкі температураға жеткен кезде, ішкі температураның белгісі  мен әдепкі ішкі температура жыпылықтайды. Дыбыстық сигнал екі минут бойы естіледі.

5. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
6. Ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырыңыз. Етті құрылғыдан алыңыз.
7. Құрылғыны сөндіріңіз.


**НАЗАРЫҢЫЗДА  
БОЛСЫН!**

Ішкі температура сенсорының ұшы мен ашасын алған кезде абай болыңыз. Ішкі температура сенсоры ыстық. Күйіп қалу қатері бар.



Ішкі температура сенсорын розеткаға сұққан сайын, ішкі температура уақытын қайта орнату керек. Ұзақтық және аяқтау параметрлерін таңдай алмайсыз.



Құрылғы болжалды уақыт ұзақтығын алдын - ала есептегенде,  белгісі бейнебетте жыпылықтап тұрады. Есептеу аяқталған кезде бейнебетте тағам пісіру уақыты көрсетіледі. Тағам пісіру барысында бейнебетте есептеу жүргізіліп тұрады және пісіру уақыты, егер қажет болса бейнебетте жаңарып отырады.

Тағам пісіру барысында температураны кез келген уақытта өзгерте аласыз:

1. **°C** түймешігін басыңыз:
  - бір рет - бейнебетте орнатылған ішкі температура

көрсетіледі және ол 10 секунд сайын өзгеріп, ағымдық ішкі температураны көрсетеді.

- екі рет - бейнебетте тұмшашештің ағымдық температурасы көрсетіледі және ол 10 секунд сайын өзгеріп, тұмшашештің ағымдық температурасын көрсетеді.
- үш рет - бейнебетте тұмшашештің орнатылған температурасы көрсетіледі.

2. Температураны өзгерту үшін температура тетігін қолданыңыз.

## 7.2 Сырғытпа жолдар

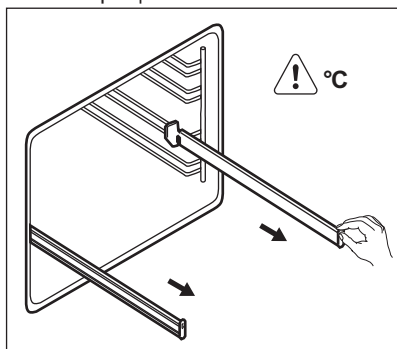
- i** Сырғытпа жолдарды орнату нұсауларын кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Сырғытпа жолдардың көмегімен серелерді оңай алып-салуға болады.

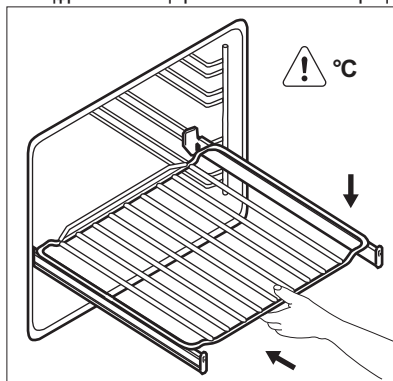
**!** **САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ  
ЕСКЕРТУ!**

Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

1. Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



2. Сымтемір торды сөре сырғытпаларына салыңыз да, құрылғыға қарай абайлап итеріңіз.





Тұмшашештің есігін жабар алдында, сырғытпа жолдардың құрылғыға әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

## 8. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 8.1 Бала қауіпсіздігі функциясын пайдалану

Бала қауіпсіздігінің құралы құрылғының кездейсоқ іске қосылуына жол бермейді.

1. Тұмшапеш функциясын орнатпаңыз.
2.  және  түймешігін қатар басып, кем дегенде 2 секунд ұстап тұрыңыз.



Дыбыстық сигнал естіледі. Бейнебетте SAFE жанады.

Бала қауіпсіздігі бекітпесін ажырату үшін 2-ші қадамды қайталаңыз.

### 8.2 Функция бекітпесін пайдалану

Функция бекітпесі функциясын тек құрылғы жұмыс істеп тұрғанда ғана іске қоса аласыз.

Функция бекітпесі тұмшапештің жұмыс істеп тұрған функциясының температурасы мен уақыт параметрлерінің кездейсоқ өзгеріп кетуіне жол бермейді.

1. Тұмшапештің функциясын таңдап, өз қалауыңызға сай орнатыңыз
2.  және  түймешігін қатар басып, кем дегенде 2 секунд ұстап тұрыңыз.

Дыбыстық сигнал естіледі. Бейнебетте Los жанады.

Функция бекітпесін ажырату үшін 2-ші қадамды қайталаңыз.




Тетікті температураға бұрағанда немесе түймешікті басқанда бейнебетте Los жанады. Тұмшапеш функцияларының тетігін бұраған кезде құрылғы сөнеді.



Функция бекітпесі қосылып тұрғанда құрылғыны сөндірсеніз, Функция бекітпесі автоматты түрде Бала қауіпсіздігі функциясына ауысады. "Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану" тарауын қараңыз.

### 8.3 Қалдық қызу индикаторы

Тұмшапештің ішіндегі температура 40 °C градустан жоғары болса, құрылғы сөніп тұрғанда бейнебетте  қалдық қызу индикаторы көрсетіледі. Тұмшапештің ішіндегі температураны көру үшін температура тетігін солға немесе оңға бұраңыз.

### 8.4 Автоматты түрде сөндіру

Егер тұмшапеш функциясы қосылса және ешбір параметрді өзгертпесеңіз, құрылғы қауіпсіздікті сақтау үшін шамалы уақыттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Температура (°C)	Сөндіру уақыты (сағ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - ең көбі	3

Автоматты түрде сөнгеннен кейін, құрылғыны қайта іске қосу үшін кез келген түймешікті басыңыз.



