EKC954508K
EKC954508W
EKC954508X



KK	Пеш	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Кухонная плита	Инструкция по эксплуатации	36

Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ..... 3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ..... 5
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ..... 8
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН..... 9
5. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ..... 9
6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС..... 10
7. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 11
8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ 12
9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ..... 13
10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ..... 15
11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС..... 17
12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 27
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ..... 30
14. ОРНАТУ..... 32

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.
Electrolux әлеміне қош келдіңіз.
Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:
www.electrolux.com/webselfservice



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.registerelectrolux.com



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.
Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ⓘ 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. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

⚠ **ЕСКЕРТУ!**
Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе кемтар болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.

- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

- Сөндіруге арналған құралдарды электр сымдарын тарту ережелеріне сай, тұрақты орнатылған сымға орнату керек.

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 берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

2.2 Электртоғына қосу

ЕСКЕРТУ!
Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге

тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

2.3 Пайдалану

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.

ЕСКЕРТУ!
Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе құрылғының астыңғы бөлігіне тура қоймаңыз.

- Құйылған шойын, алюминий немесе табанына нұқсан келген ыдыстар құрылғының бетіне сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

2.4 Күту менен тазалау

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

- Күтім көрсетер алдында құрылғыны сөндіріңіз.
  Ашаны розеткадан суырып алыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

2.5 Ішкі жарық шамы

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

ЕСКЕРТУ!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

2.6 Құрылғыны тастау

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

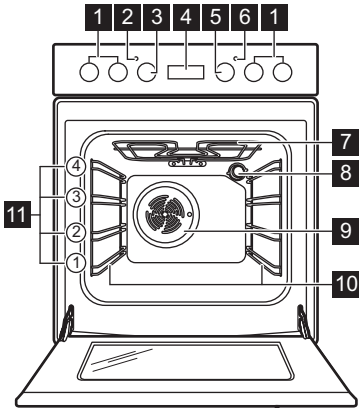
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

2.7 Сервис

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

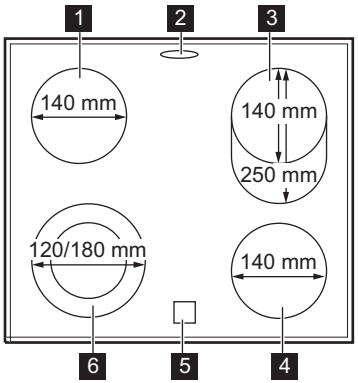
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы көрінісі



1 Пеш үстінің тетіктері
2 Температура шамы/белгішесі/ индикаторы
3 Температура тетігі
4 Электрондық бағдарламалағыш
5 Тұмшапеш функцияларының тетігі
6 Пеш шамы / белгісі / индикатор
7 Қыздырғыш элемент
8 Шам
9 Желдеткіш
10 Сөренің алмалы сырғытпалары
11 Сөре деңгейлері

3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



1 Пісіру алаңы 1200 Вт
2 Бу шығатын саңылау - саны мен орны үлгі түріне байланысты
3 Пісіру алаңы 900 / 2000 Вт
4 Пісіру алаңы 1200 Вт
5 Қалдық қызу индикаторы
6 Пісіру алаңы 700 / 1700 Вт

3.3 Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
  Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**
  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**
  Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**
  Сөрелер мен науаларға арналған.
- **Зат сақтау суырмасы**
  Зат сақтау суырмасы тұмшапештің төменгі бөлігінде орналасқан.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

4.2 Уақытты орнату

Тұмшапешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

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

Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе − түймешігін басыңыз.
Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

4.3 Уақытты өзгерту

Егер Ұзақтық |→| немесе Соңы →| функциялары жұмыс істесе, тәулік уақытын өзгерте алмайсыз.

⏲ түймешігін тәулік уақытының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.

Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

4.4 Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. ▭ функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3. ▭ функциясы және ең үлкен температураны орнатыңыз. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.
5. ⏲ тетігін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.

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

5. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Электрлі пісіру алаңының

Белгішелер	Функция
0	Сөндіру қалпы
◎	Қос алаң
1 - 9	Қызу параметрлері

Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5 - 10 минут қалғанда сөндіріңіз.

Тетікті қажетті қыздыру параметріне бұраңыз.
Пеш үстін басқару индикаторы жанады.

Тағам пісіруді аяқтау үшін басқару тетігін "off" қалпына қойыңыз.

Пісіру алаңдарының барлығы сөндірілсе, пештің үстін басқару индикаторы сөнеді.

5.2 Сыртқы шеңберлерді іске қосу және сөндіру

Шеңбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз.

Сыртқы шеңберді іске қосу үшін: тетікті сағат тілінің бағытымен шамалы кедергі сезілгенше бұрап ◎ қалпына қойыңыз. Содан кейін қажетті қыздыру параметрін реттеу үшін тетікті сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.

Сыртқы шеңберді сөндіру үшін: тетікті сөндіру қалпына қойыңыз. Индикатор сөнеді.

5.3 Қалдық қызу индикаторы

ЕСКЕРТУ!
Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Пісіру алаңы ыстық тұрған кезде индикатор жанады.

6. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ

Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.

Эмальмен қапталған темірден және алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

6.2 Қуат үнемдеу

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.
- Ыдыстың табаны мен пісіру алаңдарының көлемі бірдей болуға тиіс.

6.3 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері

Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз.
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіріңіз.
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Күрішке кем дегенде, оның мөлшерінен екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз.
3 - 4	Буға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық су қосыңыз.
4 - 5	Буға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.
6 - 7	Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоль, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер.	5 - 15	Орта тұсында аударыңыз.
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		

7. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің үстін тазалауға жарамды арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, жүзін жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің үстін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

8. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру

Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.
- Тұмшапеш қызғанда индикатор жанады.
- Құрылғы іске қосылғанда шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің пісіру алаңдарының, тұмшапеш функцияларының қайсысын басқаратыны не оның температураны басқаратыны көрсетіледі.

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

8.2 Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы 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.

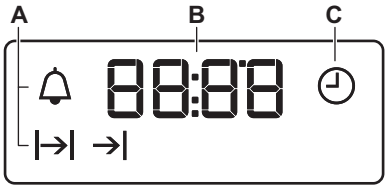
8.3 Тұмшапеш функциялары

Белгі	Тұмшапеш функциялары	Қолданылуы
0	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Тұмшапештің шамы	Шамды пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тағамды 1 сөреде пісіруге және қуыруға арналған.

Белгі	Тұмшапеш функциялары	Қолданылуы
	Нижний нагрев	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды 1 емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тағамды 2 сөреде қатар пісіруге және кептіруге арналған.Температураны Дәстүрлі пісіру функциясымен салыстырғанда 20 - 40 °C градус төменірек қойыңыз.
	Жеңіл пісіру	Қалбырда пісіруге және 1 сөреге қойып төмен температурада кептіруге арналған.
	Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сөреге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
	Пицца параметрі	Тағамды қатты қызартып, түбін қытырлақ ету үшін 1 сөреде пісіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясымен салыстырғанда 20 - 40 °C градус төменірек қойыңыз.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

9.1 Дисплей



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

9.2 Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.

