Thinking of you
Electrolux

EOC6851

KK	БУ ПЕШІ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ 2
RU	ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 42

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР 3
2. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ 6
3. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН 6
4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ 7
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ 9
6. САҒАТ ФУНЦИЯЛАРЫ 13
7. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР 14
8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ 15
9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР 18
10. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР 20
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ 33
12. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР... 39
13. ТЕХНИКАЛЫҚ СИППАТАМА 40
14. ОРНАТУ 40
15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛТІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР 41

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:

Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com

Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration

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

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.

Жалпы мағлұматтар менен кеңестер

Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі мен білімі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша нұсқау алғаннан кейін қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе салқындап тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқа адамның қарауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Орнату

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге 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.

1.3 Пайдалану

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.

Назарыңызда болсын!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:

  – Ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.

  – Құрылғының табанына алюминий жұқалтырды тура қоймаңыз.

  – ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз.

  – тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.

  – керек-жарақтарды алып-салған кезде 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.

Буға пісіру

Назарыңызда болсын!
Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Тағамды буға пісіру кезінде құрылғының есігін ашпаңыз. Бу шығып кетуі мүмкін.

1.4 Күту менен тазалау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

Пиролитпен тазалау

Назарыңызда болсын!
Өрт және күйіп қалу қаупі бар.

- Пиролитпен тазалау нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.
- Пиролитпен тазалау функциясы жұмыс істеп тұрғанда балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Құрылғы қатты қызып кетеді.
- Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үнемі жақсы желдетіңіз.
- Бірінші рет қосқан кезде және бірінші рет қолданып болғаннан кейін жоғары температураға қойып жақсылап желдетіңіз.
- Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үй жануарларын (әсіресе құстарды) құрылғының қасынан алыңыз және жақсы желдетілген жерде әуелі ең жоғары температураға қойыңыз.
- Кейбір құстар мен бауырымен жорғалаушылар тұмшапештерді Пиролитпен тазалау барысында бөлінетін түтінге ерекше сезімтал келеді.
- Кішкене үй жануарлары да Пиролитпен өздігінен тазалау бағдарламасы қосылып тұрғанда, Пиролит тұмшапештерінің қасындағы температураның өзгерісіне өте сезімтал келеді.
- Кәстрөлдердің, табалардың, науалардың, ыдыстардың т.с.с. зат жабыспайтын қаптамасы барлық Пиролит тұмшапештерінің жоғары температурада Пиролитпен тазалау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде бүлініп қалуы мүмкін және олардан аздаған зиянды түтіндер бөлінуі мүмкін.
- Пиролит тұмшапештерінен / Тағам қалдықтарынан бөлінген, жоғарыда сипатталған түтіндердің адамдарға, соның ішінде жас балалар мен дәрігердің бақылауындағы адамдарға зияны жоқ.

1.5 Ішкі жарық шамы

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

Назарыңызда болсын!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

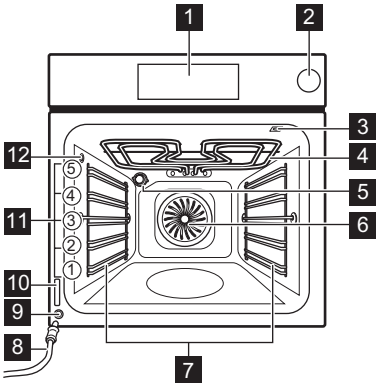
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

1.6 Құрылғыны тастау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

2. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



1 Электрондық бағдарламалағыш
2 Су тартпасы
3 Ішкі температура сенсорлық құралының розеткасы
4 Гриль
5 Тұмшапештің шамы
6 Желдеткіш
7 Сөренің алмалы сырғытпалары
8 Су төгетін түтік
9 Су төгетін түтіктің клапаны
10 Техникалық ақпарат тақтайшасы
11 Сөре деңгейлері
12 Бу жіберетін түтікше

2.1 Тұмшапештің керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**

  Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**

  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

  Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Ішкі температура сенсоры**

  Тағамның қаншалықты піскенін тексеруге арналған.
- **Сырғытпа жолдар**

  Сөрелер мен науаларға арналған.
- **Диеталық тағамдар пісірілетін ыдыс**

  Бумен пісіру функциялары үшін.

3. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

3.1 Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтарының барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын (бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

3.2 Алғаш рет іске қосу

Құрылғыны электр желісіне жалғау үшін немесе тоқ сөніп қалғаннан кейін тілді, бейнебет контрастын, бейнебет ажыратымдылығын және тәулік уақытын орнату қажет.

1. Мәндерді орнату үшін ∧ немесе ∨ түймешігін басыңыз.
2. **OK** түймешігін басып растаңыз.

3.3 Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

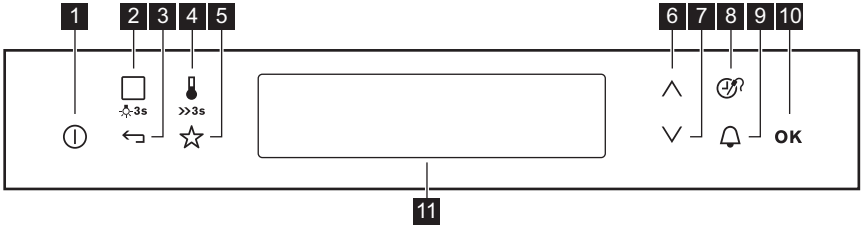
1. Функцияны ⎓ және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.
3. Функцияны (ᵔ) және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін

шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

4. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Электрондық бағдарламалағыш

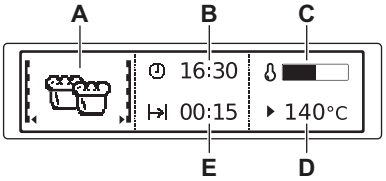


Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық алаңдарды пайдаланыңыз

Нөмір	Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
1		Қосу / өшіру	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2	3s	Қыздыру функциялары немесе Пісіру барысында көмектесу	Қыздыру функциясын немесе Пісіру барысында көмектесу функциясын таңдау. Қажетті функцияны ашу үшін құрылғы іске қосылған кезде өрісті бір немесе екі рет түртіңіз. Шамды жағу немесе сөндіру үшін өрісті 3 секунд басыңыз. Шамды құрылғы сөніп тұрғанда да жағуға болады.
3		Басты перне	Мәзірде бір деңгей артқа жылжуға арналған. Басты мәзірді көрсету үшін өрісті 3 секунд басыңыз.
4	>> 3sec	Температура таңдау	Температураны орнату немесе құрылғының ағымдық температурасын көрсету. Жылдам қыздыру функциясын іске қосу немесе ажырату үшін өрісті 3 секунд басыңыз.
5		Таңдаулы бағдарламалар	Таңдаулы бағдарламаларды сақтауға және оларға баруға арналған.
6		"Жоғары" пернесі	Мәзірде жоғары жылжуға арналған.
7		"Төмен" пернесі	Мәзірде төмен жылжуға арналған.