Автоматты сөндіру келесі функцияларда жұмыс істемейді: ішкі температура сенсоры, Жеңіл, Ұзақтық, Аяқтау.

### 8.5 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде

қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

## 8.6 Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса,

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

# 9. АҚЫЛ-КЕҢЕС



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

## 9.1 Есіктің ішкі жағы

**Кей үлгілердің есігінің ішкі жағында келесі деректер болады:**

- сөре қоюға болатын деңгейлер саны.
- тұмшاپеш функциялары туралы ақпарат, белгілі тағамдар үшін ұсынылатын сөре деңгейлері мен температура мәндері.

## 9.2 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы 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 пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа

шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

## 9.3 Торт пісіру

- Тұмшاپештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

## 9.4 Ет пен балық пісіру

- Тұмшاپешке 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 тұмшاپештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

## 9.5 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.

## 9.6 Пісіру және қуыру кестесі

### Торттар

Тағам	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	160	3 (2 және 4)	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Ашыған қамыр	170	2	160	3 (2 және 4)	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (сол және оң)	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Пісірме табақта
Джем 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
Қристмас торты / Көп жеміс қосылған торт <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 см торт қалыбында

Тағам	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Қара өрік торты <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбында
Кішкене кекстер - бір деңгейде	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	30 - 45	Пісірме табақта
Печеньё / тәтті таспалар - бір деңгейде	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Пісірме табақта
Печеньё / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	140 - 150	2 және 4	35 - 40	Пісірме табақта
Печеньё / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгейде	120	3	120	3	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде <sup>1)</sup>	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақта
Тоқашта <sup>р1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Пісірме табақта

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

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

#### Нан және пицца

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

Тағам	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Шелпек <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Пісірме табақта

<sup>1)</sup> Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

### Ашық бәліштер

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

<sup>1)</sup> Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

### Ет

Тағам	Дәстүрлі пісіру		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

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

**Балық**

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

**9.7 Гриль жасау**

Бос тұмшашпешті тағам пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Мөлшері		Температура (°С)	Уақыт (мин.)		Сөренің орналасуы
	Саны	(г)		1-ші жағы	2-ші жағы	
Қоң ет стейктері	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Сиыр етінің стейктері	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Шұжықтар	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Туралған шошқа еті	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кәуап	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Тауықтың төс еті	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Балықтың қоң еті	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4

Тағам	Мөлшері		Температура (°C)	Уақыт (мин.)		Сөренің орналасуы
	Саны	(г)		1-ші жағы	2-ші жағы	
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Қыздырылған нан	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Турбо гриль

### Сиыр еті

Тағам	Мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Ростбиф немесе филе, шала піскен <sup>1)</sup>	әрбір см қалыңдығы үшін	190 - 200	5 - 6	1 немесе 2
Ростбиф немесе филе, орташа піскен <sup>1)</sup>	әрбір см қалыңдығы үшін	180 - 190	6 - 8	1 немесе 2
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен <sup>1)</sup>	әрбір см қалыңдығы үшін	170 - 180	8 - 10	1 немесе 2

1) Тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз.

### Шошқа еті

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 немесе 2
Жаншылған ет, қабырға	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 немесе 2
Кесек ет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 немесе 2
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 немесе 2

**Бұзау еті**

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Қуырылған бұзау еті	1	160 - 180	90 - 120	1 немесе 2
Бұзау сирағы	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 немесе 2

**Қой еті**

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Қойдың саны, қуырылған қой еті	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 немесе 2
Қозы белдемесі	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 немесе 2

**Құс еті**

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Құстың кесек еті	әр бірі 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 немесе 2
Тауықтың жарты еті	әр бірі 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 немесе 2
Тауық еті, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 немесе 2
Үйрек еті	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 немесе 2
Қаз еті	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 немесе 2
Күркетауық еті	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 немесе 2
Күркетауық еті	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 немесе 2

**Балық**

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Тұтас балық еті	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 немесе 2

## 9.9 Жібіту

Тағам	Мөлшері (г)	Жібіту уақыты (мин)	Қосымша жібіту уақыты (мин.)	Түсіндірме
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1400	60	60	-

## 9.10 Кептіру - Ыстық желдеткішпен пісіру

- Табақтарды май өткізбейтін немесе пісіруге арналған қағазға салыңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кептіру уақытының жартысы өткен

кезде тұшпалешті тоқтатып, есікті ашып, кептіруді аяқтау үшін бір тұн ашық қалдырыңыз.

## Көкөністер

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

**Жеміс-жидек**

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

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

Тағам	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Алма торты <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	20 см торт қалыбында
Бәліштер	175	30 - 40	2	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	160	80 - 90	2	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	160	35 - 45	2	26 см торт қалыбында
Панеттоне <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	Нан қалыбында
Кішкене кекстер	150 - 160	25 - 30	3 (2 және 4)	Пісірме табақта
Печеньелер	150	20 - 35	3 (2 және 4)	Пісірме табақта
Тәтті тоқаш <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	Пісірме табақта
Бриошь <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 және 4)	Пісірме табақта

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

**Нан және пицца**

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Ақ нан <sup>1)</sup>	1000	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 дана, әр бірі 500 г
Булочка <sup>1)</sup>	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 және 4)	Пісіру табасында 6 - 8 булочка

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Пицца <sup>1)</sup>	-	200 - 220	20 - 30	2	Пісірме табақта

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

### Ашық бәліштер

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

### Ет

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Қуырылған шошқа еті	1000	180	90 - 110	2	Торкөз сәреде
Бұзау еті	1000	180	90 - 110	2	Торкөз сәреде
Ростбиф - шала піскен	1000	210	45 - 50	2	Торкөз сәреде
Ростбиф - орташа пісірілген	1000	200	55 - 65	2	Торкөз сәреде
Ростбиф - әбден пісірілген	1000	190	65 - 75	2	Торкөз сәреде
Қой еті	1000	175	110 - 130	2	Қол еті
Тауық еті	1000	200	55 - 65	2	Бүтін
Күркетауық еті	4000	170	180 - 240	2	Бүтін
Үйрек еті	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Бүтін
Қаз еті	3000	160 - 170	150 - 200	1	Бүтін
Қоян	-	170 - 180	60 - 90	2	Кесектеп туралған

