

OPEB2640B  
OPEB2640C  
OPEB2640R  
OPEB2640V



KK Бу пеші  
RU Духовой шкаф с функцией пара

Қолдану туралы нұсқаулары 2  
Инструкция по эксплуатации 36

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. ОРНАТУ.....	7
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	9
5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	10
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	10
7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	13
8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	14
9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	15
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	15
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	28
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	33
13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	34
14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	34

## 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 өлеміне қош келдіңіз.

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



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

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



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

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

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

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.

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

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, тұмшашапештің есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік)	590 (600) мм
Корпустың ені	560 мм
Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	594 мм
Құрылғының артқы жағының биіктігі	576 мм
Құрылғының алдыңғы жағының ені	595 мм
Құрылғының артқы жағының ені	559 мм
Құрылғының тереңдігі	569 мм
Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	548 мм
Есік ашық кездегі тереңдігі	1022 мм
Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм
Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1500 мм
Бекіту бұрандалары	4x25 мм

## 2.2 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

- мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

**Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:**

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

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

Жалпы қуат (Вт)	Электр сымының көлденең қимасы (ммІ)
ең үлкен 1380	3 x 0.75
ең үлкен 2300	3 x 1
ең үлкен 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.

## 2.3 Қолдану



### ЕСКЕРТУ!

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

- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолмен немесе суды қолданып тұрған кезде пайдаланбаңыз.

- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тез тұтанатын өнімдерді немесе жанғыш, дымқыл заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмаль қаптамасының немесе түсінің өзгеруін болдырмау үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сұлы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық

панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау



### ЕСКЕРТУ!

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

## 2.5 Буға пісіру



### ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

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

## 2.6 Ішкі жарықтама



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Қоқысқа тастау



### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

## 3. ОРНАТУ



### ЕСКЕРТУ!

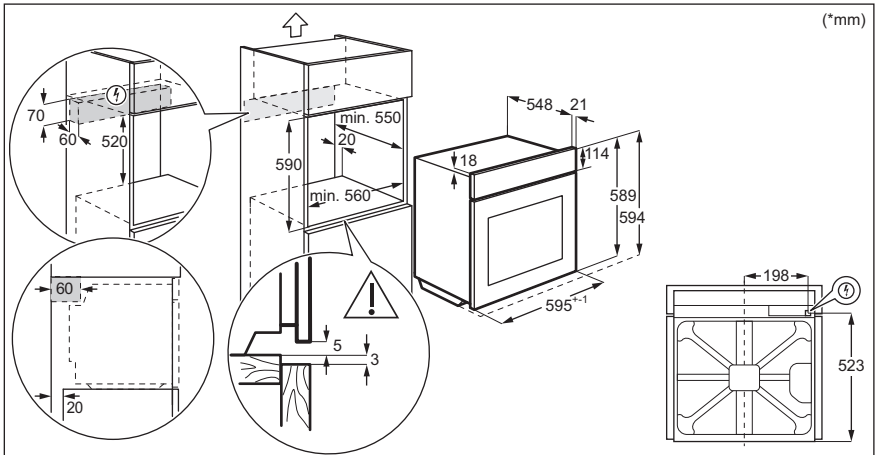
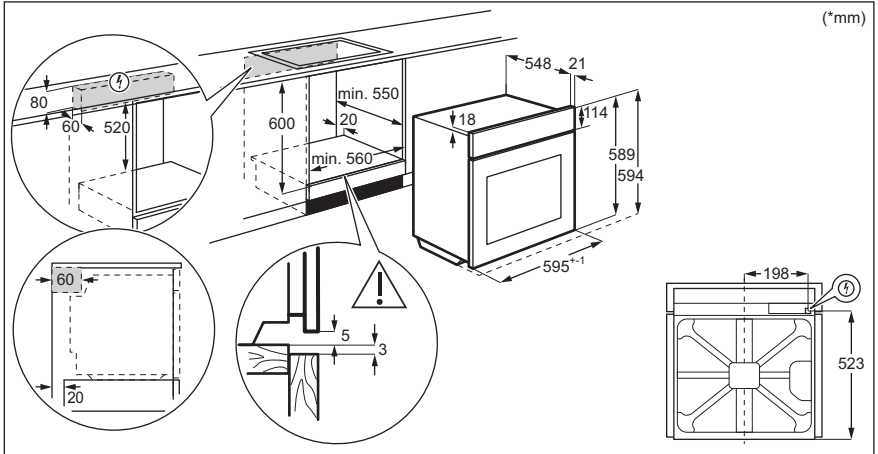
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Кіріктіріп орнату



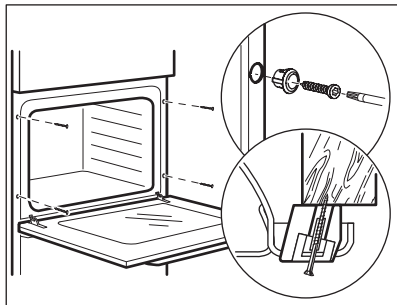
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



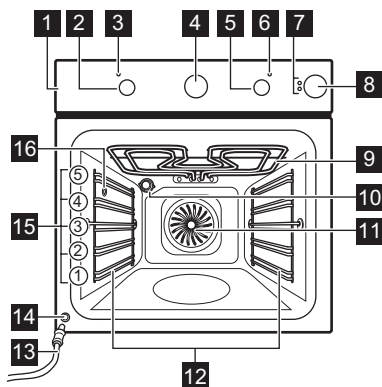


### 3.2 Тұмшапешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы көрінісі



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

### 4.2 Керек-жарақтар

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

Пісіруге, қуыруға немесе май жинауға арналған таба ретінде қолдануға болады.

- **Сырғытпа жолдар**  
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

## 5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Алғашқы тазалау

Пештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

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

### 5.2 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

1. функциясын орнатыңыз. Ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3. функциясын орнатыңыз. Ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. функциясын орнатыңыз. Ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
7. Тұмшапешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

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

## 6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы	Қолдану
 0 Сөндіру қалпы	Пеш өшірулі.
 Шам	Шамды қосу үшін.






### Қыздыру функциясы



### Қолдану



Ыстық желмен пісіру + Бу

Тағамдарды булауға арналған. Бұл функцияны пісіру уақытын қысқарту үшін және тағамның дәрумендері мен құнарлы заттарын сол күйі сақтау үшін пайдаланыңыз. Функцияны таңдаңыз да, температураны 130 °C - 230 °C градус аралығына қойыңыз.