Түймешік	Функция	Сипаттама
	САҒАТ	Сағат функциясын орнатуға арналған.
+	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.

9.3 Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.
|→|	Ұзақтық	Тұмшапеште пісіру уақытын орнатуға арналған.
→|	Соңы	Тұмшапеш сөндірілуге тиіс уақытты орнатуға арналған.

Ұзақтық \|→\| және Аяқтау →\| функцияларын қолданып, құрылғының жұмыс істейтін және сөндірілетін уақыттарын орнатуға болады. Бұл құрылғыны кешіктіру уақытын пайдаланып қосуға мүмкіндік береді. Әуелі Ұзақтық \|→\| функциясын, содан кейін Аяқтау →\| функциясын орнатыңыз.

9.4 Сағат функцияларын орнату

Ұзақтық \|→\| және Аяқтау →\| параметрлері үшін пештің функциясын және пісіру температурасын орнатыңыз. Бұл Минут операторы функциясы үшін қажет емес.

1. түймешігін қажетті сағат функциясының индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Сағат функциясы үшін қажетті уақытты орнату үшін + немесе — түймешігін басыңыз.

Сағат функциясы жұмыс істейді. Бейнебетте орнатылған сағат функциясының индикаторы көрсетіледі.

Минут операторы қолданылғанда, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

3. Уақыт аяқталған кезде сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды және дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.
4. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

Ұзақтық \|→\| және Аяқтау →\| функцияларында құрылғы автоматты түрде сөнеді.

9.5 Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. түймешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. — түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

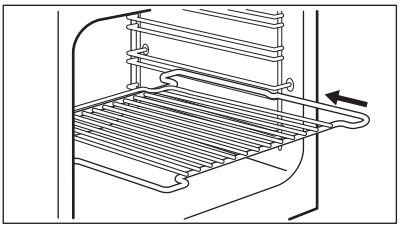
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

10.1 Керек-жарақтарды салу

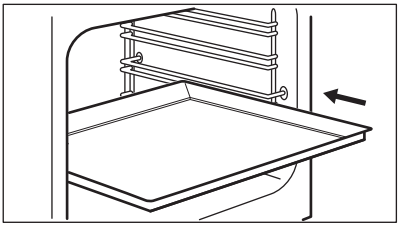
Торкөз сөре:



Сөрені сөре бағыттағыштардың арасына салыңыз. Қос шетін тұмшапештің артқы жағына жіберіп, жоғары қаратып қою керек.

Науа:

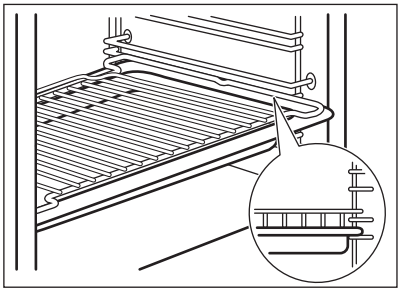
Пісірме табақты корпустың артқы қабырғасына тигенше итермеңіз. Себебі бұлай істегенде табақтың айналасына қызу келуге кедергі жасайды. Тағамның әсіресе табақтың артқы жағындағы бөлігі күйіп қалуы мүмкін.



Науаны немесе шұңғыл табаны сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салыңыз. Тұмшапештің артқы қабырғасына тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.

Торкөз сөре мен шұңғыл табаны бірге қолдану:

Шұңғыл табаны сөре сырғытпасының бағыттағышының және торкөз сөренің бағыттағыштарының арасына салып жылжытыңыз.



10.2 Сырғытпа жолдар

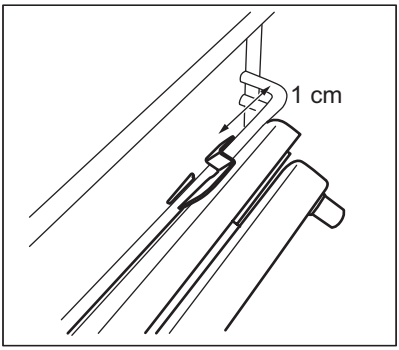
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді барынша оңай алып-салуға болады.

Сырғытпа жолдарды 4-ші деңгейден басқа деңгейлердің барлығына орнатуға болады.

АБАЙЛАҢЫЗ
Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

Сырғытпа сөрелерін орнату

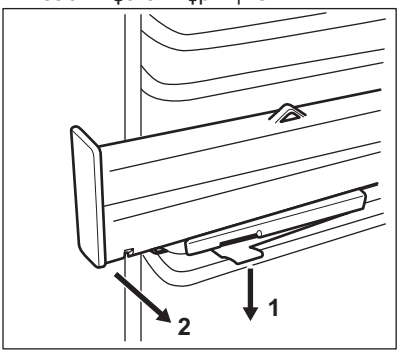
1. Сырғытпа жолды шамамен 90° градусқа бұрыңыз.
2. Сырғытпа жолдың артқы жағындағы бекітпені сөренің жолына сырғытып енгізіңіз. Сырғытпаны тұмшапештің дұрыс жағына қойыңыз.



3. Сырғытпаны дұрыс жаққа бұраңыз. Сөре сырғытпасының бір ұшындағы тоқтату элементі жоғары қарап тұруға тиіс.
4. Сырғытпаны тұмшапештің артқы қабырғасына жеткенше итеріңіз.
5. Сырғытпа жолдың алдыңғы жағын сөренің деңгейіне қарай итеріңіз. Алдыңғы жақтағы бекітпе кіріккен кезде сырт еткен дыбыс естіледі.
6. Екінші сырғытпа жолды орнату үшін де осы қадамдарды орындаңыз. Бір деңгейге екі сөре сырғытпасының қойылғанына көз жеткізіңіз.

Сырғытпа жолдарды алу

1. Сырғытпа жолдың алдында жағында орналасқан бекітпені басып ұстап тұрыңыз.

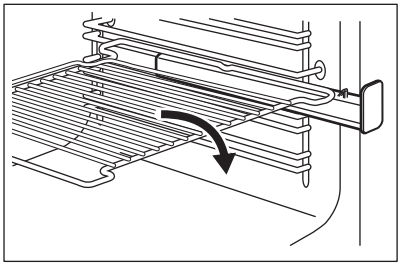


2. Сырғытпа жолдың алдыңғы жағын сөренің деңгейінен шығарып алыңыз.
3. Сырғытпа жолды шамамен 90° градусқа бұрыңыз.
4. Сырғытпа жолдың артқы жағын сөренің деңгейінен шығарып алыңыз.
5. Екінші сырғытпа жолды алу үшін де осы қадамдарды орындаңыз.