**Балық**

Тағам	Мөлше рі (г)	Температ ура (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасу ы	Түсіндірме
Форель	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 балық
Тунец	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 филе
Нәлім	-	200	20 - 30	2	-

**Бумен қыздыру**

Тағам	Температур а (°С)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасу ы	Түсіндірме
Кассероле / Гратин <sup>1)</sup>	140	15 - 25	2	Табаққа салып қыздырыңыз
Макарон және тұздық <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Табаққа салып қыздырыңыз
Қосымша тағамдар (мысалы, күріш, картоп, макарон) <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Табаққа салып қыздырыңыз
Бір табақтағы тағам <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Табаққа салып қыздырыңыз
Ет <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Табаққа салып қыздырыңыз
Көкөністер <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Табаққа салып қыздырыңыз

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

**9.12 Ішкі температура сенсорлық құралының кестесі**

Тағам	Тағамның ішкі температурасы (°С)
Қуырылған бұзау еті	75 - 80
Бұзаудың сирағы	85 - 90
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	45 - 50
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	60 - 65
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	70 - 75
Шошқаның қол омыртқасы	80 - 82
Шошқаның жіліншігі	75 - 80

Тағам	Тағамның ішкі температурасы (°C)
Қой еті	70 - 75
Тауық еті	98
Қоян	70 - 75
Бақтақ /Теңіз мөңкесі	65 - 70
Тунец/Албырт балық	65 - 70

## 10. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 10.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдетте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін. Гриль табағында бұндай қауіп одан да күшті.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

### 10.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар



Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

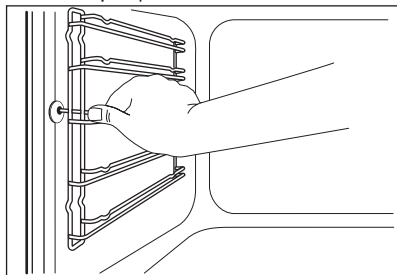
### 10.3 Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

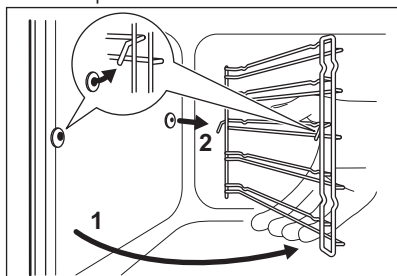
## 10.4 Сөре сырғытпаларын алу

Тұмшәпешті тазалау үшін сөре сырғытпалары.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

- i** Сырғытпа жолдардағы білікшелер алға қарап тұруға тиіс.

## 10.5 Су сауытын тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Су сауытына тазалау циклі кезінде су құймаңыз.



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

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

### Судың түрі

- **Әктің мөлшері аз жұмсақ су** - өндіруші осындай суды пайдалануды ұсынады, себебі бұл жуу циклдарының санын азайтады.
- **Кранның суы** - бұндай суды үйдегі су жүйесінде су тазалағыш немесе су жұмсартқыш бар болса қолдануға болады.
- **Әк мөлшері жоғары кермек су** - бұл су құрылғының жұмысына әсер етпейді, бірақ тазалау циклдерін көбейтеді.

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

Кальций шөгіндісі	Судың кермектігі		Су санаты	Кальцийді тазарту циклін орындаңыз
	(Француз градусы)	(Неміс градусы)		
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Тәтті әрі тұщы	75 цикл - 2,5 ай
60 - 120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Орташа кермектік	50 цикл - 2 ай

Кальций шөгіндісі	Судың кермектігі		Су санаты	Кальцийді тазарту циклін орындаңыз
	(Француз градусы)	(Неміс градусы)		
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Кермек немесе кальцитті	40 цикл - 1,5 ай
180 мг/л-ден көп	18-жоғары	10-жоғары	Өте кермек	30 цикл - 1 ай

1. Су сауытына 850 мл су және 50 мл цитрус қышқылын (бес шай қасық) құйыңыз. Тұшмапешті сөндіріңіз де, шамамен 60 минут күтіңіз.
2. Тұшмапешті қосыңыз да, Ыстық желмен пісіру + Бу функциясын орнатыңыз. 230 °C градус температураны орнатыңыз. Оны 25 минуттан кейін ажыратыңыз да, 15 минут суытып қойыңыз.
3. Тұшмапешті қосыңыз да, Ыстық желмен пісіру + Бу функциясын орнатыңыз. Температураны 130 және 230 °C аралығына қойыңыз. 10 минуттан кейін сөндіріңіз.

Құрылғыны салқындатыңыз және сауытты босатыңыз. "Су сауытын босату" тарауын қараңыз.

4. Су сауытын шайып, тұшмапештің ішіндегі қалдық заттарды шүберекпен тазалаңыз.
5. Су ағызатын түтікшені жылы сабынды суды пайдаланып қолмен тазалаңыз. Зақым келтіріп алмас үшін қышқылды, спрейді немесе сол сияқты заттарды пайдаланбаңыз.

## 10.6 Тұшмапештің есігін тазалау

Тұшмапештің есігі үш шыны панельден тұрады. Тұшмапештің есігі мен ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.