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Ылғалды желдеткішпен пісіру	<p>Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Жылу қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін "Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз, ескертулер: Ылғалды желдеткішпен пісіру.</p>
 Астыңғы қыздыру	<p>Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.</p>
 Желдеткішпен пісіру	<p>Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Дәстүрлі пісіру қарағанда температураны 20 - 40 °C төменірек қойыңыз.</p>
 Турбо-гриль	<p>Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.</p>
 Жылдам гриль	<p>Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.</p>

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Пицца функциясы	<p>Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған. 230°C температураны орнатыңыз.</p>
 Дәстүрлі пісіру	<p>Тағамды бір сәреде пісіруге және қуыруға арналған.</p>

## 6.2 Ескертулер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция ЕО 65/2014 және ЕО 66/2014 стандарттарының қуат тиімділігі және экодизайн санат талаптарына сәйкес пайдаланылған. ЕО 60350-1 стандартына сай тексереді.

Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшашештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшашеш қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде жұмыс істеуі қажет.


Тағам пісіру туралы нұсқауларды "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Жалпы қуат үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу тармағынан қараңыз.

## 6.3 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

<b>1-қадам</b>	Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
<b>2-қадам</b>	Температура.
<b>3-қадам</b>	Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

## 6.4 Буға пісіру

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

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


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



### АБАЙЛАҢЫЗ


Құрылғы ыстық. Күйіп қалу қатері бар. Су тартпасын төккен кезде абай болыңыз.

## 6.5 "Сауыт бос" индикаторы

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

Қосымша ақпаратты "Буға пісіру" тарауынан қараңыз.

## 6.6 "Сауыт толы" индикаторы

 индикаторы тұмшашештің бумен пісіруге дайын екенін көрсетеді.



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

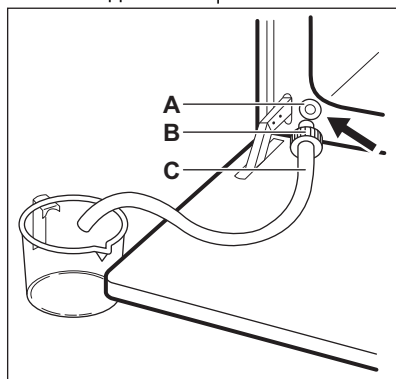
## 6.7 Су сауытын босату



### АБАЙЛАҢЫЗ

Су сауытын босату алдында пештің салқын тұрғанына көз жеткізіңіз.

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



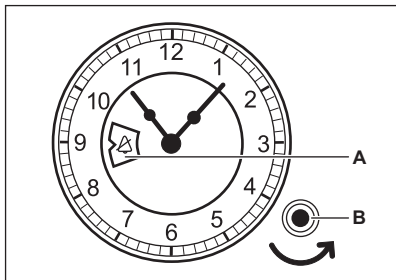
3. Тұмшашештің есігін ашып, жалғастырғышты (B) су жіберетін клапанға (A) салыңыз.
4. Су сауытын босату алдында жалғастырғышты қайта-қайта салыңыз.
5. Су ақпай тоқтаған кезде жалғастырғышты клапаннан алыңыз.



Су сауытын қайта толтыру үшін аққан суды қолданбаңыз.

## 7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 7.1 Сағат таймері



- A. Сағат параметрлерінің терезесі
- B. Параметрлер тетігі



### 7.2 Қалай орнатасыз: Тәулік уақыты

Тәулік уақытын орнатуға арналған.

1-қадам	1-қадам
Уақытты орнату үшін параметрлер тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.	Параметрлер тетігін бастапқы қалпына қойыңыз немесе абайлап артқа тартыңыз.
<p><b>i</b> Параметрлер тетігін сағат тілінің бағытымен бұрамаңыз.</p>	

### 7.3 Қалай орнатасыз: Пісірудің соңы

Сөндіру уақытын орнатуға арналған. Ең көбі 180 минут уақытты қоюға болады.

1-қадам	2-қадам
Тұмшаштың функциясын және температурасын орнатыңыз.	Параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінде сөндіру уақыты көрсетілгенше бұраңыз.
<p>Орнатылған уақытта аяқталғанда сигнал естіліп, пеш сөнеді.</p>	
Сигналды болдырмау үшін параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінен төмендегі көрсетілгенше бұраңыз:  .	Функцияны сөндіру үшін параметрлер тетігін сағат тілінің бағытына қарсы, сағат параметрлері терезесінен төмендегі көрсетілгенше бұраңыз:  .

## 8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

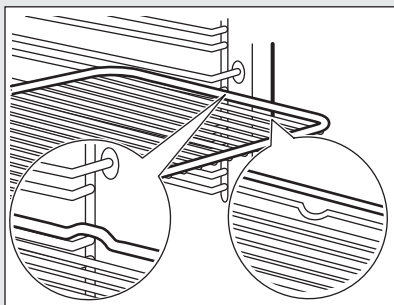
аударылып кетуден сақтайтын құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

### 8.1 Керек-жарақтарды салу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар

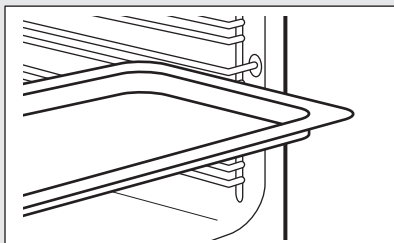
#### Торкөз сөре:

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



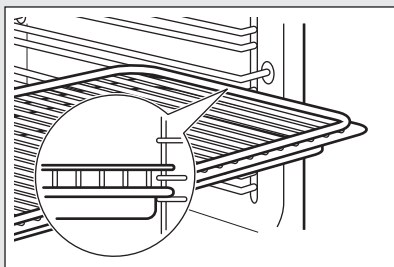
#### Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Табақты сөре бағыттағыштардың арасына кіргізіп итеріңіз.



#### Торкөз сөре, Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыда көрсетілген бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.

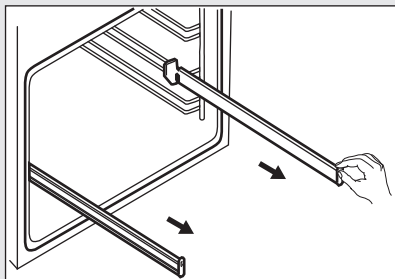


### 8.2 Сөре сырғытпасын қолдану

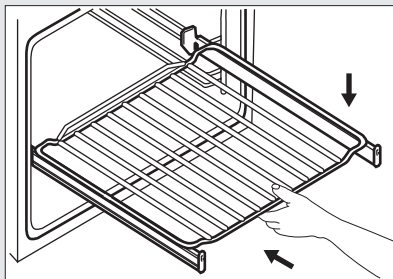
Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

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

**1-қадам** Оң және сол жақтағы сөре сырғыпаларын тартып шығарыңыз.



**2-қадам** Тор сөрені бағыттауыш жолдарға салыңыз да, пештің ішіне абайлап итеріңіз.



## 9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 9.1 Желдеткіш

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

### 9.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса,

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

## 10. АҚЫЛ-КЕҢЕС

**i** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

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

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Тұмшапеш ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен қуат мөлшерін барынша азайтады.