10.3 Сырғытпа жолдар - керек-жарақтарды салу

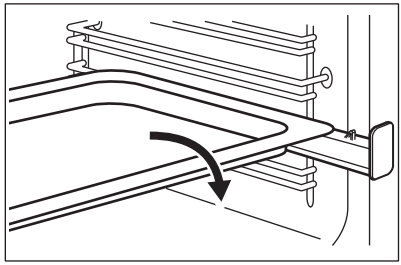
АБАЙЛАҢЫЗ
Тұмшапештің есігін жабар алдында, сырғытпа жолдардың құрылғыға әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

Торкөз сөре:



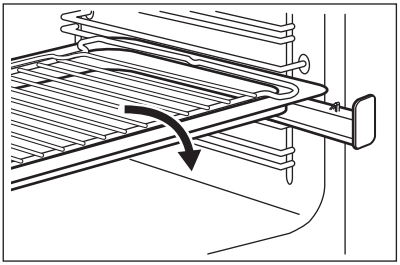
Пісірме науа немесе шұңғыл таба:

Пісірме табақты немесе шұңғыл табаны сырғытпа жолдарға қойыңыз.



Торкөз сөре мен шұңғыл табаны бірге қолдану:

Торкөз сөрені шұңғыл табаның үстіне қойыңыз. Торкөз сөре мен шұңғыл табаны сырғытпа жолдарға қойыңыз.



11. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

11.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

11.2 Пісіру

- Тұмшапешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Әдетте қолданатын параметрлеріңізді (температура, пісіру уақыттары) және сөре деңгейлерін кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.
- Өндіруші тұмшапешті ең алғаш рет қолданғанда төмен температураны қолдануды ұсынады.
- Арнайы рецептіге сай келетін параметрлерді таба алмасаңыз, соған ұқсас параметрлерді іздеңіз.
- Егер торттарды бірнеше сөрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақыттарын 10 – 15 минутқа созуға болады.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.
- Пісіру уақыты ұзақ болса, тұмшапешті пісіру уақытының аяқталуына 10 минут қалғанда сөндіріп, содан кейін қалған қызуды қолданыңыз.

Мұздатылған тағамды пісірген кезде, тұмшапештің науалары майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

11.3 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.

11.4 Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

11.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

11.6 Дәстүрлі пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа	250	150	25 - 30	3	пісірме табақ
Жалпақ торт **1)**	1000	160 - 170	30 - 35	2	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 190	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бәліші **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)
Кішкене кекстер **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Майсыз қопсыма торт **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Бүтін тауық	1350	200 - 220	60 - 70	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Тауықтың жарты еті	1300	190 - 210	35 + 30	3	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	600	190 - 210	30 - 35	3	Торкөз сөре
				1	пісірме табақ
Флан наны **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	пісірме табақ
Толтырмасы бар ашыған қоспа торты **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	пісірме табақ
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	170 - 190	60 - 70	2	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	пісірме табақ
Рождество торты **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	пісірме табақ
Киш лорен **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 алюминий табақ (ұзындығы: 20 см)
Румын қопсыма торт **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Ашыған булочкалар 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	пісірме табақ
Швейцариялық орама 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	пісірме табақ
Меренга	400	100 - 120	40 - 50	2	пісірме табақ
Үгілме торт 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	пісірме табақ
Қопсыма торт 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	пісірме табақ
Майлы торт 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
2) Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.
3) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.
4) Тұмшапешті алдын ала 20 минут қыздырыңыз.
5) Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.
6) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.
7) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 18 минут алдын ала қыздырыңыз.

11.7 Ауамен желпіп пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа 1)	250	145	25	3	пісірме табақ
Тәтті таспа 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000	150	30	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	170 - 180	40 - 50	3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Алма бәліші	1200 + 1200	175	55	2	Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), бір сөренің үстіне қойып
Кішкене кекстер 1)	500	155	30	2	пісірме табақ
Кішкене кекстер 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	пісірме табақ
Майсыз қопсыма торт 1)	350	160	30	1	Алюминийм ен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	180	55	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Шошқаның қуырылған еті	800	170 - 180	45 - 50	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	150 - 160	20 - 30	2	пісірме табақ
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	пісірме табақ
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Рождество торты 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	пісірме табақ
Киш лорен 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	пісірме табақ
Румын қопсыма торт 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар 1)	800	190	15	3	пісірме табақ
Ашыған булочкалар 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	пісірме табақ
Швейцариялық орама 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	пісірме табақ
Меренга	400	110 - 120	30 - 40	2	пісірме табақ
Меренга	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	пісірме табақ
Үкпе торт	1500	160 - 170	25 - 35	3	пісірме табақ
Қопсыма торт 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Майлы торт 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

3) Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

4) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 10 - 20 минут алдын ала қыздырыңыз.

5) Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

11.8 Ыстық желмен пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспа 1)	250	155	20	3	пісірме табақ
Тәтті таспа 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000	155	35	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	пісірме табақ
Алма қосылған ашыған қоспалы торт 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	пісірме табақ
Алма бәліші 1)	1200 + 1200	175	55	1	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)
Кішкене кекстер 1)	500	150	35	3	пісірме табақ
Кішкене кекстер 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Майсыз қопсыма торт 1)	350	160	30	3	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Құймақ	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	200	50	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	600	180 - 200	30 - 40	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Флан наны 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	пісірме табақ
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	160 - 170	20 - 30	3	пісірме табақ
Сүзбе торты	2600	150 - 170	60 - 70	2	пісірме табақ
Швейцариялық алма бәліші 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	пісірме табақ
Рождество торты 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	пісірме табақ
Киш лорен 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)
Шаруа наны 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	пісірме табақ
Румын қопсыма торт 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), бір сөренің үстіне қойып
Ашыған булочкалар 1)	800	190	15	3	пісірме табақ
Ашыған булочкалар 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	пісірме табақ
Швейцариялық орама 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	пісірме табақ
Меренга	400	100 - 120	50 - 60	2	пісірме табақ
Меренга	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	пісірме табақ
Үгілме торт 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	пісірме табақ
Қопсыма торт 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	пісірме табақ
Майлы торт 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.

3) Тұмшапешті алдын ала 15 минут қыздырыңыз.

4) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшапеште ұстаңыз.

5) Температураны 230 °C градусқа қойып, тұмшапешті 15 минут алдын ала қыздырыңыз.