Нөмір	Сенсорлық өріс	Функция	Түсіндірме
8		Уақыт және қосымша функциялар	Түрлі функцияларды орнату. Қыздыру функциясы жұмыс істеп тұрғанда, таймерді, Балалар қауіпсіздігі, Таңдаулы бағдарлама жады, Қыздыру + Кідірту немесе Орнату + Орындау функцияларын орнату үшін немесе ішкі температура сенсорының параметрлерін өзгерту үшін сенсорлық өрісті түртіңіз (таңдаулы үлгілерде ғана).
9		Минут операторы	Минут операторын орнату.
10	OK	OK	Таңдалған элементті немесе параметрді құптау.
11	—	Бейнебет	Құрылғының ағымдық параметрін көрсетеді.

Бейнебет



A) Қыздыру функциясы
B) Тәулік уақыты
C) Қыздыру индикаторы
D) Температура
E) Ұзақтық және Аяқтау функциялары

Бейнебеттегі басқа индикаторлар

Белгіше		Функция
	Минут операторы	Функция жұмыс істейді.
	Тәулік уақыты	Бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі.
|→|	Ұзақтық	Бейнебетте қажетті тағам пісіру уақыты көрсетіледі.
→|	Аяқтау	Бейнебетте пісіру уақыты қашан аяқталатыны көрсетіледі.
	Уақыт көрсеткіші	Бейнебетте қыздыру функциясының қаншалықты ұзақ жұмыс жасайтыны көрсетіледі. Уақытты нөлге қою үшін ∨ және ∧ түймешіктерін бір уақытта басыңыз.
	Қыздыру индикаторы	Бейнебетте құрылғы ішіндегі температура көрсетіледі.
	Жылдам қыздыру индикаторы	Функция жұмыс істейді. Бұл функция қыздыру уақытын азайтады.
	Автоматты салмақ	Бейнебетте автоматты салмақ жүйесінің жұмыс жасап тұрғаны немесе салмақты өзгертуге болатыны көрсетіледі.
	Қыздыру + Кідірту	Функция жұмыс істейді.

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

5.1 Мәзір ішінде шарлау

Мәзірлердің жұмысы:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Мәзір параметрін таңдау үшін ∨ немесе ∧ түймешігін басыңыз.
3. Ішкі мәзірге өту немесе параметрді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Негізгі мәзірге ⮌ түймешігінің көмегімен кез келген уақытта оралуға болады.

5.2 Мәзірлердің жалпы көрінісі

Негізгі мәзір

Белгіше	Мәзір элементі	Қолданылуы
	Қыздыру функциялары	Қыздыру функцияларының тізімдері қамтылған.
	Пісіру барысында көмектесу	Автоматты түрде пісіретін бағдарламалар тізімін қамтиды.
	Таңдаулы бағдарламалар	Пайдаланушы жасаған, таңдаулы пісіру бағдарламаларының тізімі қамтылған.
	Пиролит	Пиролитпен тазалау.
	Негізгі параметрлер	Бұны басқа параметрлерді орнату үшін пайдалануға болады.
☆	Арнайы тағамдар	Қосымша қыздыру функцияларының тізімі қамтылған.

Ішкі мәзірлер: Негізгі параметрлер

Белгіше	Ішкі мәзір	Сипаттама
	Тәулік уақытын орнату	Сағатқа ағымдық уақытты орнатады.
	Уақыт көрсеткіші	ON қалпында тұрса, құрылғыны сөндірген кезде бейнебетте ағымдық уақыт көрінеді.
	ОРНАТУ + ОРЫНДАУ	ON қалпында тұрғанда Параметрлер таңдау терезесінен ОРНАТУ + ОРЫНДАУ функциясын таңдай аласыз.
	Қыздыру + Кідірту	ON қалпында тұрғанда Параметрлер таңдау терезесінен Қыздыру + Кідірту функциясын таңдай аласыз.
	Қосымша уақыт	Функцияны іске қосады және ажыратады.
	Бейнебет контрасты	Бейнебеттің контрастын градус бойынша лайықтайды.
	Бейнебет жарықтылығы	Бейнебет жарықтылығын градус бойынша лайықтайды.
	Тілді орнату	Бейнебет тілін орнатады.

Белгіше	Ішкі мәзір	Сипаттама
	Сигналдың үнділігі	Түймешік басылғанда естілетін сигналдар мен дыбысты сигналдардың қатаңдығын реттейді.
	Негізгі сигналдар	Сенсорлық алаңдардың сигналдарын іске қосады және ажыратады.
	Ескерту/Ақаулық сигналдары	Ескерту сигналдарын іске қосады және ажыратады.
	Тазалау барысында көмектесу	Тазалау барысында нұсқау беріп отырады.
	Тазалық ескертушісі	Құрылғыны қашан тазалау қажет екенін ескертеді.
i	Қызмет	Бағдарламалық жасақтама нұсқасын және теңшелімін көрсетеді.
	Зауыттық параметрлер	Зауытта орнатылған параметрлердің барлығын қалпына келтіреді.

5.3 Қыздыру функциялары

Ішкі мәзір: Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы		Қолданылуы
	Ыстық желмен пісіру	Бір мезгілде ең көбі пештің үш сөресінде пісіруге арналған. Осы функцияны қолданғанда тұмшапештің температурасын Дәстүрлі пісіру үшін қалыпты температурадан 20 - 40 °C градусқа азайтыңыз.
	Ыстық желдеткіш + Бу	Тағамдарды булауға арналған. Бұл функцияны пісіру уақытын азайту үшін және тағамның дәрумендері мен құнарлы заттарын сақтау үшін пайдаланыңыз. Бұл функцияны пайдалану үшін функцияны таңдаңыз да, температураны 130 °C - 230 °C градус аралығына қойыңыз.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш тағамдарын буға пісіруге арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Бір деңгейде пісіру және қуыру үшін.
	Баяу пісіру	Етті былбыратып, баппен қуыруға арналған.
	Астыңғы қызу	Торттардың астыңғы жағын кіртілдек немесе қытырлақ етіп пісіруге және консерв жасауға арналған.
	ЭКО қуыру	ЭКО функциясы тағам пісіру барысында қуатты барынша тиімді жұмсауға көмектеседі. Бұл үшін әуелі пісіру уақытын орнату керек.

Қыздыру функциясы		Қолданылуы
	Мұздатылған тағамдар	Фри, картоп тілімдері немесе рулет тәрізді тағамдарды кіртілдек етіп пісіруге арналған.
	Гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамды грильдің ортасына қойып грильдеуге және нанды қыздыруға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасауға және нанды қыздыруға арналған.
	Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреде қақтауға арналған. Сондай-ақ, гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
	Буды қайта бөліп шығару	Пісірілген тағамды табаққа салып тікелей қайта қыздыруға арналған.