#### Торт пісіру

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

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

**Ет пен балық пісіру**

Тұмшашешке 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 тұмшашештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

**Пісіру уақыттары**

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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





**10.2 Ыстық желмен пісіру + Бу**

Бос тұмшашешті алдын ала қыздырыңыз.





 ТОРТТАР / КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР	 (°C)	 (МИН)		
Ашық бәліштер, алдын ала қыздыру қажет емес	175	30 - 40	2	Торт қалыбы, Ø 26 см
Жеміс торты, алдын ала қыздыру қажет емес	160	80 - 90	2	Торт қалыбы, Ø 26 см
Панеттоне	150 - 160	70 - 100	2	Торт қалыбы, Ø 20 см
Қара өрік торты	160	40 - 50	2	Нан қалыбы
Печенье, алдын ала қыздыру қажет емес	150	20 - 35	3 (2 және 4)	Пісірме табақ
Тәтті тоқаш	180 - 200	12 - 20	2	Пісірме табақ
Бриошь	180	15 - 20	3 (2 және 4)	Пісірме табақ

Бос тұмшашешті алдын ала қыздырыңыз.





Пісірме табақты пайдаланыңыз.

 НАН / ПИЦЦА	 (°C)	 (МИН)	
Ақ нан, әрқайсысы 2x 0,5 кг	180 - 190	45 - 60	2
Булочкалар, 6 - 8, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 және 4)






 НАН / ПИЦЦА	 (°C)	 (МИН)	
Пицца	200 - 220	20 - 30	2

Торт қалыбын пайдаланыңыз.




 АШЫҚ БӘЛІШ	 (°C)	 (МИН)	
Толтырмасы бар көкөністер	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картоп GRATINÉ	160 - 170	50 - 60	1 (2 және 4)




Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тор сөрені пайдаланыңыз.




 ЕТ	 (°C)	 (МИН)
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	180	90 - 110
Бұзау еті, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф, шала піскен, 1 кг	210	45 - 50
Ростбиф, шала пісірілген, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф, әбден пісірілген, 1 кг	190	65 - 75

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.




	 (°C)	 (МИН)
Қойдың сирағы, 1 кг	175	110 - 130
Бүтін тауық, 1 кг	200	55 - 65




	 (°C)	 (МИН)
Бүтін күркетауық еті, 4 кг	170	180 - 240
Бүтін үйрек еті, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Туралған қоян еті	170 - 180	60 - 90

Бірінші сөре деңгейін қолданыңыз.

	 (°C)	 (МИН)
Бүтін қаз еті, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.




 БАЛЫҚ	 (°C)	 (МИН)
Форель, 3 - 4 балық, 1,5 кг	180	25 - 35
Тунец, 4 - 6 филе, 1,2 кг	175	35 - 50

		
<b>БАЛЫҚ</b>	(°C)	(мин)
Нәлім	200	20 - 30

Тағамды табаққа салып қыздырыңыз.








Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.








Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

		
<b>БУМЕН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ</b>	(°C)	(мин)
Кассероле / Гратин	140	15 - 25








		
<b>БУМЕН АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ</b>	(°C)	(мин)
Макарон және тұздық	140	10 - 15
Тағам қосымшалары	140	10 - 15
Бір табақтағы тағамдар	140	10 - 15
ет	140	10 - 15
Көкөністер	140	10 - 15

### 10.3 Пісіру және қуыру

 ТОРТТАР	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	160	3 (2 және 4)	45 - 60	Торт қалыбы
Ашыған қамыр	170	2	160	3 (2 және 4)	20 - 30	Торт қалыбы
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	60 - 80	Торт қалыбы, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Пісірме табақ
Джем тарталеткас ы	170	2	165	2	30 - 40	Торт қалыбы, Ø 26 см
Рождество торты, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	160	2	150	2	90 - 120	Торт қалыбы, Ø 20 см







 <b>ТОРТТАР</b>	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Қара өрік торты, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбы
Маффин	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақ
Маффин, екі деңгей	-	-	140 - 150	2 және 4	25 - 35	Пісірме табақ
Маффин, үш деңгей	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	30 - 45	Пісірме табақ
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Пісірме табақ
Печенье, екі деңгей	-	-	140 - 150	2 және 4	35 - 40	Пісірме табақ
Печенье, үш деңгей	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	35 - 45	Пісірме табақ
Меренга	120	3	120	3	80 - 100	Пісірме табақ
Меренга, екі деңгей, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақ
Тоқаштар, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	190	3	190	3	12 - 20	Пісірме табақ
Эклер	190	3	170	3	25 - 35	Пісірме табақ
Эклер, екі деңгей	-	-	170	2 және 4	35 - 45	Пісірме табақ
Тарталетка	180	2	170	2	45 - 70	Торт қалыбы, Ø 20 см
Көп жеміс қосылған торт	160	1	150	2	110 - 120	Торт қалыбы, Ø 24 см

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

 <b>НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА</b>	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Ақ нан, 1 - 2 дана, әрқайсысы 0,5 кг	190	1	190	1	60 - 70	-
Қарабидай наны, алдын ала қыздыру қажет емес	190	1	180	1	30 - 45	Нан қалыбы
Булочкалар, 6 - 8 булочка	190	2	180	2 (2 және 4)	25 - 40	Пісірме табақ
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмальмен қапталған таба
Шелпек	200	3	190	3	10 - 20	Пісірме табақ






Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Торт қалыбын пайдаланыңыз.

 <b>АШЫҚ БӘЛІШ</b>	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Паста фланы, алдын ала қыздыру қажет емес	200	2	180	2	40 - 50
Көкөніс фланы, алдын ала қыздыру қажет емес	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Екінші сәре деңгейін қолданыңыз.

Торт сәрені пайдаланыңыз.

 ЕТ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Сыыр еті	200	190		50 - 70
Шошқа еті	180	180		90 - 120
Бұзау еті	190	175		90 - 120
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	210	200		50 - 60
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	210	200		60 - 70
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	210	200		70 - 75

 ЕТ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Шошқаның терісі алынбаған жамбасы	180	2	170	2	120 - 150
Шошқаның 2 сирағы	180	2	160	2	100 - 120
Қойдың сирағы	190	2	175	2	110 - 130
Бүтін тауық	220	2	200	2	70 - 85
Бүтін күрке тауық еті	180	2	160	2	210 - 240
Бүтін үйрек еті	175	2	220	2	120 - 150
Бүтін қаз еті	175	2	160	1	150 - 200
Туралған қоян еті	190	2	175	2	60 - 80
Туралған қоян еті	190	2	175	2	150 - 200
Бүтін қырғауыл	190	2	175	2	90 - 120

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.