11.9 Жеңіл пісіру

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тәтті таспалар 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	пісірме табақ
Жалпақ торт 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	пісірме табақ

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Пицца 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	пісірме табақ
Швейцариялық орама 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	пісірме табақ
Меренга 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	пісірме табақ
Қопсыма торт 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Майлы торт 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1200	220 - 230	45 - 55	2	темір сөре
				1	пісірме табақ

1) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 20 минут алдын ала қыздырыңыз.
2) Температураны 250 °C градусқа қойып, тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

11.10 Турбо гриль

Тағам	Мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Тост наны 1)	500	230	3 - 5	3	темір сөре
Тауықтың жарты еті	1200	200	25 + 25	2	темір сөре
				1	пісірме табақ
Қуырылған шошқа котлеті	500	230	20 + 20	2	темір сөре
				1	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

11.11 Пицца функциясы

Тағам	Мөлшері (г)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтары
Пицца	1000	200 - 210	20 - 30	2	пісірме табақ
Бүтін тауық	1400	165 - 175	55 - 65	2	пісірме табақ
Тауықтың жарты еті	1350	165 - 175	30 + 35	3	пісірме табақ
Киш лорен 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	пісірме табақ

1) Тұмшапешті алдын ала 10 - 15 минут қыздырыңыз.

12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Тазалауға қатысты ескерім

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

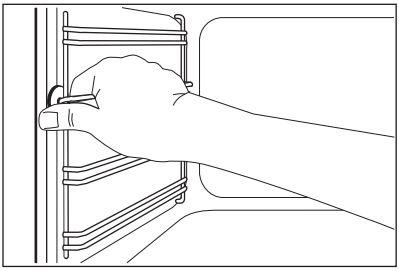
12.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

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

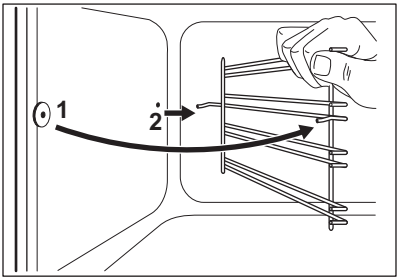
12.3 Сөре сырғытпаларын алу

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

12.4 Каталитпен тазалау

АБАЙЛАҢЫЗ
Каталитті қаптаманы тұмшапеш бүріккішімен, түрпілі тазалағыш заттармен, сабын немесе басқа жуғыш заттармен тазаламаңыз. Бұл каталитті қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Каталитті қаптаманың түсінің оңуы немесе ондағы дақтар каталиттің сипаттарына еш әсер етпейді.

ЕСКЕРТУ!
Тұмшапешті жоғары температурамен тазалаған кезде балаларды алыс ұстаңыз. Тұмшапештің беткі жағы өте ысып, күйіп қалу қаупі пайда болады.

Каталитпен тазалау функциясын қосу алдында тұмшапештің барлық керек-жарақтарын алыңыз.

Каталитті қаптамасы бар қабырғалар өздігінен тазаланады. Бұндай қаптама құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қабырғаға шашырағаң майды сіңіріп алады.

Өздігінен тазалау үдерісін жеңілдету үшін бос тұрған құрылғыны мезгіл-мезгіл қыздырыңыз.

1. Тұмшапештің табанын жылы су мен жуғыш затты қолданып тазалап, содан кейін кептіріңіз.
2. ▭ функциясын орнатыңыз.
3. Тұмшапешті ең жоғары температураға қойыңыз да, 1 сағат іске қосыңыз.
4. Құрылғы суыған кезде жұмсақ және ылғалды шүберекпен тазалаңыз.

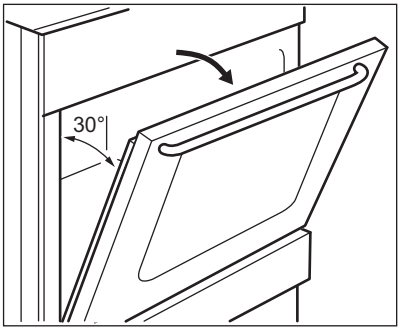
12.5 Тұмшапештің шыны панельдерін алу және орнату

Ішкі шыны панельді алып тазалауға болады. Шыны панельдердің саны әр үлгіде әр түрлі.

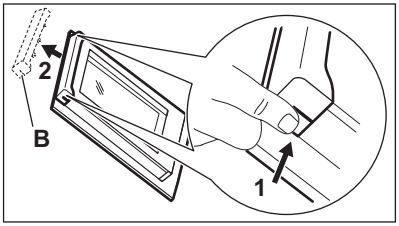
ЕСКЕРТУ!
Тазалау барысында тұмшапештің есігін шамалы ашық ұстаңыз. Оны шегіне дейін ашқан кезде кенет жабылып қалып, қатты зақым келтіруі мүмкін.

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Есікті шамалы ашқан кезде жабылып қалмай тұрады.



2. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, қапсырманың тығыздағышын босату үшін ішке басыңыз.



3. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

ЕСКЕРТУ!
Шыны панельдерді алған кезде тұмшапештің есігі жабылуға әрекет етеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жағын ұстап тұрып, бір-бірден жоғары қарай тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болған соң шыны панельдер мен тұмшапеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ
Ішкі шыны панельдің безендірілген беті есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс.

АБАЙЛАҢЫЗ
Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жақтауының бетін ұстап көрген кезде, қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

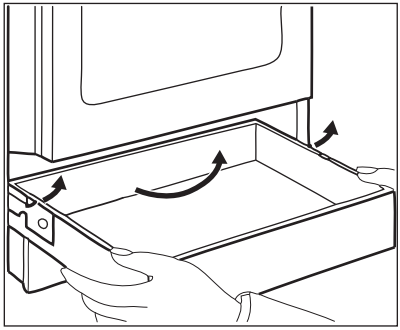
АБАЙЛАҢЫЗ
Ішкі шыны панельдің өз ұяшықтарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

12.6 Тартпаны алу

ЕСКЕРТУ!
Тұтанғыш заттарды (мысалы, тазалағыш заттар, пластик қапшықтар, тұмшапеш қолғабы, қағаз немесе бүріккіштер, т.с.с. сияқты) тартпаға салып сақтамаңыз. Тұмшапешті қолданған кезде суырма қызып кетуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.

Тұмшапештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз.

Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

12.7 Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.

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

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

Артқы шам

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

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны іске қоса алмадыңыз.	Құрылғы электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.	Құрылғының электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз. Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшапеш / пеш дисплейінде осы кестеде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
Қалдық қызу индикаторы жанбайды.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сыртқы шеңберді іске қоса алмадыңыз.		Алдымен ішкі шеңберді іске қосыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Тұмшапеш сөндірулі.	Тұмшапешті іске қосыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің корпусына жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшапеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.	Температура өте төмен немесе өте жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.
Бейнебеттегі осы тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	Тұмшапешті үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Бейнебетте “12.00” көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз. Дисплейде “400” көрінеді және дыбыстық сигнал естіледі.	Тұмшапеш электр тоғына дұрыс қосылмаған.	Тұмшапештің электр тоғына дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз (егер бар болса, қосылым сызбасын қараңыз).