Ішкі мәзір: Арнайы тағамдар

Қыздыру функциясы		Қолданылуы
	Нан пісіру	Нанды бумен пісіруге арналған.
	Гратин	Лазанья немесе картоп гратині сияқты тағамдарды дайындауға арналған. Сондай-ақ, гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
	Қамырды көтеру	Қамырды пісірер алдында оның көтерілуіне арналған.
	Табақты жылыту	Дастарқанға тартылатын табақты алдын ала жылытуға арналған.
	Консерв жасау	Шыны ыдыстарға құйылған сұйықтағы көкөністерден консерв жасауға арналған (мысалы, көкөністерді араластырып тұздау).
	Кептіру	Алма, өрік немесе шабдалы тәрізді туралған жемістерді және қызанақ, цуккини не саңырауқұлақ тәрізді көкөністерді кептіруге арналған.
	Жылы ұстау	Пісірілген тағамды жылы ұстауға арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.

5.4 Қыздыру функциясы іске қосу

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Қыздыру функциялары мәзірін таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
3. Қыздыру функциясын орнатыңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
4. Температураны орнатыңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.



 түймешігін бір немесе екі рет басып, Қыздыру функциялары мәзіріне (құрылғы іске қосылған кезде) тікелей бара аласыз.

5.5 Буға пісіру

Су тартпасының қақпағы басқару панелінде орналасқан.

1. Су тартпасын ашу үшін қақпақты басыңыз.
2. Су тартпасына 900 мл су құйыңыз.

   Су шамамен 55-60 минутқа жетеді.

Суды бу генераторына тікелей құймаңыз.
Суды ғана пайдаланыңыз. Сүзгіден өткізілген (минералы тазартылған) немесе тазартылған суды пайдаланбаңыз. Басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. Су тартпасына жанғыш немесе алкоголі бар сұйықтарды құймаңыз.

3. Су тартпасын бастапқы орнына қойыңыз.
4. Құрылғыны іске қосыңыз.
5. Тағамды дұрыс ыдысқа салып пісіріңіз.
6. Буға пісіру функциясын және температураны таңдаңыз.
7. Қажет болса Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →| функцияларын орнатыңыз.

   Пісіру уақыты аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі.
8. Құрылғыны сөндіріңіз.

   Құрылғының есігін ашық қалдырып, әбден құрғатыңыз.
9. Буға пісіріп болғаннан кейін су сауытын босатыңыз.

Назарыңызда болсын!
Буға пісіру функциясын пайдаланып болған сайын, су жіберетін клапаннан ыстық су ағып кетпес үшін кем дегенде 60 минут күтіңіз.

5.6 "Сауыт бос" индикаторы

Сауыт босап, оны қайта толтыру қажет болған кезде бейнебетте Су қажет жазуы пайда болады да, дыбыстық сигнал естіледі. Қосымша ақпаратты "Буға пісіру" тарауынан қараңыз.

5.7 "Сауыт толы" индикаторы

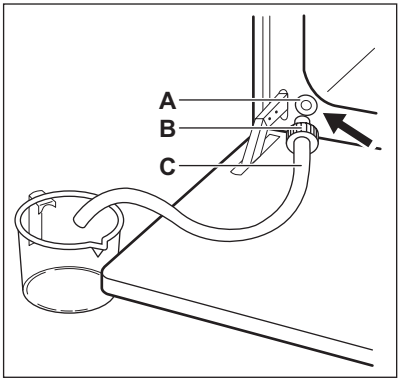
Бейнебетте Су сауыты толы жазуы көрсетілген кезде буға пісіру функциясын пайдалануға болады.
Сауыт толы болса дыбыстық сигнал естіледі.

Егер сауытқа өте көп су құйсаңыз, қауіпсіздік түтігі артық суды тұмшапештің табанына ағызады.
Суды жөкемен немесе шүберекпен тазалаңыз.

5.8 Су сауытын босату

Су сауытын босатпай тұрып құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз.

1. Пайдаланушы нұсқаулығы салынған қалтадағы су төгетін түтікті (C) дайындап алыңыз. Су төгетін түтіктің бір ұшына жалғастырғышты (B) салыңыз.



2. Су төгетін түтіктің екінші ұшын (C) сауытқа салыңыз. Оны су төгетін түтік клапанының (A) деңгейінен төмен орнатыңыз.
3. Тұмшапештің есігін ашыңыз да, жалғастырғышты (B) су төгетін клапанға (A) салыңыз.
4. Су сауытын босатқан кезде жалғастырғышты қайта-қайта итеріңіз.
5. Су ақпай тоқтаған кезде жалғастырғышты клапаннан алыңыз.

Назарыңызда болсын!
Су сауытын қайта толтыру үшін сауытты босатқан кезде жиналған суды пайдаланбаңыз.

Бейнебетте Су қажет жазуы көрсетілген кезде сауытта шамалы су тұруы мүмкін. Су төгетін түтік клапанынан ағып жатқан су тоқтағанша күтіңіз.

5.9 Қыздыру индикаторы

Қыздыру функциясын іске қосқан кезде, бейнебеттегі жолақ жанады. Жолақ температураның жоғарылай бастағанын көрсетеді.

5.10 Жылдам қыздыру индикаторы

Бұл функция қыздыру уақытын азайтады. Осы функцияны іске қосу үшін »3s түймешігін 3 секунд басып тұрыңыз. Қыздыру индикаторының кезек-кезек жанып тұрғанын көресіз.

5.11 Қалдық қызу

Құрылғыны ажыратқанда, бейнебетте қалдық қызу көрсетіледі. Қызуды тағамды жылы ұстау үшін қолдануыңызға болады.

5.12 Қуат үнемдеу

Құрылғының күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар:

- **Қалдық қызу:**
  - Қыздыру функциясы немесе бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда, қыздыру элементтері 10 % ертерек ажыратылады (шам мен желдеткіш жұмыс істей береді). Осы функция жұмыс істеуі үшін пісіру уақыты 30 минуттан артық болуы керек немесе сағат функцияларын (Ұзақтық , Аяқтау) қолдануыңыз керек.
  - Құрылғы сөнгенде, қызуды тағамды жылы ұстау үшін қолдануға болады. Бейнебетте қалдық температура көрсетіледі.
- **Бейнебетті сөндіру** - Қажет болса, құрылғыны толық сөндіруге болады. Бейнебет сөнгенше ∧ және ⏻ түймешіктерін қатар басыңыз. Бұл әрекет сондай-ақ құрылғыны іске қосады.
- **Шам сөніп тұрғанда тамақ пісіру** - тамақ пісіру кезінде шамды сөндіру үшін ☐ түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
- **Эко функциялары** - " Қыздыру функциялары " тарауын қараңыз.

6. САҒАТ ФУНЦИЯЛАРЫ

6.1 Сағат функциялары

Белгіше	Функция	Сипаттама
🔔	Минут операторы	Кері санақты (ең көбі 2 сағ 30 мин) орнатуға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. Бұл функцияны құрылғы сөндірулі тұрса да қосуға болады. Функцияны іске қосу үшін 🔔 түймешігін қолданыңыз. Минутты орнату үшін ∧ немесе ∨ , ал бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.
|→|	Ұзақтық	Құрылғының қанша уақыт (ең көбі 23 сағ. 59 мин.) жұмыс істеуге тиіс екенін көрсетуге арналған.
→|	Аяқтау	Қыздыру функциясын өшіру уақытын (ең көбі 23 сағ. 59 мин.) орнатуға арналған.