 БАЛЫҚ ЕТІ	Дәстүрлі пісіру	Желдеткішпен пісіру	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Теңіз ақтабаны, 3 - 4 балық	190	175	40 - 55
Туеңц / Ақсерке, 4 - 6 филе	190	175	35 - 60

## 10.4 Гриль

Бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Температураны ең жоғары параметрге қойып гриль жасаңыз.


 ГРИЛЬ	 (кг)	 (мин)	 (мин)
		1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері, 4 дана	0.8	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейгі, 4 дана	0.6	10 - 12	6 - 8
Шұжықтар, 8	-	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті, 4 дана	0.6	12 - 16	12 - 14
Тауықтың жарты еті, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кәуап, 4	-	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті, 4 дана	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургер, 6	0.6	20 - 30	-
Балықтың қоң еті, 4 дана	0.4	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері, 4 - 6	-	5 - 7	-
Қыздырылған нан, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.5 Турбо-гриль




Бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз.




Бірінші немесе екінші сөре қатарын пайдаланыңыз.

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




 СИЫР ЕТІ	 (°C)	 (мин)
	Ростбиф немесе филе, шала піскен	190 - 200




 <b>СИБЫР ЕТІ</b>	 (°C)	 (мин)
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	180 - 190	6 - 8
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен	170 - 180	8 - 10

 <b>ШОШҚА ЕТІ</b>	 (°C)	 (мин)
Жауырын / Мойын ет / Сан ет, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Туралған / Қабырға, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Котлета, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы, алдын ала пісірілген, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 <b>БҰЗАУ ЕТІ</b>	 (°C)	 (мин)
Қуырылған бұзау еті, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Бұзаудың сирағы, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

 <b>ҚОЗЫ ЕТІ</b>	 (°C)	 (мин)
Қойдың сирағы / Қуырылған қой еті, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Қойдың жамбасы, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 <b>ҚҰС ЕТІ</b>	 (°C)	 (мин)
Құс еті, кесектер, әрбірі 0,2 - 0,25 кг	200 - 220	30 - 50
Тауықтың жарты еті, әрбірі 0,4 - 0,5 кг	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Үйрек, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Қаз, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Күркетауық, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Күркетауық, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

 <b>БАЛЫҚ (БҰҒА ПІСІРІЛГЕН)</b>	 (°C)	 (мин)
Тұтас балық еті, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

## 10.6 Құрғату - Желдеткішпен пісіру

Табақтарды май өткізбейтін немесе пісіруге арналған қағазға салыңыз.

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

1 науаны қолдансаңыз, үшінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

2 науа үшін бірінші және төртінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

 КӨКӨНІСТЕР	 (°C)	 (сағ)
Бұршақ	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	60 - 70	5 - 6
Сорпаға арналған көкөністер	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	50 - 60	6 - 8
Шөптер	40 - 50	2 - 3

60 - 70 °C градус температураны орнатыңыз.

 ЖЕМИС	 (сағ)
Өрік	8 - 10
Сары өрік	8 - 10
Алма тілімдері	6 - 8
Алмұрттар	6 - 9






## 10.7 Ылғалды желдеткішпен пісіру - ұсынылатын керек-жарақтар

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




			
<b>Пицца ыдысы</b>	<b>Пісірме табақ</b>	<b>Қалыптар</b>	<b>Флан негізінің қалыбы</b>
Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 26 см	Керамика диаметрі 8 см, биіктігі 5 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см



## 10.8 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

		 (°C)		 (мин)
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Булочкалар, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45

















		 (°C)		 (мин)
Пицца, мұздатылған, 0,35 кг	темір сөре	180	2	45 - 55
Швейцария орамасы	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сэндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балықтың қоң еті, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45
Бадам печеньесі, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45








		 (°C)		 (мин)
Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

## 10.9 Сынақ институттарына арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	170	20 - 30	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	150 - 160	20 - 35	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(мин)	
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	180	70 - 90	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	70 - 90	-
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	170	40 - 50	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	40 - 50	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2 және 4	160	40 - 60	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Шала ашыған нан	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	140 - 150	20 - 40	-
Шала ашыған нан	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	140 - 150	25 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	140 - 150	25 - 45	-
Қыздырылған нан, 4 - 6 дана	Гриль	Торкөз сөре	4	макс.	бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

				 (°C)	 (мин)	
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре 4 және май жинайтын таба		макс. 20 - 30		Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

## 11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Тазалауға қатысты ескерім



**Жұғыш заттар**

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Корпустағы айналасы мен есіктің тығыздағышын тексеріңіз және тазалаңыз.

Металл беттерді тазалау үшін тазартқыш ерітіндіні қолданыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



**Күнделікті қолдану**

Корпуста әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа қалдық жиналса, өрт қаупін тудыруы мүмкін.

Тұмшاپештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін тұмшاپешті тағам пісіру алдында 10 минут іске қосыңыз. Тағамды пеште 20 минуттан артық сақтамаңыз. Пайдаланып болған сайын табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



### Керек-жарақтар

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

Күйдірмейтін керек-жарақтарды жеміргіш тазартқышты немесе өткір қырлы заттарды пайдаланып тазаламаңыз.


## 11.2 Қалай алып тастау керек: Сөре сырғытпалары

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпаларын алыңыз.

<p><b>1-қадам</b> Тұмшапешті сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.</p>	
<p><b>2-қадам</b> Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.</p>	
<p><b>3-қадам</b> Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.</p>	
<p><b>4-қадам</b> Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз. Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.</p>	

## 11.3 Қалай тазалайсыз: су сауыты

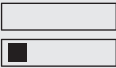



<p><b>1-қадам</b> Пешті сөндіріңіз.</p>
<p><b>2-қадам</b> Бу шығатын саңылауға шұңғыл табақты қойыңыз.</p>
<p><b>3-қадам</b> Су тартпасына су құйыңыз: 850 мл. Лимон қышқылын қосыңыз: 5 шай қасық. 60 мин. күтіңіз.</p>
<p><b>4-қадам</b> Тұмшапешті қосып, мына функцияны орнатыңыз: Ыстық желмен пісіру + Бу. 230 °C градус температураны орнатыңыз. Тұмшапешті 25 минуттан кейін сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.</p>
<p><b>5-қадам</b> Тұмшапешті қосып, мына функцияны орнатыңыз: Ыстық желмен пісіру + Бу. Температураны 130 және 230 °C аралығына қойыңыз. Тұмшапешті 10 минуттан кейін сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.</p>

 Әк шөгінділерінің жиналмауы үшін әрбір бу функциясымен тағам пісіргеннен кейін су сауытын босатыңыз.