13.2 Қызмет көрсету дерегі

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:	
Үлгі (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмірі (S.N.)	.....

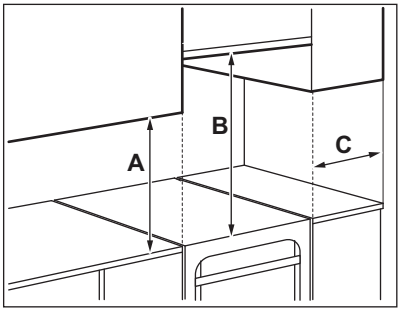
14. ОРНАТУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

14.1 Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



Мин. қашықтық

Өлшемі	**мм**
A	400
B	650
C	150

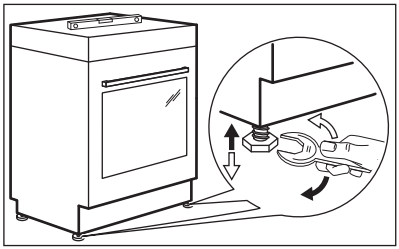
14.2 Техникалық дерек

Кернеу	230 В

Жиілік	50 Гц
Қуат тиімділігі санаты	A
Құрылғының сыныбы	1

Өлшемі	**мм**
Биіктігі	858
Ені	500
Тереңдігі	600

14.3 Құрылғының деңгейін реттеу



Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.

14.4 Аударылып кетуден қорғау

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.

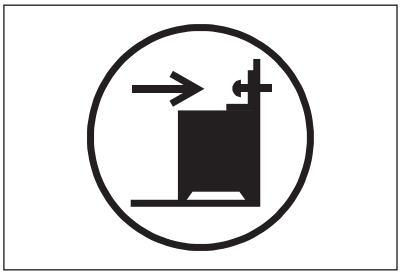
АБАЙЛАҢЫЗ
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.

Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.

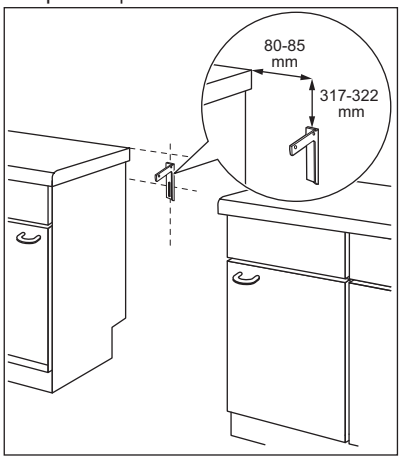
Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.

Құрылғының суретте көрсетілген белгісі (егер бар болса) аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату қажет екенін ескертеді.





1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жанынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.



2. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз. Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп, ас үй қаптамасының ортасындағы орынға салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.

Егер пештің өлшемдерін өзгертсеңіз, аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс орнатыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ
Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындардың өлшемдерін реттеу керек.

14.5 Электртоғына қосу

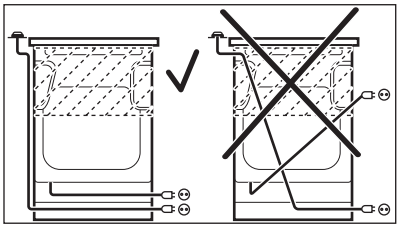
ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен немесе негізгі ашамен жабдықталмаған.

Жарамды кабель түрлері: қимасы сай келетін H05 RR-F сымы.

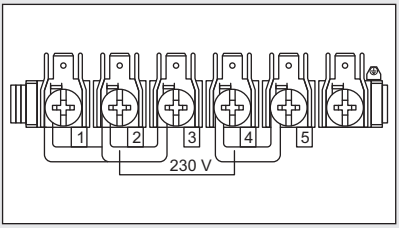
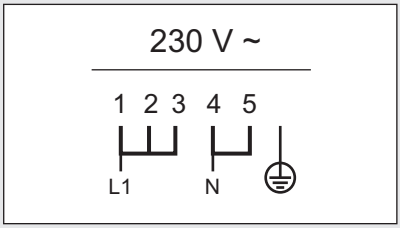
ЕСКЕРТУ!
Ағытпаға электр сымын қосар алдында, үйдің электр желісінің фазаларының арасындағы кернеуді өлшеңіз. Содан кейін, электр желісіне дұрыс қосу үшін құрылғының артқы жағындағы қосылым жапсырмасын қараңыз. Қадамдарды осы рет бойынша орындасаңыз, орнату барысында қате жібермеуге және құрылғының электр бөлшектеріне зақым келтірмеуге көмектеседі.

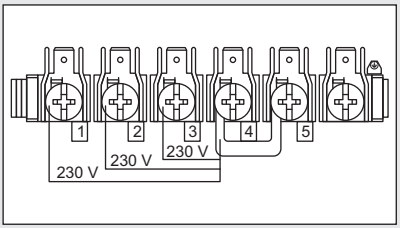
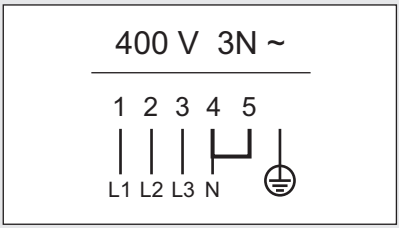
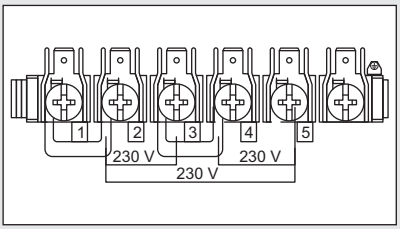
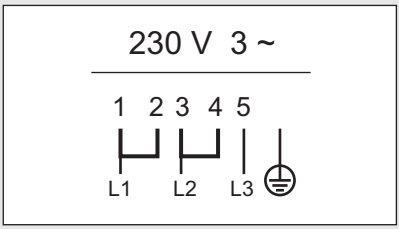
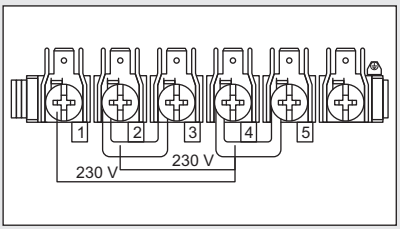
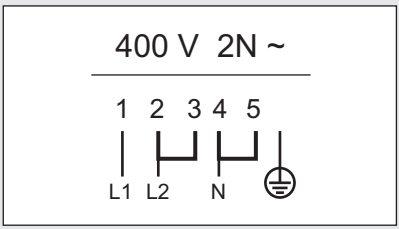
ЕСКЕРТУ!
Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



14.6 Ағытпалар тақтасы және қосылым сызбасы

Қосылымдар суретте көрсетілгендей болуға тиіс.