Сағат функциясына уақытты орнатсаңыз, 5 секундтан кейін уақыттың кері санағы басталады.

Егер Ұзақтық \|→\| және Аяқтау →\| сағат функцияларын қолдансаңыз, орнатылған уақыттың 90 % пайызы өткеннен кейін құрылғы қыздыру элементтерін сөнеді. Құрылғы қалдық қызуды, уақыт аяқталғанша тағам пісіру үрдісін жалғастыру үшін қолданады (3 - 20 минут).

Сағат функцияларын орнату

1. Қыздыру функциясын орнатыңыз.
2. ⏻ түймешігін бейнебетте қажетті сағат функциясы мен сәйкес белгіше көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз.

3. Қажетті уақытты орнату үшін ⋀ не ⋁ басыңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

   Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді. Бейнебетте жазу көрсетіледі.
4. Сигналды тоқтату үшін сенсорлық өрісті басыңыз.

- Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функциясын пайдалану үшін әуелі қыздыру функциясы мен температураны орнату қажет. Содан кейін сағат функциясын орнатуға болады. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
- Құрылғыны кейін белгілі бір уақытта автоматты түрде қосу немесе сөндіру үшін Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функцияларын қатар қолдануға болады.
- Ішкі температура сенсорын (егер қолданылса) пайдаланған кезде, Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функциялары жұмыс істемейді.

6.2 Қыздыру + Кідірту

Қыздыру + Кідірту функциясы тағамды 80 °C градус температурада 30 минут жылы ұстайды. Бұл функция пісіру немесе қуыру бағдарламасы аяқталғаннан кейін іске қосылады.

- Бұл функцияны Негізгі параметрлер мәзірінде іске қосуға немесе ажыратуға болады.
- Функцияның жұмыс жасауына қажетті параметрлер:
  - Орнатылған температура 80 °C градустан артық.
  - Функцияның Ұзақтық мәні орнатылады.

Функцияны қосу

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Қыздыру функциясын таңдаңыз.
3. 80 °C градустан жоғары температураны орнатыңыз.
4. ⁀ түймешігін бейнебетте Қыздыру + Кідірту көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

Функция аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.
Қыздыру+Кідірту функциясы 30 минут жұмыс істейді.
Қыздыру функцияларын өзгертсеңіз Қыздыру + Кідірту функциясы қосулы күйінде қалады.

6.3 Қосымша уақыт

Қосымша уақыт функциясы Ұзақтық функциясы аяқталғаннан кейін қыздыру функциясын жалғастырады.

- Ұзақтық немесе Автоматты салмақ параметрлері бар барлық қыздыру функцияларында қолданылады.
- IT сенсоры бар қыздыру функцияларында қолданылмайды.

Функцияны іске қосу:

1. Пісіру уақыты аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Сенсорлық өрісті басыңыз.
2. Бейнебетте Қосымша уақыт функциясына қатысты хабар бес минут көрсетіледі.
3. Іске қосу үшін ⁀ (немесе болдырмау үшін ⮌) түймешігін басыңыз.
4. Қосымша уақыт функциясының ұзақтығын орнатыңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

7. АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

7.1 Пісіру барысында көмектесу (Автоматты рецепт параметрі бар)

Құрылғыда қолдануға болатын рецептілер жинағы бар. Рецептілер біржола орнатылған, оларды өзгерту мүмкін емес.

Функцияны іске қосу:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Пісіру барысында көмектесу мәзірін таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
3. Санат пен тағамды таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

4. Автоматты рецепт функциясын таңдаңыз. OK түймешігін басып құптаңыз.

Қолдан пісіру функциясын қолдансаңыз, құрылғы автоматты параметрлерді пайдаланады. Оларды басқа функциялардағыдай өзгертуге болады.

7.2 Пісіру барысында көмектесу (Автоматты салмақ параметрі бар)

Бұл функция қуыру уақытын автоматты түрде есептеп шығарады. Оны қолдану үшін тағамның салмағын көрсету қажет.

Функцияны іске қосу:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Пісіру барысында көмектесу функциясын таңдаңыз. OK түймешігін басып құптаңыз.
3. Санат пен тағамды таңдаңыз. OK түймешігін басып құптаңыз.
4. Автоматты салмақ мүмкіндігі бар барлық функцияларда қолданылады. OK түймешігін басып құптаңыз.
5. Тағамның салмағын орнату үшін ∧ не ∨ түртіңіз. OK түймешігін басып құптаңыз.

Автоматты бағдарлама басталады. Салмақты кез келген уақытта өзгертуіңізге болады. Салмақты өзгерту үшін ∧ немесе ∨ түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды ажырату үшін сенсорлық өрісті басыңыз.

Кейбір бағдарламаларда тағамды 30 минут өткенде аударыстырыңыз. Бейнебетте ескерту сигналы көрсетіледі.

8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

8.1 Ішкі температура сенсоры

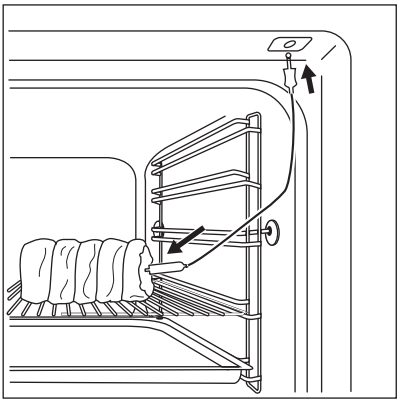
Ішкі температура сенсоры еттің ішкі температурасын өлшейді. Еттің температурасы орнатылған температураға жеткенде құрылғы сөнеді.

Екі түрлі температураны орнату керек:

- Тұмшапештің температурасы.
- Ішкі температура.

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

1. Ішкі температура сенсорының ұшын еттің ортасына салыңыз.
2. Құрылғыны іске қосыңыз.
3. Ішкі температура сенсорының ашасын, құрылғының алдындағы розеткаға сұғыңыз.



Бейнебетте ішкі температура сенсорының белгішесі көрсетіледі.

4. Ішкі температураны орнату үшін ∧ не ∨ түймешігін 5 секундтан азырақ басыңыз.
5. Тұмшапеш функциясын және, қажет болса, тұмшапеш температурасын орнатыңыз.

Құрылғы болжамды аяқталу уақытын есептейді. Аяқталу уақыты тағамның мөлшерінің әр түрлі болуына, орнатылған тұмшапеш температурасына (кем дегенде 120 °C) және жұмыс режиміне байланысты әр түрлі болады. Құрылғы

аяқтау уақытын шамамен 30 минут ішінде есептейді.