#### Тазалау циклы аяқталғанда:

Пешті сөндіріңіз.	Су сауытын босату. Күнделікті қолдану туралы "Су сауытын босату" тарауынан қараңыз.	Су сауытын шайып, қалған әк шөгінділерін жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.	Су төгетін түтіккі жылы су мен жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
-------------------	--	---	---

Төмендегі кестеде кальций шөгіндісінің тиісті деңгейіне және судың сапасына сай келетін судың кермектігі (dH) көрсетілген. Су кермектігі 4 - деңгейден асып кеткен кезде су тартпасын бөтелкедегі сумен толтырыңыз.

Судың кермектігі		Сынақ таспасы	Кальций шөгіндісі (мг/л)	Су санаты	Су сауытын үнемі тазалаңыз
Деңгей	dH				
1	0 - 7		0 - 50	жұмсақ	75 цикл - 2,5 ай
2	8 - 14		51 - 100	орташа кермек	50 цикл - 2 ай
3	15 - 21		101 - 150	кермек	40 цикл - 1,5 ай
4	22 - 28		151-жоғары	өте кермек	30 цикл - 1 ай

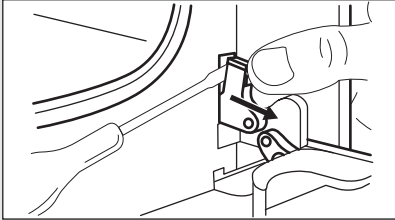
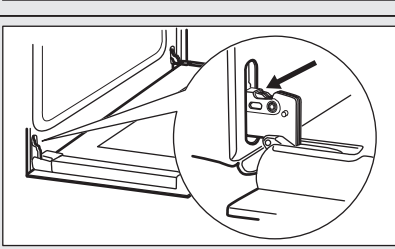
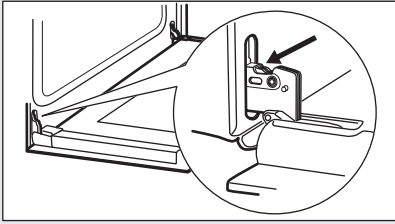
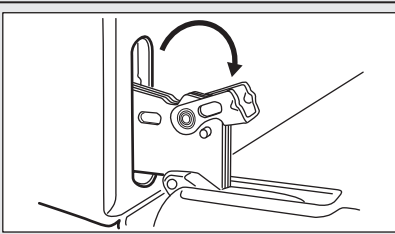
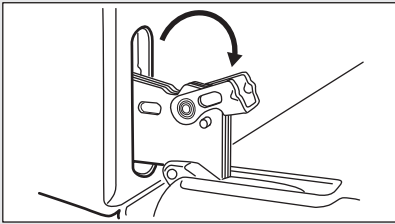
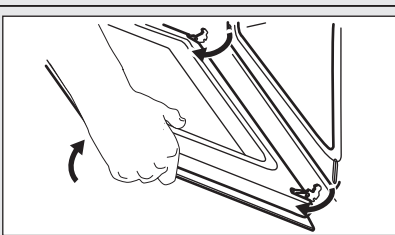
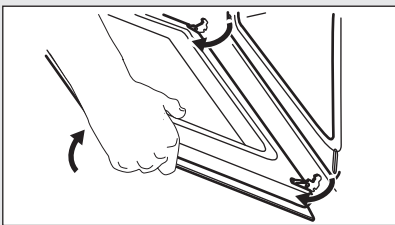
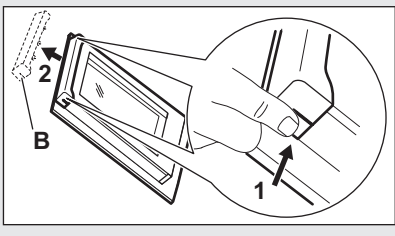
## 11.4 Қалай алып тастау және орнату керек: Есік

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

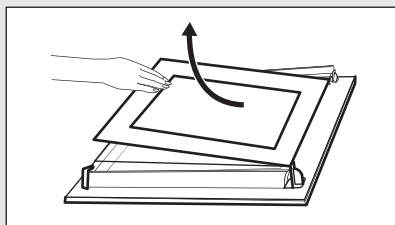


### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

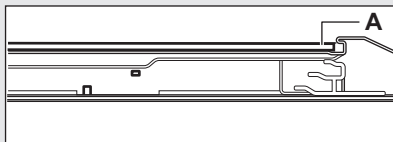
<p><b>1-қадам</b> Есікті толық ашыңыз да, есіктің оң жағындағы топсаны табыңыз.</p>	
<p><b>2-қадам</b> Оң жақ топсаның тетігін көтеріп, бұрау үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.</p>	
<p><b>3-қадам</b> Есіктің сол жағындағы топсаны табыңыз.</p>	
<p><b>4-қадам</b> Сол жақ топсадағы тетікті толық көтеріңіз де бұраңыз.</p>	
<p><b>5-қадам</b> Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.</p>	
<p><b>6-қадам</b> Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.</p>	
<p><b>7-қадам</b> Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.</p>	
<p><b>8-қадам</b> Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.</p>	

**10-қадам** Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.



**11-қадам** Тазалағаннан кейін шыны панель мен пештің есігін орнатыңыз.

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



Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі. Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.

## 11.5 Қалай ауыстырасыз:

### Шам

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



#### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

### Шамды ауыстырмас бұрын:

1-қадам	2-қадам	3-қадам
Пешті сөндіріңіз. Тұмшاپеш әбден суығанша күтіңіз.	Пешті розеткадан ағытыңыз.	Пештің табанына шүберек төсеңіз.

### Артқы шам

<b>1-қадам</b>	Шамның қақпағын алу үшін бұраңыз.
<b>2-қадам</b>	Шыны қақпағын тазалаңыз.
<b>3-қадам</b>	Шамды 300 °C градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз.
<b>4-қадам</b>	Шыны қақпағын орнатыңыз.



## 12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ





### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Не істерсіңіз, егер...