Ағытпалар тақтасы	Қосылым сызбасы
	

Ағытпалар тақтасы	Қосылым сызбасы
	
	
	

Қосылым түрі	Сақтандырғыш (A)	Қуат сымының көлденең қимасы (мм^2)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....38
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....40
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....43
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....44
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....45
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....46
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА....47
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 48
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ....49
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....51
11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....53
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА....65
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....68
14. УСТАНОВКА....71

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- 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.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивость прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность получения травмы и ожогов.
Существует опасность поражения электрическим током.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
  Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять

незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

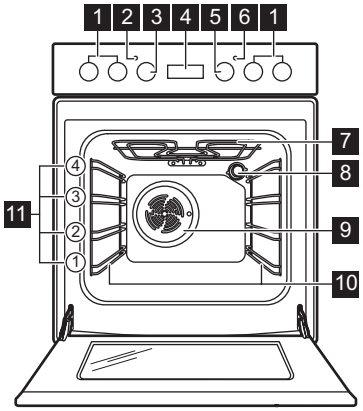
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.7 Сервис

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

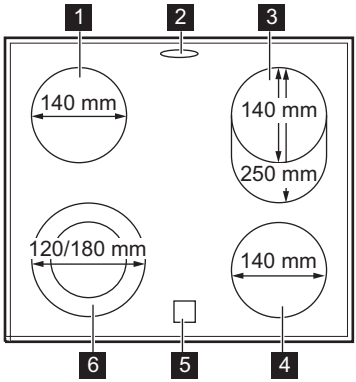
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



1 Ручки управления варочной панелью
2 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
3 Ручка регулировки температуры
4 Электронный программатор
5 Ручка выбора режимов духового шкафа
6 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения
9 Вентилятор
10 Съемная направляющая для противня
11 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



1. Конфорка 1200 Вт
2. Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
3. Конфорка 900 Вт / 2000 Вт
4. Конфорка 1200 Вт
5. Индикация остаточного тепла
6. Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

3.3 Принадлежности

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

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

4.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Установка текущего времени

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

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

С помощью кнопок + или — установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

4.3 Изменение времени

Текущее время суток нельзя изменить, если используется функция «Продолжительность» ⊢| или «Окончание» →|.

Нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.

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

4.4 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим ▭ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим ⊞ и задайте максимальную температуру. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим ⊛ и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

5.1 Настройка мощности нагрева

Символ	Описание
0	Положение «Выкл»
◎	Двойная конфорка
1 - 9	Установки мощности нагрева

Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.
Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

5.2 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

Включение внешнего контура: преодолевая небольшое сопротивление, поверните ручку по часовой стрелке в положение ◎. Затем поверните ручку против часовой стрелки до достижения требуемой степени нагрева.

Выключение внешнего контура: поверните ручку на отметку «Выкл». Индикатор погаснет.

5.3 Индикация остаточного тепла

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикация включается, когда конфорка горячая.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

6.1 Кухонная посуда

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.
- Размеры днища посуды и конфорок должны быть одинаковыми.

6.3 Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

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

7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

8.1 Включение и выключение прибора

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

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

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

8.2 Предохранительный термостат

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

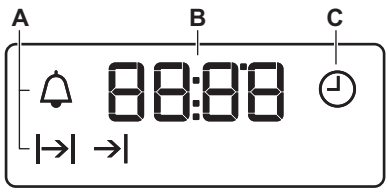
8.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов.

Сим-вол	Режимы духового шкафа	Применение
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Диетическое приготовление	Приготовление продуктов в формах и высушивание на одном уровне при низкой температуре.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Дисплей



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

9.2 Кнопки

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

9.3 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.
|→|	Продолжи-тельность	Установка времени приготовления духового шкафа.
→|	Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться.

При одновременном использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» \|→\|, затем – время окончания →\|.

9.4 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\|, задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера этого делать не требуется.

1. Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте + или —.

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов.

В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.

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

При использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| прибор выключается автоматически.

9.5 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении.

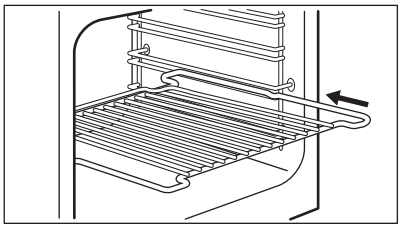
Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

10.1 Установка дополнительных принадлежностей

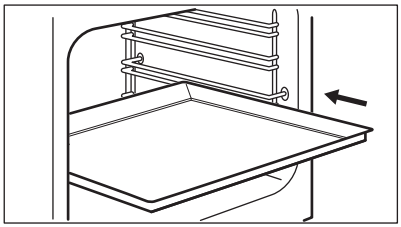
Решетка:



Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа. Двусторонние кромки должны быть расположены в задней части духового шкафа по направлению вверх.

Противень:

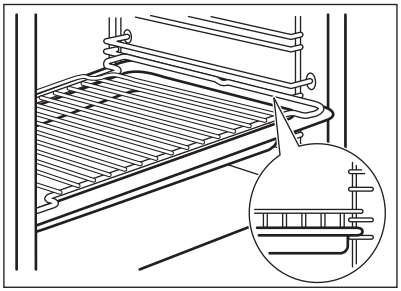
Не задвигайте эмалированный противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Вставьте противень или сотейник между направляющими планками. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



10.2 Телескопические направляющие

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

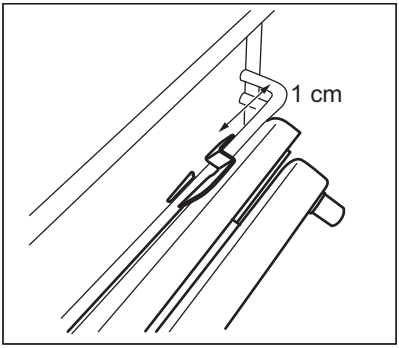
Телескопические направляющие можно устанавливать на разных уровнях, но нельзя устанавливать на уровне 4.

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

Установка телескопических направляющих

1. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце телескопической направляющей в

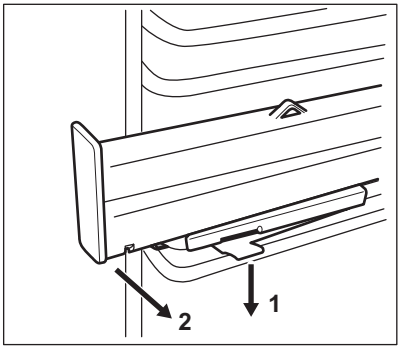
направляющую для противня. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.



3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Нажмите передним концом телескопической направляющей на направляющую для противня. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Снятие телескопических направляющих

1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце телескопической направляющей.

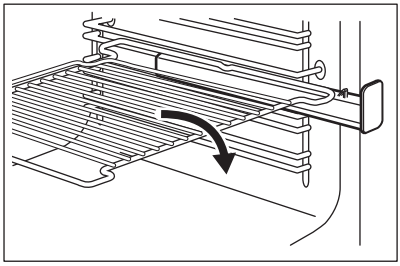


2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец телескопической направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.