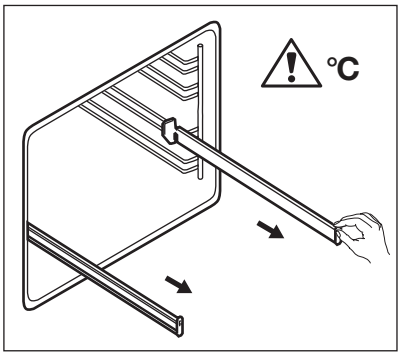
6. Тағам пісіру барысында ішкі температура сенсорының етке салынып және розеткаға қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
7. Егер қажет болса, тағам пісіру барысында жаңа ішкі температураны орнатуға болады. Ол үшін түймешігін басу керек.
8. Еттің температурасы орнатылған ішкі температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.

Сигналды тоқтату үшін сенсорлық өрісті түртіңіз.

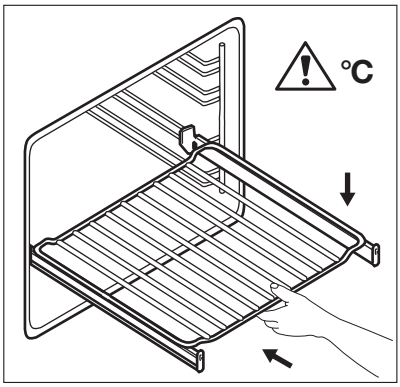
9. Ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырыңыз. Етті құрылғыдан алыңыз.

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

8.2 Сырғытпа жолдар



1. Оң және сол жақ сырғытпа жолдарды тартып шығарыңыз.



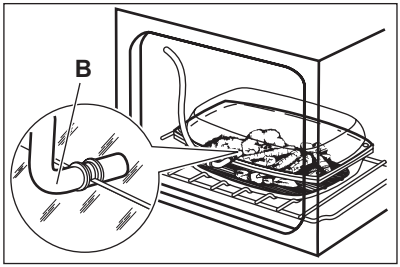
2. Тор сөрені сырғытпа жолдарға қойыңыз да, құрылғыға абайлап итеріңіз.

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

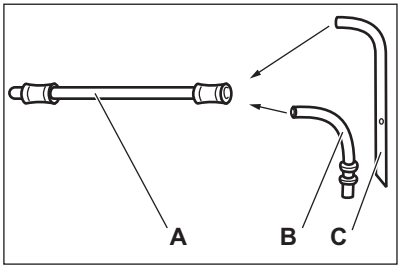
Сырғытпа жолдарды орнату нұсқауларын кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Сақтандыру туралы ескерту!
Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

8.3 Буға пісіруге арналған керек-жарақ

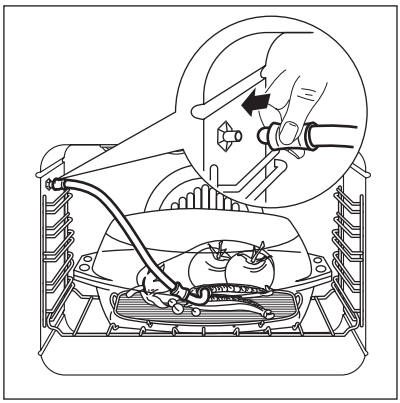


Буға пісіру функцияларында пайдаланылатын диеталық тағам пісіру ыдысы. Ыдыс екі бөліктен тұрады: инжекторға арналған тесік (B) және пісірме табақтың астына қоюға арналған темір тор.



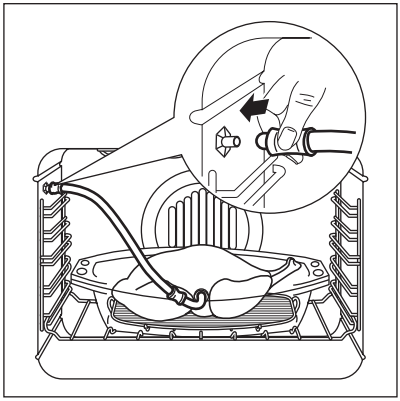
Инжекторлар мен резеңке түтікше. "A" - резеңке түтік, "B" - буға пісіруге арналған инжектор, "C" - будың көмегімен тікелей пісіруге арналған инжектор.

Диеталық тағам пісіру ыдысын пайдаланып буға пісіру



Тағамды пісірме табақтың ішіне қойылған темір торға салыңыз. Шамалы су қосыңыз. Инжекторды (B) резеңке түтікшеге кіргізіңіз. Инжекторды (B) диеталық тағам пісірілетін табақтағы арнайы ұяшыққа кіргізіңіз. Резеңке түтікшеге (A) жалғанған жалғастырғышты бу кіргізетін клапанға жалғаңыз.
Пісірме табақты астынан санағанда бірінші немесе екінші деңгейге қойыңыз. Резеңке түтікті жаншып немесе тұмшапештің үстіндегі қыздырғыш элементке тигізіп алмас үшін абай болыңыз. Тұмшапешті бумен пісіру функциясына қойыңыз.

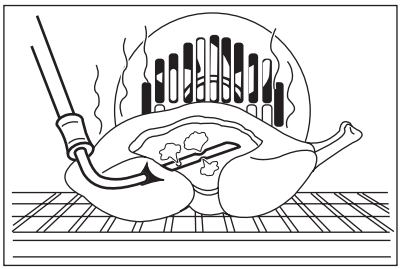
Буға тура пісіру



Тағамды пісірме табақтың ішіне қойылған темір торға салыңыз. Шамалы су қосыңыз. Инжекторды (C) резеңке түтікшеге кіргізіңіз. Резеңке түтікшеге (A) жалғанған жалғастырғышты бу кіргізетін клапанға жалғаңыз.

Ыдыстың үстіңгі жағын пайдаланбаңыз.

Тауық, үйрек, күркетауық, кішкене немесе үлкен балық тәрізді тағамды пісіргенде, инжекторды (C) еттің ашық жағына тура кіргізіңіз. Тесіктерінің бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.



Пісірме табақты астынан санағанда бірінші немесе екінші деңгейге қойыңыз. Резеңке түтікті жаншып немесе тұмшапештің үстіндегі қыздырғыш элементке тигізіп алмас үшін абай болыңыз. Тұмшапешті бумен пісіру функциясына қойыңыз.
Буға пісіру режиміне қатысты қосымша ақпаратты буға пісіру кестесінен қараңыз.

Резеңке түтікше тағам пісіруге арналған және оның құрамында ешбір зиянды зат жоқ.

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда инжекторларды абайлап пайдаланыңыз.

Тұмшапеш ыстық тұрғанда инжекторларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз. Буға пісіру функциясын пайдаланбайтын кездері инжекторларды тұмшапештен үнемі алып қойыңыз.

9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

9.1 Таңдаулы бағдарлама мәзірі

Ұзақтық, температура немесе қыздыру функциясы тәрізді таңдаулы параметрлерді сақтай аласыз. Олар Таңдаулы бағдарлама мәзірінде бар. 20 бағдарламаны сақтауға болады.