Осы кестеде қарастырылмаған кез келген жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Тексеріңіз, егер...
Тұшпапеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.
Есіктің тығыздағышына зақым келген.	Пешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Пісірудің соңы - орнатылмаған.	Орнатыңыз: Пісірудің соңы. "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.
Тұшпапеш корпусының ішінде су бар.	Сауытта тым көп су жоқ.
 - индикаторы сәндірулі.	Су сауытындағы су жеткілікті. Егер су тұшпапештің ішіне құйыла бастаса және индикатор сенген қалпы тұрса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Тексеріңіз, егер...
 - индикаторы қосулы.	Сауытта су жеткілікті. Егер сауыт суға толы және индикатор жанған қалпы тұрса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Бу шығатын саңылауда әк қалдықтары жоқ.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Су сауытында су бар.
Су сауытын босатуға үш минуттан артық уақыт кетеді немесе бу кіретін тесіктен су тамшылайды.	Бу шығатын саңылауда әк қалдықтары жоқ. Су сауытын тазалаңыз.
Шам жанбайды.	Шам жанып кеткен.

### 12.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұшпапештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

#### Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

## 13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 13.1 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 - 60 Гц

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 14.1 Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің есігін тағамды пісіру кезінде жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

#### Желдеткішпен пісіру

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

#### Қалдық қызу

Пісіру уақыты 30 мин. ұзақ болса, пештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3 - 10 мин. ерте азайтыңыз. Пеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


#### Тағамды жылы ұстау


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

#### Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

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

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Италияда жасалған

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	39
3. УСТАНОВКА.....	42
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	44
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	44
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	45
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	48
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	49
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	50
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	50
11. УХОД И ЧИСТКА.....	64
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	69
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	70
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	70

## 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 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.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



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

**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- 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. Детям младше 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

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

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- 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 её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей 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.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм

Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### 2.2 Подключение к сети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только 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 машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

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

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



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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

других целях, например, для обогрева помещений.

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

## 2.4 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте 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.

## 2.5 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.

## 2.6 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи

информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

# 3. УСТАНОВКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

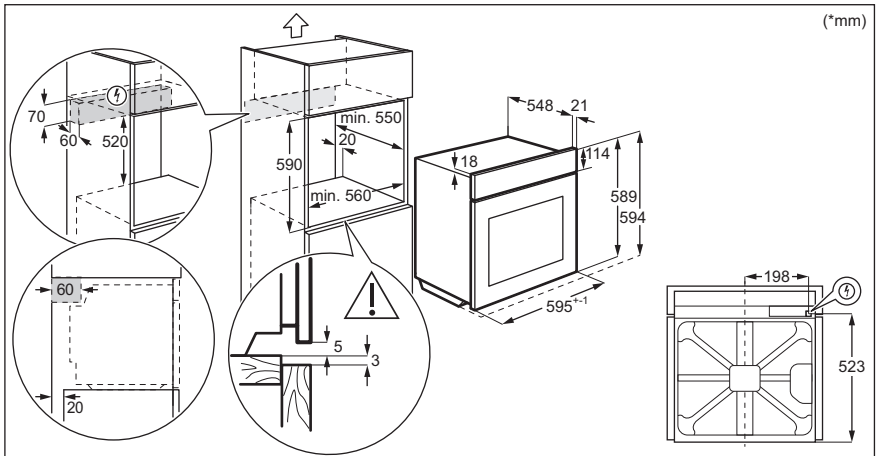
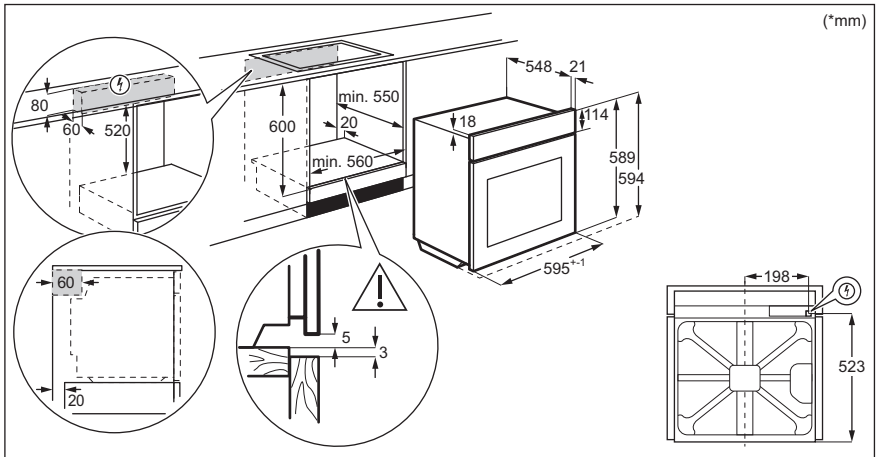
## 3.1 Встраивание



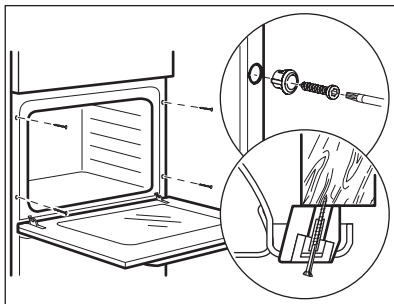
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



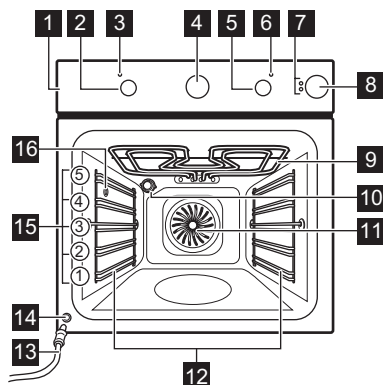


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Общий обзор



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

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный противень**  
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съёмные направляющие для полок обратно на место.


### 5.1 Первая чистка



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

См. Главу «Уход и очистка».

### 5.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.

2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.

7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.  
Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.




## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева

Режим нагрева	Назначение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 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.

Режим нагрева	Назначение
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..

Режим на-грева	Назначение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких продуктов, а также приготовление стостов.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Задайте температуру 230°C.
 Традиционное приго-товл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

## 6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.


Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.


Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».

## 6.3 Способ настройки Режим нагрева

<b>Пункт 1</b>	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
<b>Пункт 2</b>	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
<b>Пункт 3</b>	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручку в положение «Выкл».

## 6.4 Приготовление на пару

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

1. Включите функцию .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
3. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока 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.
4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C. Этот диапазон температур хорошо подходит для приготовления с использованием пара.
6. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся воду.