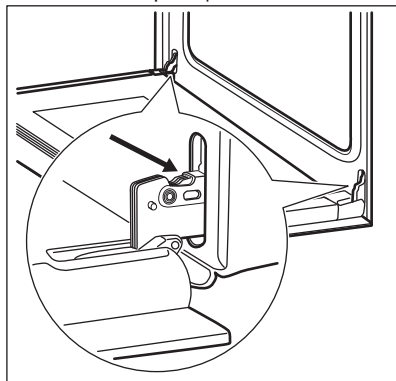
Тұшмапештің есігін орнынан алмай тұрып, шыны панельдерін алғыңыз келсе, тұшмапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



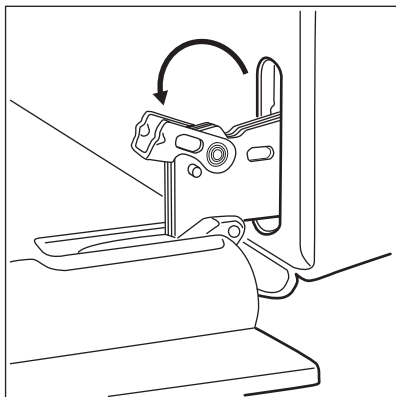
### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

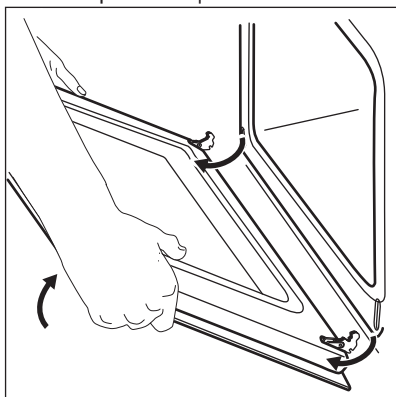
1. Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



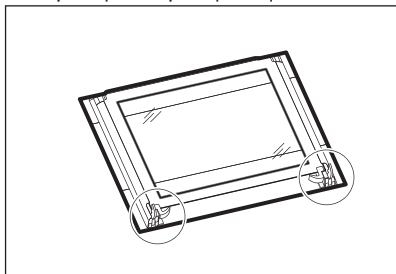
2. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



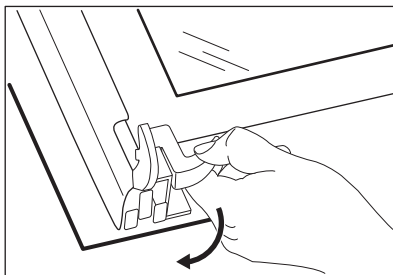
3. Тұмшашестің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



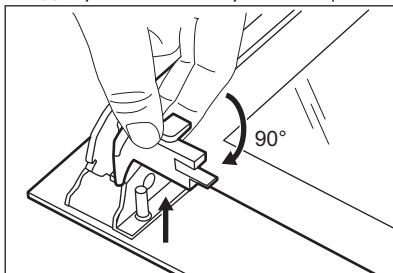
4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



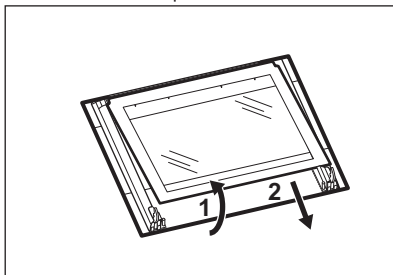
5. Ішкі шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



6. Екі бекітпені 90° градусқа бұраңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



7. Өуелі шыны панельдерді абайлап көтеріп, содан кейін бірінен кейін бірін алыңыз. Үстіңгі панельден бастап алыңыз.

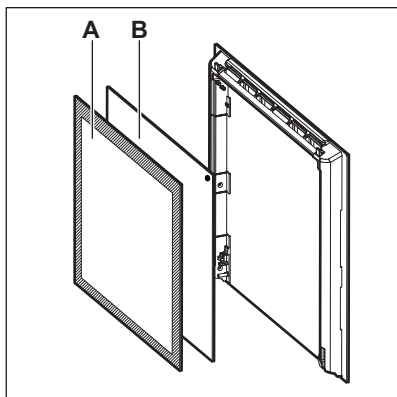


8. Шыны панельдерді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.

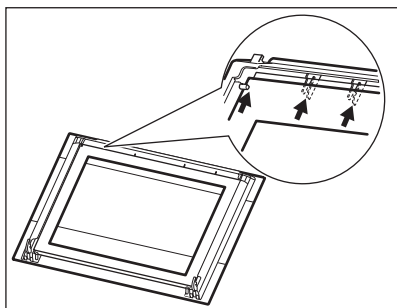
Тазалап болғаннан кейін шыны панельдерді және тұмшашестің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Шыны панельдердің (А және В) орнату ретін дұрыс сақтап салғаныңызға көз жеткізіңіз. Бірінші (А) панельдің безендірілген жақтауы бар. Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының (А)

басылған жазуы бар беткі жағын қолмен ұстағанда бұдыр емес екеніне көз жеткізіңіз.



Ортаңғы шыны панельді ұяларына дұрыс орнатқаныңызды тексеріңіз.



## 10.7 Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы

мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!  
Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз.  
Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.



### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

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

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқышты ажыратыңыз.

### Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды қызуға төзімділігі 300 °C шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

## 11. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Не істерсіңіз, егер...

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

<b>Ақаулық</b>	<b>Ықтимал себебі</b>	<b>Шешімі</b>
Тұмшاپеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Автоматты түрде сөндіру құралы қосұлы.	"Автоматты түрде сөндіру" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Балалар құлпы функциясы іске қосұлы.	"Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Ішкі температура сенсоры жұмыс істемейді.	Ішкі температура сенсорының ашасы розеткаға дұрыс салынбаған.	Ішкі температура сенсорының ашасын розеткаға барынша әрірек сұғыңыз.
Тұмшاپештің ішінде су бар.	Сауытта тым көп су бар.	Тұмшاپешті сөндіріңіз де, суды шүберекпен немесе жөкемен сүртіңіз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Тесікке әк бітелген.	Бу жіберетін тесікті тексеріңіз. Әкті тазалаңыз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Сауытта су жоқ.	Су сауытын толтырыңыз.
Су сауытын босатуға үш минуттан артық уақыт кетеді немесе бу кіретін тесіктен су тамшылайды.	Тұмшاپештің ішіне әк шөгінділері жиналған.	Су сауытын тазалаңыз. "Су сауытын тазалау" тарауын қараңыз.
Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.	Температура өте төмен немесе өте жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бейнебетте "C2" көрсетіледі.	Жібіту функциясын іске қосқыңыз келеді, бірақ ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырған жоқсыз.	Ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырыңыз.
Бейнебеттегі осы тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тұмшапешті үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз.</li> <li>• Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ul>
Құрылғы қосылды, бірақ қызбайды. Желдеткіш жұмыс істемейді. Бейнебетте <b>"Demo"</b> көрсетіледі.	Демо режим қосулы.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тұмшапешті сөндіріңіз.</li> <li>2. <b>+</b> түймешігін басып ұстап тұрыңыз.</li> <li>3. Дыбыстық сигнал естілген кезде тұмшапеш функцияларының тетігін сағат тілінің бағытымен бірінші функцияға бұраңыз. Бейнебетте <b>"Demo"</b> жыпылықтайды.</li> <li>4. Тұмшапеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.</li> <li>5. <b>+</b> түймешігін босатыңыз.</li> <li>6. Температура тетігін сағат тілінің бағытымен бұрап, үш секунд ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал үш рет естіледі. Демо режим ажыратылады.</li> </ol>

## 11.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

**Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:**

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

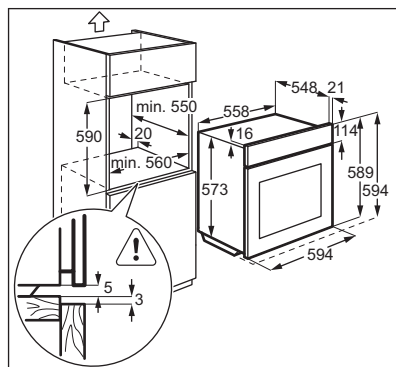
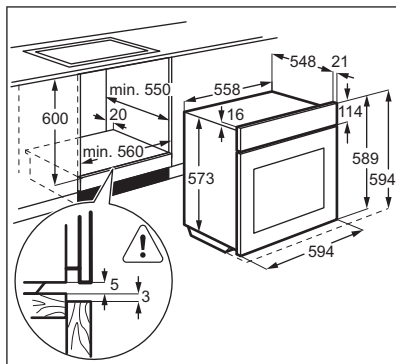
## 12. ОРНАТУ



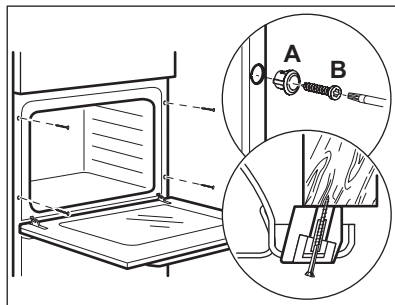
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Кіріктіріп орнату



### 12.2 Құрылғыны шкаф ішіне орнату



### 12.3 Электр тоғына қосу



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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

### 12.4 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

Электр сымының көлденең қимасын техникалық ақпарат тақтайшасындағы

жалпы қуатқа және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуат (Вт)	Электр сымының көлденең қимасы (мм <sup>2</sup> )
ең көбі 1380	3 x 0,75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1,5

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

## 13. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

### 13.1 Техникалық дерек

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

## 14. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

# СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	42
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	45
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	45
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	46
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	50
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	52
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	54
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	56
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	69
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	74
12. УСТАНОВКА.....	77
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	78

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (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 ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- 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 от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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 шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной 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 для противня производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на

табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.

- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние 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.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- 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.

## 2.4 Приготовление на пару



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## 2.5 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.6 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Утилизация



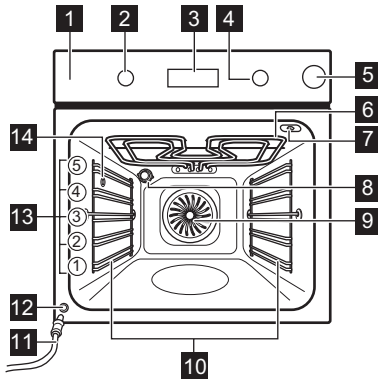
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Электронный программатор
- 4** Ручка регулировки температуры
- 5** Выдвижной резервуар для воды
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Гнездо для термощупа
- 8** Лампа освещения
- 9** Вентилятор
- 10** Съёмная направляющая для противня
- 11** Сливной шланг
- 12** Клапан для слива воды
- 13** Положение противней
- 14** Входное отверстие для пара

### 3.2 Принадлежности

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**  
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**  
Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**  
Для полок и противней.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 4.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съёмные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.


Установите принадлежности и съёмные направляющие для полок обратно на место.

### 4.2 Установка времени


При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет,

на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.


3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

### 4.3 Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.



Нажмите на .

Установленное время и символ  на дисплее начинают мигать.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

### 4.4 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Утапливаемые ручки

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

## 5.2 Включение и выключение прибора






**Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:**

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

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

## 5.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

Режим духового шкафа	Применение	
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

## 5.4 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

1. Задайте режим быстрого нагрева.  
См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

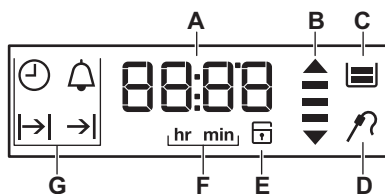
При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.



После выдачи звукового сигнала быстрый нагрев не отключается. Данная функция должна быть отключена вручную.