Бағдарламаны сақтау

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Қыздыру функциясын немесе Пісіру барысында көмектесу функциясын орнатыңыз.
3. ☆ түймешігін бейнебетте **САҚТАУ** көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
4. Бейнебетте жадыдағы алғашқы бос орын көрсетіледі.

   OK түймешігін басып құптаңыз.
5. Бағдарламаның атауын енгізіңіз. Алғашқы әріп жыпылықтайды.

   Әріпті өзгерту үшін ∨ немесе ∧ түймешігін басыңыз. **OK** түймешігін басыңыз.

6. Меңзерді оңға немесе солға жылжыту үшін ⋁ немесе ⋀ түймешігін түртіңіз. **OK** түймешігін басыңыз.

   Келесі әріп жыпылықтайды. Қажетіне қарай 5-ші және 6-шы қадамдарды орындаңыз.
7. Сақтау үшін **OK** түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

Пайдалы ақпарат:

- Жадыдағы орынның үстіне басқасын жазуға болады. Бейнебетте жадыдағы алғашқы бос орын көрсетілген кезде, ⋁ немесе ⋀ түртіңіз де, бұрынғы бағдарламаның үстінен жазу үшін **OK** басыңыз.
- Бағдарламаның атауын Бағдарлама атауын өзгерту мәзірінде өзгерте аласыз.

Бағдарламаны іске қосу

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Таңдаулы бағдарлама мәзірін таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
3. Қалаған бағдарлама атауын таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

☆ түймешігін Таңдаулы бағдарлама мәзіріне тікелей бару үшін басыңыз.

9.2 Функция бекітпесі

Функция бекітпесі қыздыру функциясының кездейсоқ өзгеріп кетуіне жол бермейді. Функция бекітпесін құрылғы жұмыс істеп тұрғанда ғана іске қоса аласыз.

Функция бекітпесін іске қосу:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Қыздыру функциясын немесе параметрді орнатыңыз.
3. 𝒟 түймешігін бейнебетте Функция бекітпесі көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз.
4. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
5. Есік құлыпталады да, бейнебетте кілт белгішесі көрсетіледі.

Егер құрылғыда Пиролитпен тазалау функциясы болса және ол жұмыс істеп тұрса, есік бекітіледі.

Функция бекітпесін ажырату:

1. 𝒟 түймешігін басыңыз. Бейнебетте жазу көрсетіледі.
2. 𝒟 түймешігін басып, содан кейін **OK** түймешігін басып құптаңыз.

9.3 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бала қауіпсіздігінің құралы құрылғының кездейсоқ іске қосылуына жол бермейді.

Бала қауіпсіздігінің құралы функциясын іске қосу және ажырату:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Бейнебетте хабар көрсетілгенше 𝒟 және ☆ түймешігін қатар басыңыз.

Егер құрылғыда Пиролитпен тазалау функциясы болса және ол жұмыс істеп тұрса, есік бекітіледі. Сенсорлық өрісті түрткен кезде, бейнебетте хабар пайда болады.

Құрылғының бұғатын ашу үшін бейнебетте хабар көрсетілгенше 𝒟 және ☆ түймешігін қатар басыңыз.

9.4 ОРНАТУ + ОРЫНДАУ

ОРНАТУ + ОРЫНДАУ функциясы қыздыру функциясын (немесе бағдарламасын) орнатып, кейін оны сенсорлық өрісті бір рет басу арқылы іске қосып, қолдануға мүмкіндік береді.

Функцияны іске қосу:

1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2. Қыздыру функциясын орнатыңыз.
3. 𝒟 түймешігін бейнебетте Ұзақтық көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз.
4. Уақытты орнатыңыз.
5. 𝒟 түймешігін бейнебетте ОРНАТУ + ОРЫНДАУ көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз.
6. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

ОРНАТУ + ОРЫНДАУ функциясын бастау үшін кез келген сенсорлық өрісті (⏻ түймешігінен басқа) басыңыз. Орнатылған қыздыру функциясы басталады. Қыздыру функциясы аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

Пайдалы ақпарат:

- Қыздыру функциясы жұмыс істеп тұрғанда Функция бекітпесі қосулы тұрады.

- ОРНАТУ + ОРЫНДАУ функциясын Негізгі параметрлер мәзірінде іске қосуға және ажыратуға болады.

9.5 Автоматты түрде өшіру

Құрылғы біраз уақыттан кейін қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде сөнеді:

- Егер тұмшапеш функциясы жұмыс істеп тұрса.
- Егер тұмшапештің температурасын өзгертпесеңіз.

Тұмшапештің температурасы	Сөндіру уақыты
30 °C - 120 °C	12,5 сағ.
120 °C - 200 °C	8,5 сағ.
200 °C - 250 °C	5,5 сағ.
250 °C - ең үлкен °C	3,0 сағ.

Автоматты түрде сөндіру функциясы Шам , Ұзақтық және Аяқтау функцияларынан басқа функциялардың бәрінде жұмыс істейді.

9.6 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғының температурасы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

9.7 Қауіпсіздік термоэлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш қуаттың берілуін тоқтататын термоэлементпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

10. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жұқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертіп, эмаль қаптамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

10.1 Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру табағын пайдаланасаңыз, араларына бір бос деңгей қалдырыңыз.

10.2 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.

10.3 Пісіру уақыттары

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

10.4 Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Көпіршітілген тағам рецептілері	2	170	3 (2 және 4)	160	45 - 60	Торт қалыбында
Ашыған қамыр	2	170	3 (2 және 4)	160	20 - 30	Торт қалыбында
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	2	165	80 - 100	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Торкөз сөреге қойылған 20 см торт қалыбы[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	150	40 - 50	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	2	160	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында[1)]
Қара өрік торты	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында[1)]
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Пісірме табақта[1)]
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 және 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта[1)]
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта[1)]

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгей	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгей	-	-	2 және 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгей	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгей	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгей	-	-	2 және 4	120	80 - 100	Пісірме табақта[1)]
Тоқаштар	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта[1)]
Эклер - бір деңгей	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгей	-	-	2 және 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	30 - 50	20 см торт қалыбында[1)]

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г[1)]
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескертпелер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Булочкалар	2	190	2 (2 және 4)	180	25 - 40	Пісірме табаққа салынған 6 - 8 булочка 1)
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта 1)
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісірме табақта 1)

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескертпелер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Паста фланы	2	200	2	180	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Көкөніс фланы	2	200	2	175	45 - 60	Қалыпта пісіріледі
Киш	1	180	1	180	50 - 60	Қалыпта пісіріледі 1)
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі 1)
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі 1)

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескертпелер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50 - 70	Тор сөреде
Шошқа еті	2	180	2	180	90 - 120	Тор сөреде
Бұзау еті	2	190	2	175	90 - 120	Тор сөреде
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	2	210	2	200	50 - 60	Тор сөреде