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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**


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

**6.5 Индикатор «Резервуар пуст»**

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

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

**6.6 Индикатор «Резервуар для воды полон»**

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



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

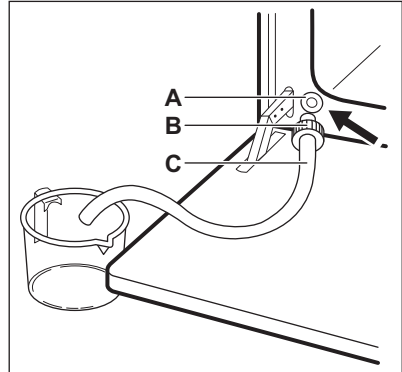
**6.7 Слив воды из резервуара для воды**



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

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



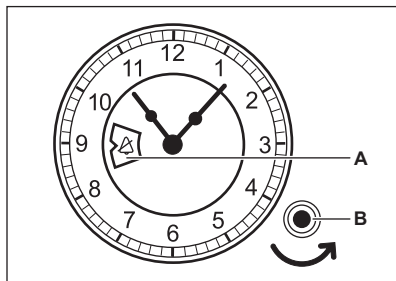
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.



Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Часы с таймером



- A. Окно настроек часов
- B. Ручка настройки



### 7.2 Настройка текущего времени суток

Служит для установки текущего времени

Пункт 1	Пункт 1
Для установки времени нажмите и поверните ручку настроек против часовой стрелки.	Дайте ручке настроек вернуться в изначальное положение или осторожно верните ее обратно.
<p><b>i</b> Не вращайте ручку настройки по часовой стрелке.</p>	

### 7.3 Установка времени окончания приготовления

Установка времени выключения. Максимально допустимый диапазон времени составляет 180 минут.

Пункт 1	Пункт 2
Выберите режим и задайте температуру духового шкафа	Поворачивайте ручку настройки против против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится выбранное время выключения.
<p>По окончании заданного времени будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.</p>	
Для выключения звукового сигнала поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится  .	Для выключения функции поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне настроек часов не отобразится  .



## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

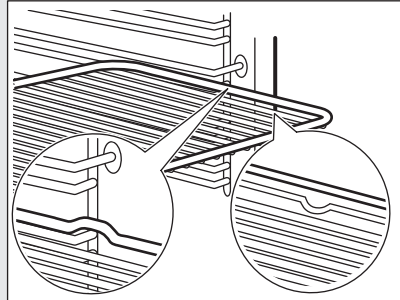
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 8.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

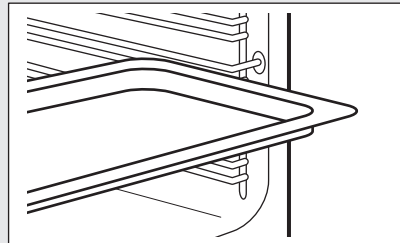
#### Решетка:

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



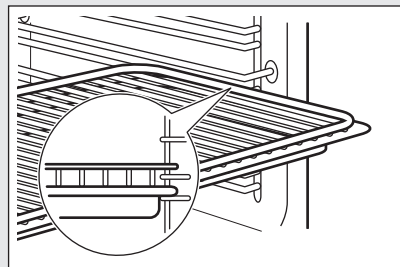
#### Стандартный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



#### Решетка, Стандартный противень /Противень для жарки:

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



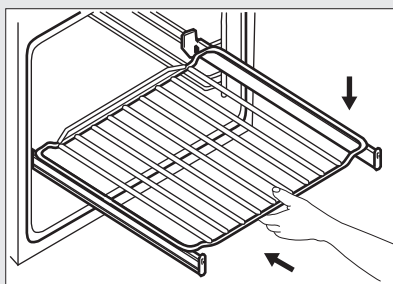
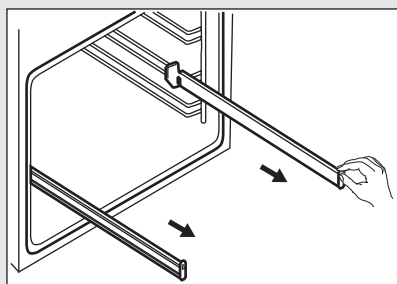
## 8.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

**Пункт 1** Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

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



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Вентилятор охлаждения

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

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

### 9.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

## 10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

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

**Приготовление выпечки**

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

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

**Приготовление мяса и рыбы**

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для

жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

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

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






**Время приготовления**






Время приготовления зависит от 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.

**10.2 Горячий воздух + Пар**





Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)		
Открытые пироги, предварительный разогрев не требуется	175	30 - 40	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительный разогрев не требуется	160	80 - 90	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	150 - 160	70 - 100	2	Ø 20 см Форма для выпечки





 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)		
Сливовый торт	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Печенье, предвари- тельный разогрев не требуется	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Глубокий противень
Сладкие булочки	180 - 200	12 - 20	2	Глубокий противень
Сдобные булочки	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте эмалированный противень.




 ХЛЕБ / ПИЦЦА	 (°C)	 (мин)	
Белый хлеб, 2 x 0,5 кг шт	180 - 190	45 - 60	2
Булочки, 6 - 8 шт, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)
Пицца	200 - 220	20 - 30	2




Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ	 (°C)	 (мин)	
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.




 МЯСО	 (°C)	 (мин)
Жаркое из свинины, 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф с кровью, 1 кг	210	45 - 50

 МЯСО	 (°C)	 (мин)
Английский средней прожаренности, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф (хорошо прожаренный), 1 кг	190	65 - 75




Используйте второе положение противня.




	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка, 1 кг	175	110 - 130
Цыпленок, целиком, 1 кг	200	55 - 65
Индейка, целиком, 4 кг	170	180 - 240
Утка, целиком, 2 / 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, разрезанный на куски	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

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

Используйте второе положение противня.




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

 РЫБА	 (°C)	 (мин)
Тунец, 4-6 кусочков филе, 1,2 кг	175	35 - 50
Мерлуза	200	20 - 30

Разогрейте блюдо на тарелке.








Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.








Используйте второе положение противня.

 РАЗОГРЕВ ПАРОМ	 (°C)	 (мин)
Запеканки	140	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	140	10 - 15
Гарниры	140	10 - 15
Порционные блюда	140	10 - 15
Мясо	140	10 - 15
Овощи	140	10 - 15








### 10.3 Выпечка и жарка








 ПИ-РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки

 ПИ- <b>РОГИ И ТОРТЫ</b>	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 см Форма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень

 ПИ- РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 см Форма для выпечки







Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.





Используйте форму для выпечки.







 ФЛАНЫ	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Используйте второе положение противня.





Воспользуйтесь решеткой.



 МЯСО	Традиционное приготовл.	Горячий воз- дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	200	70 - 75

 МЯСО	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

Используйте второе положение противня.