10.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

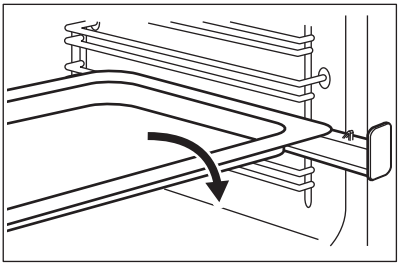
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:



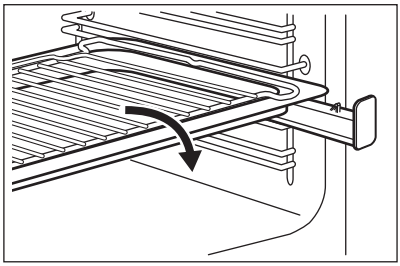
Эмалированный противень или сотейник:

Установите эмалированный противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



11. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

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

11.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.2 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.

- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

11.3 Приготовление выпечных блюд

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

11.4 Приготовление мяса и рыбы

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

11.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых 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.

11.6 Верхний + нижний нагрев

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	250	150	25 - 30	3	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Яблочный пирог **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный противень
Свиные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный тортик (чизкейк)	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Рождественский пирог 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	эмалированный противень
Открытый пирог 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)
Румынский бисквит 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	эмалированный противень
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Сливочный кекс 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
2) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.
3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
6) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
7) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

11.7 Режим конвекции

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста 1)	250	145	25	3	эмалированный противень
Полоски из теста 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000	150	30	2	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	175	55	2	2 противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Мелкое печенье 1)	500	155	30	2	эмалированный противень
Мелкое печенье 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог 1)	350	160	30	1	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	180	55	2	решетка
				1	эмалированный противень
Жаркое из свинины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	эмалированный противень
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	эмалированный противень
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	эмалированный противень
Творожный тортик (чизкейк)	2600	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пирог 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Рождественский пирог 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	эмалированный противень
Открытый пирог 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	эмалированный противень
Румынский бисквит 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста 1)	800	190	15	3	эмалированный противень
Булочки из дрожжевого теста 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	эмалированный противень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	эмалированный противень
Пирог с посыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	эмалированный противень
Сливочный кекс 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

4) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-20 минут.

5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

11.8 Горячий воздух

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста 1)	250	155	20	3	эмалированный противень
Полоски из теста 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000	155	35	2	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Яблочный пирог **1)**	1200 + 1200	175	55	1	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)
Мелкое печенье **1)**	500	150	35	3	эмалированный противень
Мелкое печенье **1)**	500 + 500	145	30	1 + 3	эмалированный противень
Нежирный бисквитный пирог **1)**	350	160	30	3	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)
Пирог на противне	1200	150 - 160	40 - 50 **2)**	3	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	200	50	2	решетка
				1	эмалированный противень
Свиные жареные отбивные котлеты	600	180 - 200	30 - 40	2	решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог **3)**	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	160 - 170	20 - 30	3	эмалированный противень
Творожный тортик (чизкейк)	2600	150 - 170	60 - 70	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Швейцарский открытый яблочный пирог 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	эмалированный противень
Рождественский пирог 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	эмалированный противень
Открытый пирог 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см)
Крестьянский хлеб 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	эмалированный противень
Румынский бисквит 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого теста 1)	800	190	15	3	эмалированный противень
Булочки из дрожжевого теста 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400	100 - 120	50 - 60	2	эмалированный противень
Безе	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	эмалированный противень
Пирог с посыпкой 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	эмалированный противень
Бисквит 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	эмалированный противень
Сливочный кекс 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

5) Задайте температуру 230°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

11.9 Диетическое приготовление

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	эмалированный противень
Плоский пирог 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	эмалированный противень
Пицца 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	эмалированный противень
Швейцарский рулет 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	эмалированный противень
Бисквит 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Сливочный кекс 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1200	220 - 230	45 - 55	2	решетка
				1	эмалированный противень

1) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
2) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

11.10 Турбо гриль

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Тосты 1)	500	230	3 - 5	3	решетка
Половинка цыпленка	1200	200	25 + 25	2	решетка
				1	эмалированный противень
Свиные жареные отбивные котлеты	500	230	20 + 20	2	решетка
				1	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

11.11 Режим «Пицца»

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пицца	1000	200 - 210	20 - 30	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1400	165 - 175	55 - 65	2	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1350	165 - 175	30 + 35	3	эмалированный противень
Открытый пирог 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

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

12.1 Примечание относительно очистки

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

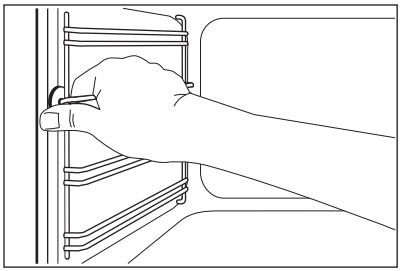
12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.
Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

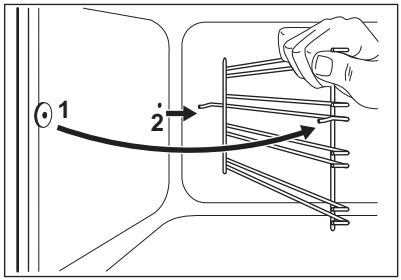
12.3 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

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



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



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.4 Каталитическая очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не следует чистить каталитические панели с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитические панели.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на каталитические свойства.

ВНИМАНИЕ!
Не допускайте детей к духовому шкафу в то время, когда идет очистка при высокой температуре. Поверхность духового шкафа становится крайне горячей; существует риск ожогов.

Перед запуском каталитической очистки извлеките из духового шкафа все принадлежности.

Стенки с каталитической очисткой очищаются самостоятельно. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы прибора.

Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте пустой духовой шкаф.

1. Очистите дно духового шкафа теплой водой и моющим средством, а затем вытрите досуха.
2. Установите функцию .
3. Установите температуру на максимум и дайте духовому шкафу поработать в течение 1 часа.
4. После остывания прибора очистите его мягкой влажной губкой.