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	2	210	2	200	60 - 70	Тор сөреде
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	2	210	2	200	70 - 75	Тор сөреде
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	2	170	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100 - 120	2 дана
Қой еті	2	190	2	175	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	2	220	2	200	70 - 85	Тұтас еті
Күркетауық еті	2	180	2	160	210 - 240	Тұтас еті
Үйрек еті	2	175	2	220	120 - 150	Тұтас еті
Қаз еті	2	175	1	160	150 - 200	Тұтас еті
Қоян	2	190	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90 - 120	Тұтас еті

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/Албырт балық	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филе

10.5 Гриль жасау

Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
ТАҒАМ ТҮРІ	**Саны**	**[г]**	**Сөренің орналасуы**	**Темп. [°C]**	**1-ші жағы**	**2-ші жағы**
Қоң ет стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжық	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кәуап	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тост сэндвичтері	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

10.6 Турбо гриль

Сиыр еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, шала пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 1)	5 - 6
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, орташа пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	180 - 190 1)	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, әбден пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Шошқа еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1- 1.5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1- 1.5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Қабаттама ет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Бұзау еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған бұзау еті	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5 - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Қой еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қойдың сирағы, қуырылған қой еті	1- 1.5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Қозы белдемесі	1- 1.5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Құс еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1- 1.5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Үйрек еті	1.5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Қаз еті	3.5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5 - 3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Балық (буға пісірілген)

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Тұтас балық еті	1- 1.5 кг	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Жібіту

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	[г]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерім
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен табақтың үстіне төңкеріліп қойылған табақшаға қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	150	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1400	60	60	-

10.8 Консерв жасау

Жидек

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Құлпынай, қаражидек, таңқурай, піскен тошала	160 – 170	35 – 45	–

Сүйекті жеміс

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Алмұрт, айва, қара өрік	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Көкөністер

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Сәбіз 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Қияр	160 – 170	50 – 60	–

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Тұздалған көкөніс қоспасы	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, бұршақ, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін, консервлерді тұмшапештің ішінде қалдырыңыз.

10.9 Кептіру

Тұмшапештің сөрелерін ас қағазымен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұршақ	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Сорпаға арналған көкөністер	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМІС

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Қара өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Сары өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Алма тілімдері	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Алмұрт	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10.10 Ыстық желдеткіш + Бу

ТОРТТАР ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
Алма кексі	2	160	60 - 80	20 см торт қалыбында 1)
Бәліштер	2	175	30 - 40	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	2	160	80 - 90	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	160	35 - 45	26 см торт қалыбында

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
Панеттоне	2	150 - 160	70 - 100	20 см торт қалыбында[1)]
Қара өрік торты	2	160	40 - 50	Нан қалыбында[1)]
Кішкене кекстер	3 (2 және 4)	150 - 160	25 - 30	Пісіру табағында
Печеньелер	3 (2 және 4)	150	20 - 35	Пісіру табағында
Тәтті тоқаш	2	180 - 200	12 - 20	Пісіру табағында[1)]
Бриошь	3 (2 және 4)	180	15 - 20	Пісіру табағында[1)]

1) Тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
Толтырмасы бар көкөністер	1	170 - 180	30 - 40	Қалып
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	Қалып
Картоп гратині	1 (2 және 4)	160 - 170	50 - 60	Қалып

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
Қуырылған шошқа еті	1000	2	180	90 - 110	Тор сөреде
Бұзау еті	1000	2	180	90 - 110	Тор сөреде
Ростбиф	1000				
шала піскен		2	210	45 - 50	Тор сөреде
орташа		2	200	55 - 65	Тор сөреде
жақсы піскен		2	190	65 - 75	Тор сөреде
Қой еті	1000	2	175	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	1000	2	200	55 - 65	Тұтас еті
Күркетауық еті	4000	2	170	180 - 240	Тұтас еті
Үйрек еті	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Тұтас еті
Қаз еті	3000	1	160 - 170	150 - 200	Тұтас еті
Қоян		2	170 - 180	60 - 90	Кесектеп туралған

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескертпелер
Бақтақ	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 балық
Тунец	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 филе
Нәлім	–	2	200	20 - 30	–

ПИЦЦА ПАРАМЕТРЛЕРІ

Бос тұмшапешті тағам пісірмей тұрып 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескертпелер
Пицца (қыртысы жұқа)	1	200 - 220	15 - 25	Пісіру табағында
Пицца (көп толтырмасы бар)	1	200 - 220	20 - 30	Пісіру табағында
Кішкене пицца	1	200 - 220	15 - 20	Пісіру табағында
Алма кексі	1	150 - 170	50 - 70	20 см торт қалыбында
Тарталетка	1	170 - 190	35 - 50	26 см торт қалыбында
Пияз бәліші	2	200 – 220	20 – 30	Пісіру табағында

БУ ШЫҒАРУ

Бос тұмшапешті тағам пісірмей тұрып 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Кассероле/Гратин	2	130	15 - 25
Макарон және тұздық	2	130	10 - 15
Қосымша тағамдар (мысалы, күріш, картоп, макарон)	2	130	10 - 15
Бір табақтағы тағам	2	130	10 - 15
Ет	2	130	10 - 15
Көкөністер	2	130	10 - 15

НАН ПІСІРУ

Бос тұмшапешті тағам пісірмей тұрып 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
Ақ нан	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 дана, әр бірі 500 г
Булочка	500	2 (2 және 4)	190 - 210	20 - 30	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Қарабидай наны	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 дана, әр бірі 500 г
Фокачча	—	2	190 - 210	20 - 25	Пісіру табағында

10.11 Ыстық желдеткіш + Бу функциясын пайдаланып, диеталық тағам табағында пісіру

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Брокколи, гүл шоқтары	2	130	20 - 25
Баклажан	2	130	15 - 20
Гүлді қырыққабат, гүл шоқтары	2	130	25 - 30
Қызанақ	2	130	15
Қасқыржем, ақ	2	130	25 - 35
Қасқыржем, жасыл	2	130	35 - 45
Кәді, тілімдері	2	130	20 - 25
Сәбіз	2	130	35 - 40
Фенхель	2	130	30 - 35
Кольраби	2	130	25 - 30
Бұрыш тілімдері	2	130	20 - 25
Сельдерей тілімдері	2	130	30 - 35

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Пісірілген ветчина	2	130	55 - 65
Тауықтың жентектелген төс еті	2	130	25 - 35
Касселер (шошқаның сүріленген қоң еті)	2	130	80 - 100

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Бақтақ	2	130	25 - 30
Арқан балық қоң еті	2	130	25 - 30

ҚОСЫМША ТАҒАМДАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Күріш	2	130	35 - 40
Қабығы аршылмаған картоп, орташа	2	130	50 - 60
Пісірілген, текшеленіп туралған картоп	2	130	35 - 45
Полента	2	130	40 - 45