 РЫБА	Традиционное пригот.вл.	Горячий воз-дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель/ Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55
Тунец/Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

## 10.4 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) Вторая сторо-на
	Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половинка цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебабы, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Фрикадели, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбн. филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3


## 10.5 Турбо-гриль




Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.

Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице

ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.



 <b>ГОВЯДИ- НА</b>	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИНИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные/ Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЯТИ- НА</b>	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

 <b>БАРАНИ- НА</b>	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка/ Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120

 <b>БАРАНИ- НА</b>	 (°C)	 (мин)
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 <b>ПТИЦА</b>	 (°C)	 (мин)
Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240

 <b>РЫБА (НА ПАРУ)</b>	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60




## 10.6 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.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Установите температуру 60°C - 70°C.

 ФРУКТЫ	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

## 10.7 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары






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






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см






## 10.8 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55








		 (°C)		 (мин)
Швейцарский ролет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45








		 (°C)		 (мин)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

## 10.9 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготвл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготвл.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(мин)	
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготвл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготвл.	Стандартный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## 11. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки



#### Чистящие средства

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



#### Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.





**Аксессуары**

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

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

### 11.2 Снятие направляющих для противней


Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p><b>Пункт 1</b> Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p><b>Пункт 2</b> Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.</p>	
<p><b>Пункт 3</b> Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p><b>Пункт 4</b> Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

### 11.3 Очистка: Резервуар

<p><b>Пункт 1</b> Выключите духовой шкаф.</p>	
<p><b>Пункт 2</b> Подставьте ситейник под входное отверстие для пара.</p>	
<p><b>Пункт 3</b> Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 минут.</p>	
<p><b>Пункт 4</b> Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру 230°C. Через 25 минут выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	

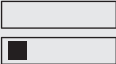



**Пункт 5** Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру в интервале между 130°C и 230°C. Через 10 минут выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

 Во избежание образования накипи сливайте воду из резервуара после каждого приготовления на пару.

#### По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.	Опорожните резервуар для воды. См. раздел «Слив воды из резервуара» в главе «Ежедневное использование».	Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.	Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.
-------------------------	---	--	--

В таблице ниже описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и качеством воды. Если вода превышает жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жест. воды	Индикаторная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды	Произведите очистку резервуара для воды каждые
Уровень dH				
1 0 - 7		0 - 50	вмятку	75 циклов – 2.5 мес.
2 8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов – 2 мес.
3 15 - 21		101 - 150	вкрутую	40 циклов – 1.5 мес.
4 22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

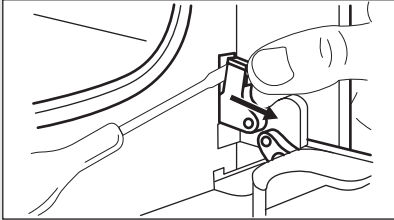
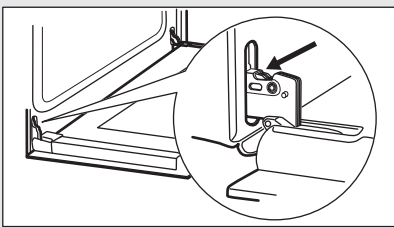
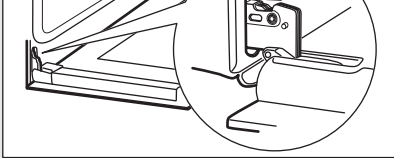
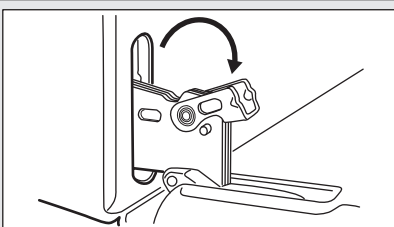

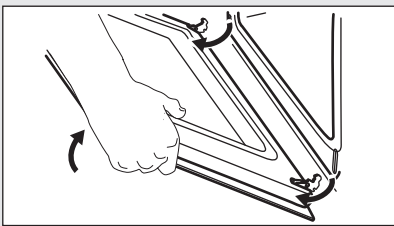
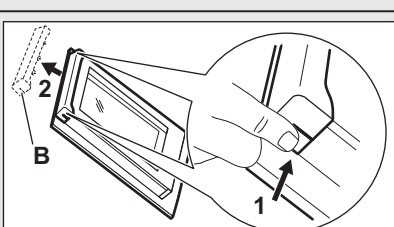
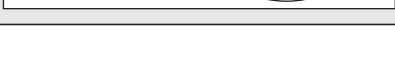

## 11.4 Извлечение и установка: Дверца

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

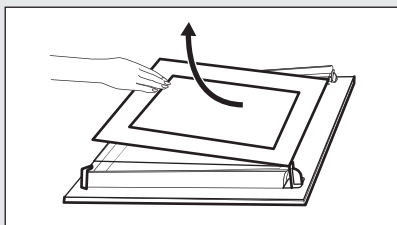


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<p><b>Пункт 1</b> Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.</p>	
<p><b>Пункт 2</b> С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.</p>	
<p><b>Пункт 3</b> Найдите петлю с левой стороны дверцы.</p>	
<p><b>Пункт 4</b> Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.</p>	
<p><b>Пункт 5</b> Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.</p>	
<p><b>Пункт 6</b> Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.</p>	
<p><b>Пункт 7</b> Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Пункт 8</b> Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Пункт 9</b> Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	

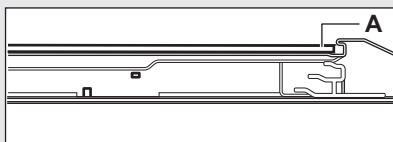
**Пункт 10** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.



**Пункт 11** После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.

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

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 11.5 Замена лампы освещения



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

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

### Перед заменой лампы:

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Задняя лампа

**Пункт 1** Чтобы снять плафон, поверните его.

**Пункт 2** Очистите стеклянный плафон от грязи.

**Пункт 3** Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

**Пункт 4** Установите стеклянный плафон на место.

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ





### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Загрязнен уплотнитель дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не была установлена функция Окончание приготовления.	Установите функцию Окончание приготовления. См. «Часы».
В камере духового шкафа есть вода.	В резервуане для воды недостаточное много воды.
Индикатор  выключен.	В резервуаре для воды достаточно воды. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Убедитесь, что...
Светится индикатор  .	В резервуаре для воды достаточно воды. Если резервуар полон, а индикатор по-прежнему горит, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В отверстии для впуска пара нет накипи.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре для воды есть вода.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В отверстии для впуска пара нет накипи. Произведите очистку резервуара для воды.
Лампа освещения не горит.	Лампа перегорела.

### 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых

используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


#### Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.


#### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного

сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место

раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии

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



867359523-B-262020