3. Задайте режим духового шкафа.




## 5.5 Дисплей




- A) Таймер
- B) Индикация нагрева / остаточного тепла
- C) Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- D) Термощуп (только для отдельных моделей)
- E) Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F) Часы/минуты
- G) Функции часов

## 5.6 Кнопки


Кнопка	Режим	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
—	МИНУС	Установка времени.

Кнопка	Режим	Описание
	ТАЙМЕР	Установка ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа.
	ПЛЮС	Установка времени.
	ТЕМПЕРАТУРА	Проверка температуры духового шкафа или термошупа (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа.

### 5.7 Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

### 5.8 Приготовление на пару

1. Установите режим .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор «Резервуар для воды полон». Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.



В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C. При температуре более 230°C приготовление на пару не дает хороших результатов.



#### ВНИМАНИЕ!

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

После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.






#### ОСТОРОЖНО!


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

### 5.9 Индикатор состояния резервуара для воды

При приготовлении на пару на дисплее отображается индикатор состояния емкости для воды. Индикатор состояния емкости для

воды отображает уровень воды в емкости.

-  – Резервуар для воды полон. Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
-  – Резервуар для воды заполнен наполовину.
-  – Резервуар для воды пуст. Если требуется наполнить емкость для воды, выдается звуковой сигнал.

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

## 5.10 Слив воды из резервуара для воды

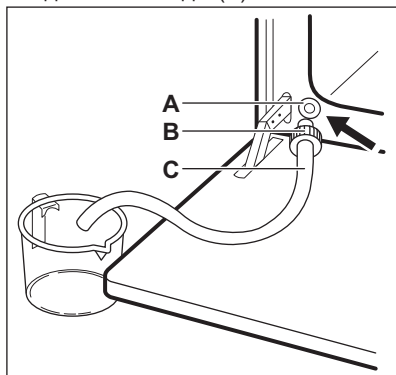


### ОСТОРОЖНО!

Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.


1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).
2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он

должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.



При появлении символа  в резервуаре может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.


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








Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.



## 6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 6.1 Таблица функций часов




Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».

Функция часов	Применение
 ТАЙМЕР	Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
 ПРОДОЛЖ.	Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.




 Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.



 Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на  или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

## 6.2 Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ



1. Повторно нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится  или .

На дисплее замигает символ  или .





2. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции «Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала

задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовый шкаф выключается.



3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

 Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

## 6.3 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажмите на .


На дисплее замигают  и «00».

2. Для установки Таймера используйте  или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени


превышает 60 минут, на дисплее

высвечивается символ **hr**.

Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и «». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.





Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж.» или «Окончание», на дисплее отобразится символ .



## 6.4 Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для

контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки  и . Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.



Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: Продолж. , Окончание  и Термощуп.

# 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



### ОСТОРОЖНО!


Используйте только термощуп, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

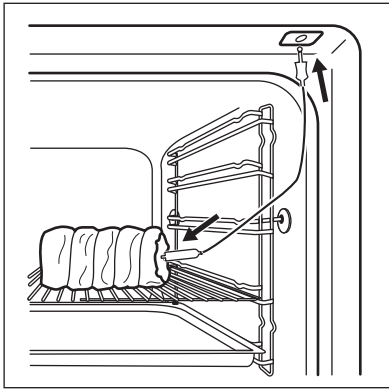
## 7.1 Использование термощупа


Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:


- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Установите кончик термощупа (с символом  на рукоятке) в середину куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней камеры.




Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо. По умолчанию при первом использовании термощупа заданная температура внутри продукта составляет 60°C. Пока мигает , можно изменить заданную по умолчанию температуру внутри продукта при помощи ручки.

На дисплее отображается символ термощупа и температура внутри продукта.

4. Нажмите на  для сохранения новой температуры внутри продукта или подождите 10 секунд, и новое значение будет сохранено автоматически.

Новое значение температуры внутри продукта высветится на дисплее при следующем использовании термощупа.

При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термощупа  начнут мигать. В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал.

5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.
7. Выключите прибор.




**ВНИМАНИЕ!**

Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.



При каждой установке штекера термощупа в его гнездо необходимо снова задать значение температуры. Выбрать продолжительность и время окончания невозможно.



В то время как прибор впервые рассчитывает приблизительную продолжительность хода приготовления, на дисплее мигает символ . По окончании вычисления на дисплее отобразится продолжительность приготовления. Вычисления производятся в многозадачном режиме в ходе всего процесса приготовления, и, при необходимости, значение продолжительности обновляется на экране прибора.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры:

1. Нажмите на **°C**:
  - одно нажатие вызывает отображение заданной температуры внутри продукта, которое каждые 10 секунд сменяется значением фактической температуры внутри продукта.
  - два нажатия вызывают отображение текущей температуры духового шкафа, которое каждые 10 секунд сменяется значением заданной температуры духового шкафа.

- три нажатия вызывают отображение заданной температуры духового шкафа.
2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

## 7.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

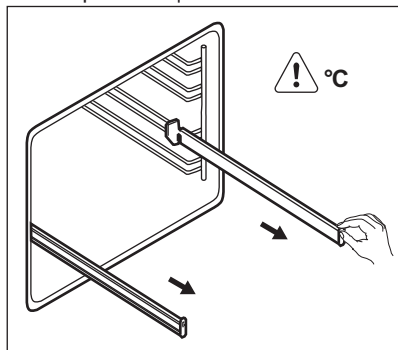
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



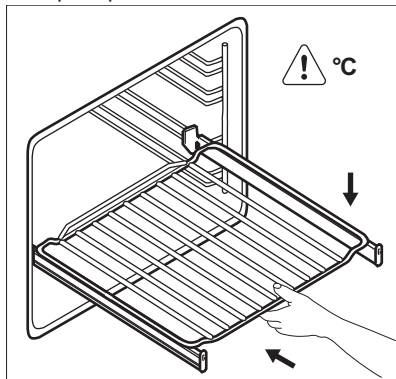
### ОСТОРОЖНО!