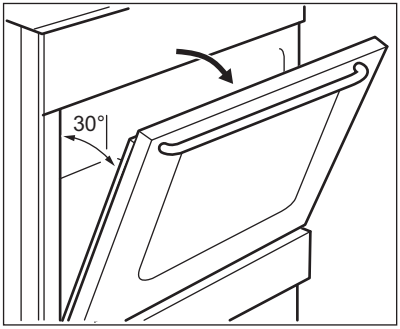
12.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

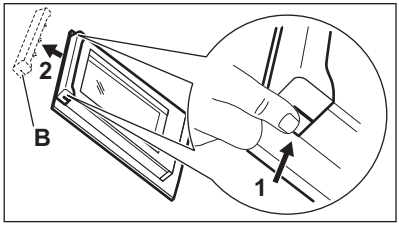
ВНИМАНИЕ!
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрывание полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

ВНИМАНИЕ!
При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь на верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

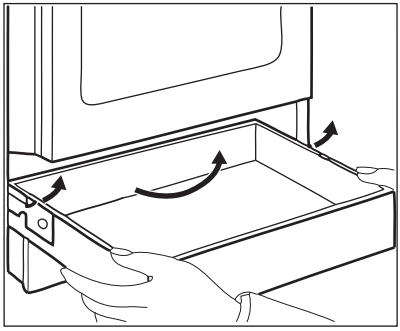
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

12.6 Извлечение ящика

ВНИМАНИЕ!
Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

12.7 Замена лампы

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

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

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

Задняя лампа

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

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.
Варочная панель не включается или не работает. Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее духового шкафа / варочной панели отображается код ошибки, не указанной в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00».	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается «400» и выдается звуковой сигнал.	Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

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

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

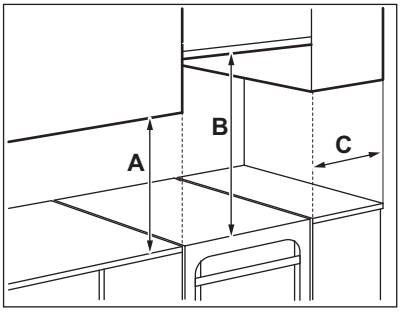
14. УСТАНОВКА

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

14.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

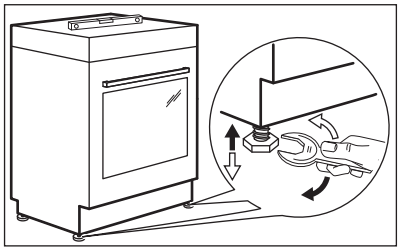
Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

14.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Расстояние	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

14.3 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

14.4 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.

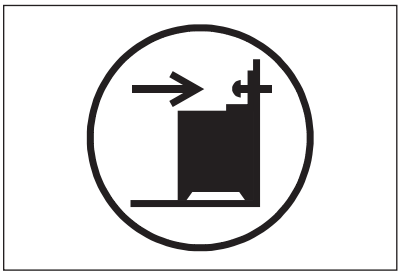
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

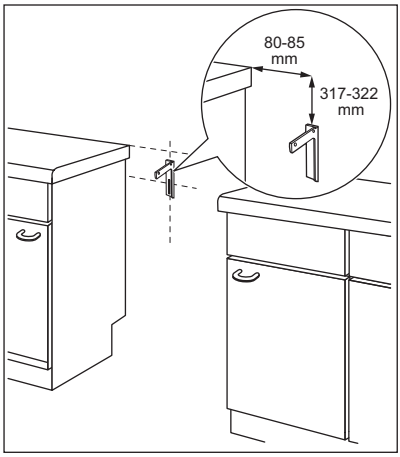
Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.





1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

14.5 Электрическое подключение

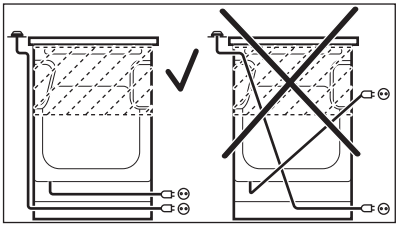
ВНИМАНИЕ!
Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: кабель H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

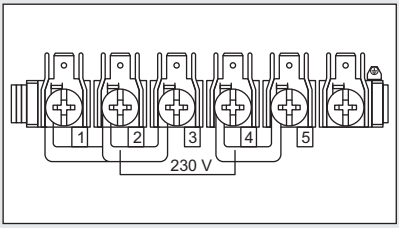
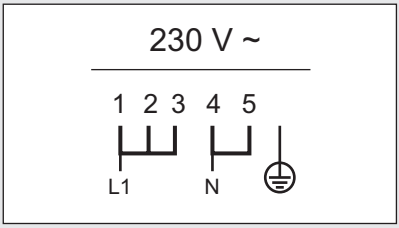
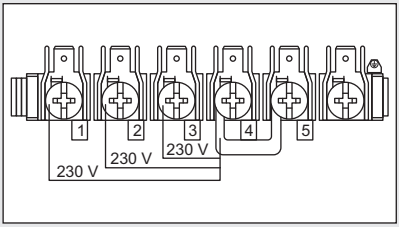
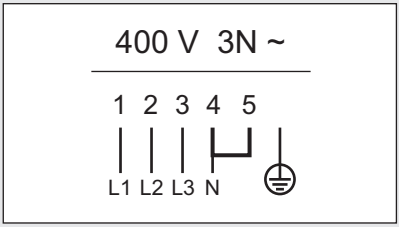
ВНИМАНИЕ!
Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стенке прибора и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

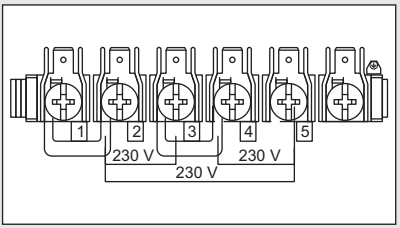
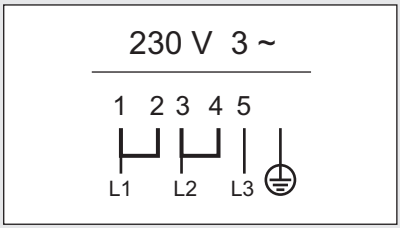
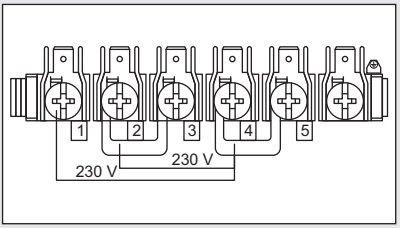
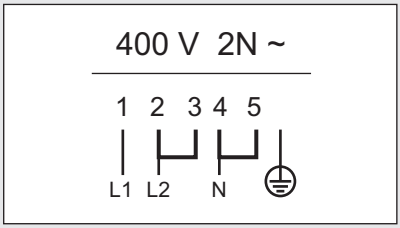
ВНИМАНИЕ!
Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



14.6 Клеммная колодка и схема подключения

Убедитесь, что соединения выполнены согласно схеме.

Клеммная колодка	Схема подключения
	
	

Клеммная колодка	Схема подключения
	
	

Тип подключения	Предохранитель (A)	Сечение кабеля (мм^2)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

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

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

Класс энергопотребления: A

С.Ч. Электролюкс Романия С.А.,

Бд. Траян, 23-29 440078 Сату Маре,

Румыния

www.electrolux.com/shop



867313193-B-212015