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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



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

## 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 8.1 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.



2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд и

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE. Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

## 8.2 Использование блокировки кнопок

Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек температуры и времени текущего режима духового шкафа.

1. Выберите режим духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится **Loc**. Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.




При повороте ручки или нажатии на любую кнопку на дисплее будет появляться символ **Loc**. При повороте ручки для выбора режима духового шкафа прибор будет выключаться.



Если включена функция блокировки кнопок, при выключении прибора она автоматически заменяется функцией «Защита от детей». См. «Отключение функции «Защита от детей»».

## 8.3 Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

## 8.4 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите любую кнопку.



Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Термоцуп, Освещение, Продолжит-ть., Окончание.

## 8.5 Вентилятор охлаждения

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

## 8.6 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 9.1 Внутренняя сторона дверцы

**В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:**

- нумерация положений противней.
- информация о режимах духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

### 9.2 Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор 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. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10

минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### 9.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### 9.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### 9.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых 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.

## 9.6 Таблица выпечки и жарки

### Пироги

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшое пирожное – в одном противне	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В глубоком противне
Небольшое пирожное – на двух противнях	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В глубоком противне
Небольшое пирожное – на трех противнях	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В глубоком противне

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	В глубоком противне

<sup>1)</sup> 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

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

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

### Мясо

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	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
Английский ростбиф средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
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
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

### Рыба

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

## 9.7 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свиные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебабы	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Куски рыбного филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Турбо-гриль

### Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе с кровью <sup>1)</sup>	на см толщины	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Ростбиф или филе средней прожаренности <sup>1)</sup>	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные <sup>1)</sup>	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свинная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

### Телятина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

### Баранина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Седло барашка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

### Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

### Рыба

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

## 9.9 Размораживание

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

## 9.10 Высушивание – Горячий воздух

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

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

### Овощи

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

### Фрукты

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

## 9.11 Горячий воздух + Пар

### Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Яблочный торт <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Панеттоне (итальянский рождественский кекс) <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Маленькие торты	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Сладкие булочки <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	В глубоком противне
Бриоши (сдобные булочки) <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В глубоком противне

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

### Хлеб и пицца

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Белый хлеб <sup>1)</sup>	1000	180 - 190	45 - 60	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты <sup>1)</sup>	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	6-8 штук в глубоком противне
Пицца <sup>1)</sup>	-	200 - 220	20 - 30	2	В глубоком противне

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

### Открытые пироги

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

**Мясо**

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Телятина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Ростбиф с кровью	1000	210	45 - 50	2	На решетке
Ростбиф средней прожаренности	1000	200	55 - 65	2	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000	190	65 - 75	2	На решетке
Баранина	1000	175	110 - 130	2	Нога
Цыпленок	1000	200	55 - 65	2	Целиком
Индейка	4000	170	180 - 240	2	Целиком
Утка	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Целиком
Гусь	3000	160 - 170	150 - 200	1	Целиком
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Разрезанный на куски

**Рыба**

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Форель	1500	180	25 - 35	2	3-4 рыбы
Тунец	1200	175	35 - 50	2	4-6 кусочков филе
Хек	-	200	20 - 30	2	-

**Разогрев паром**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Запеканки <sup>1)</sup>	140	15 - 25	2	Разогрев на тарелке
Макаронные изделия и соусы <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия) <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Порционные блюда <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Мясо <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Овощи <sup>1)</sup>	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке

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

## 9.12 Таблица термощупа

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

## 10. УХОД И ОЧИСТКА



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

### 10.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

## 10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



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

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

## 10.3 Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение

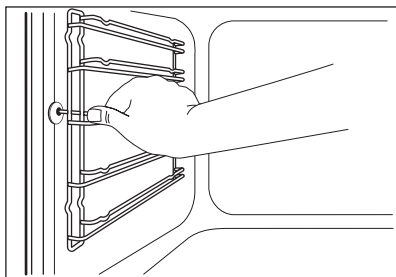
дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

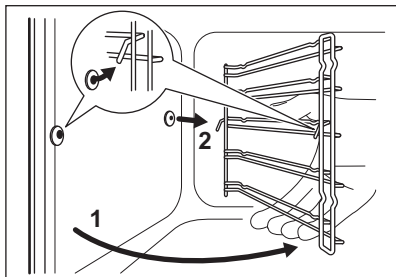
## 10.4 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## 10.5 Чистка резервуара для воды



### ВНИМАНИЕ!

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



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

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для

предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

### Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

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

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

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите

тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.

- Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

## 10.6 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.



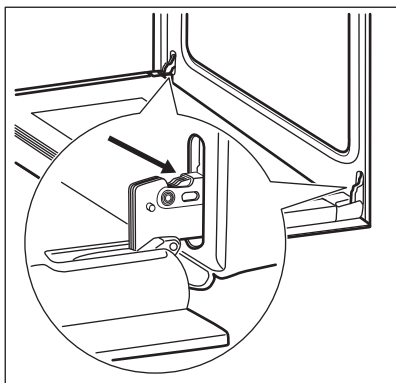
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.



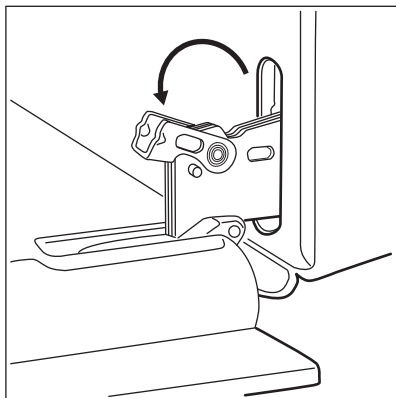
### ОСТОРОЖНО!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

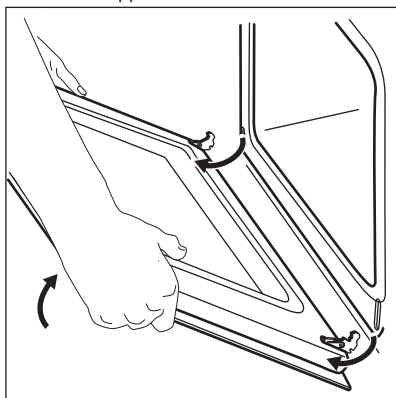
- Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.



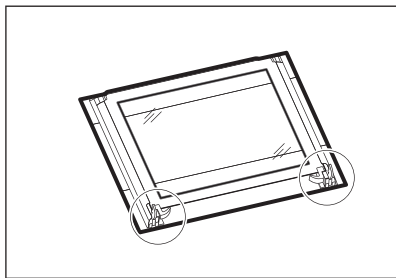
- Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



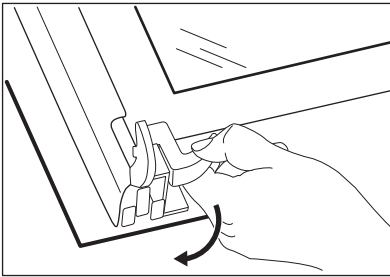
- Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



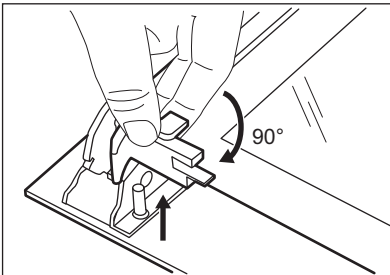
- Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



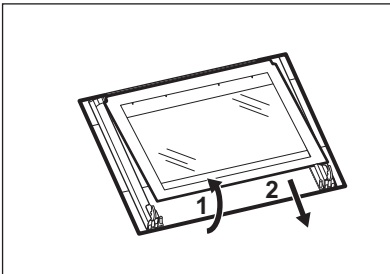
- Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.

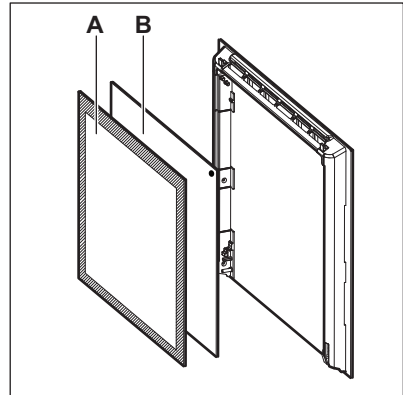


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

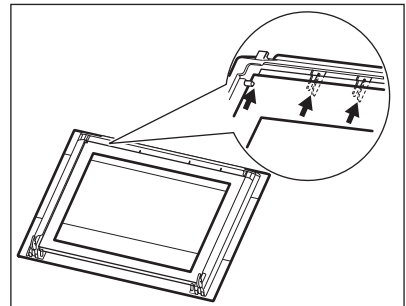
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Первая панель (А) имеет декоративную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (А) в области надписей не является шероховатой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



### 10.7 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

**ОСТОРОЖНО!**

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

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

**Задняя лампа**

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

## 11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
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 более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «C2».	Вы намереваетесь включить функцию размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Извлеките штекер термощупа из его гнезда.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите духовой шкаф.</li> <li>2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку .</li> <li>3. При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим, вращая ручку по часовой стрелке. На дисплее начнет мигать "Demo".</li> <li>4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».</li> <li>5. Отпустите кнопку .</li> <li>6. Поверните ручку термостата по часовой стрелке и удерживайте ее три секунды. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.</li> </ol>

## 11.2 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 внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими

данными из внутренней камеры прибора.

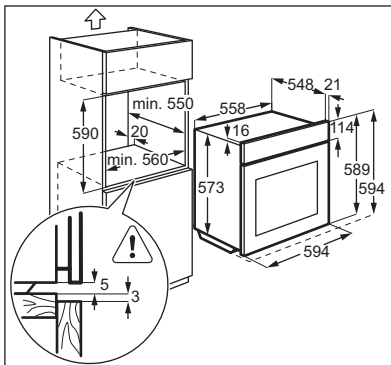
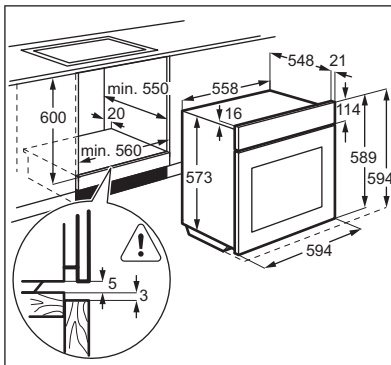
<b>Рекомендуем записать их здесь:</b>	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 12. УСТАНОВКА

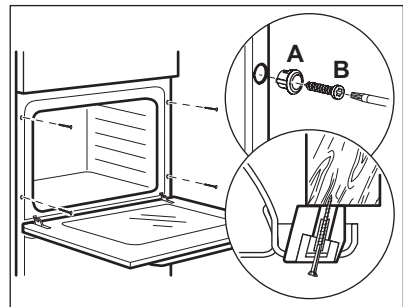


**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Встраивание



### 12.2 Крепление прибора к мебели



### 12.3 Электрическое подключение



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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### 12.4 Сетевой 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) и эту таблицу:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 3680	3 x 1,5


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


## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Италия С.п.А. Хаусхолд Эпплайнсиз - фабрика Форли

Виале Болонья 298, I-47100 Форли

Италия



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



867310788-A-342014