10.12 Ішкі температура сенсорлық құралының кестесі

ТАҒАМ ТҮРІ	Ішкі температура [°C]
Қуырылған бұзау еті	75 - 80
Бұзаудың сирағы	85 - 90
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	45 - 50
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	60 - 65
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	70 - 75
Шошқаның қол омыртқасы	80 - 82
Шошқаның жіліншігі	75 - 80
Қой еті	70 - 75
Тауық еті	98
Қоян еті	70 - 75
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	65 - 70
Тунец/Албырт балық	65 - 70

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін.Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

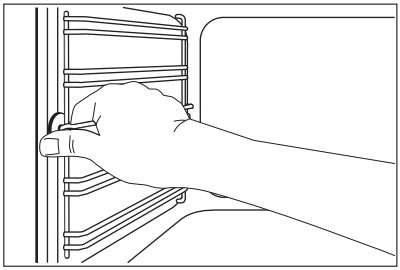
- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:
Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін.
Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

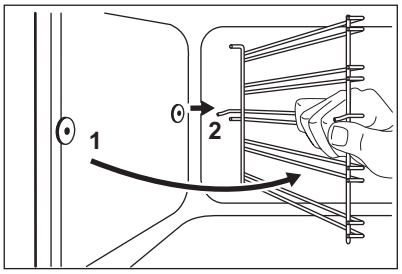
11.1 Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын кері реттілікпен салыңыз.

Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

11.2 Пиролит

Сақтандыру туралы ескерту!
Егер құрылғыға пеш орнатылса, оны Пиролит функциясы жұмыс істеп тұрғанда бірге пайдаланбаңыз. Құрылғыға нұқсан келтіруі мүмкін. Бумен пісіретін үлгілерге ғана арналған: тазалау жұмысын бастамай тұрып, су сауытының мүлдем бос тұрғанына көз жеткізіңіз. "Су сауытын босату" тарауын қараңыз.

Құрылғының ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.

Мына жағдайларда тазалау үрдісі басталмайды:

- Сөре сырғытпаларын немесе сырғытпа жолдарды (егер бар болса) алмасаңыз.
- Құрылғының есігін дұрыс жаппасаңыз.
- Ішкі температура сенсорын ағытпасаңыз (егер бар болса).

Пиролит функциясымен тазалау басталғанда құрылғының есігі құлыпталады. Функция аяқталғаннан кейін салқындату циклы бойы есік бекітіліп тұрады. Салқындату кезінде құрылғының кейбір функциялары жұмыс істемейді.

Назарыңызда болсын!
Пиролит функциясымен тазалау аяқталғанда құрылғы өте ыстық болады. Салқындатыңыз. Күйіп қалу қаупі бар

Пиролит :

1. Қатты лас жерлерді қолмен тазалаңыз.
2. Құрылғыны іске қосып, негізгі мәзірден Пиролит функциясын таңдаңыз. **OK** түймешігін басып құптаңыз.
3. **Үрдіс ұзақтығын орнатыңыз:**
   - Жылдам - 1 сағат, шамалы ластанған кезде
   - Қалыпты – 1 сағ 30 мин, қалыпты ластанған кезде
   - Қарқынды – 2 сағ 30 мин, қатты ластанған кезде
4. **OK** түймешігін басып құптаңыз.

11.3 Тұмшапештің шамы

Назарыңызда болсын!
Тұмшапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Электр қатері бар.

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшапешті сөндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.

Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.
Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұмшапеш шамын салыңыз.

   Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

11.4 Бу шығаратын жүйе

Сақтандыру туралы ескерту!
Бу генераторын **пайдаланып болған сайын** құрғатыңыз. Суды жөкемен тазалаңыз.

Әк шөгіндісін су мен сірке суын пайдаланып тазалаңыз.

Сақтандыру туралы ескерту!
Әк шөгіндісін тазалайтын химиялық құрал эмальға зақым келтіруі мүмкін. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Су тартпасы мен бу генераторын тазалау:

1. Су мен сірке су қоспасын (шамамен 250 мл) **су тартпасы арқылы** бу генераторына құйыңыз. Шамамен 10 минут күтіңіз.
2. Суды және сірке суын жөкемен тазалаңыз.
3. Бу шығару жүйесін шаю үшін су тартпасына таза су (100 - 200 мл) құйыңыз.

4. Су генераторындағы суды жөкемен тазалап, құрғатып сүртіңіз.
5. Құрылғыны әбден құрғату үшін есігін ашып қойыңыз.

11.5 Су сауытын тазалау

Назарыңызда болсын!
Су сауытына тазалау циклі кезінде су құймаңыз.

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

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

1. Су сауытына 900 мл су және 50 мл цитрус қышқылын (бес шай қасық) құйыңыз. Тұшмапешті сөндіріңіз де, шамамен 60 минут күтіңіз.
2. Тұмшапешті қосыңыз да, Ыстық желдеткіш + Бу функциясын орнатыңыз. 230 °C градус температураны орнатыңыз. Оны 25 минуттан кейін ажыратыңыз да, 15 минут суытып қойыңыз.
3. Тұмшапешті қосыңыз да, Ыстық желдеткіш + Бу функциясын орнатыңыз. Температураны 130 және 230 °C аралығына қойыңыз. 10 минуттан кейін сөндіріңіз. Суытып қоя тұрыңыз да, сауыттың ішіндегілерді ("Су сауытын босату" тарауын қараңыз) алыңыз.
4. Су сауытын шайып, тұмшапештің ішіндегі қалдық заттарды шүберекпен тазалаңыз.
5. Су ағызатын түтікшені жылы сабынды суды пайдаланып қолмен тазалаңыз. Зақым келтіріп алмас үшін қышқылды, спрейді немесе сол сияқты заттарды пайдаланбаңыз.

Судың түрі

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

ДДҰ КӨРСЕТКЕН КАЛЬЦИЙ МӨЛШЕРІ КӨРСЕТІЛГЕН КЕСТЕ (Дүниежүзілік денсаулық ұйымы)

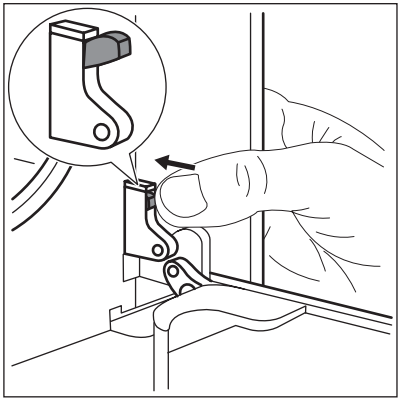
Кальций шөгіндісі	Су қысымы (Француз градусы)	Су қысымы (Неміс градусы)	Су санаты	Кальцийді тазарту циклін орындаңыз:
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Тәтті әрі тұщы	150 цикл - 2,5 ай
60 - 120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Орташа кермектік	100 цикл - 2 ай
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Кермек немесе кальцитті	75 цикл - 1,5 ай
180 мг/л-ден жоғары	18-нан жоғары	10-нан жоғары	Өте кермек	60 цикл - 1 ай

11.6 Тұмшапештің есігін тазалау

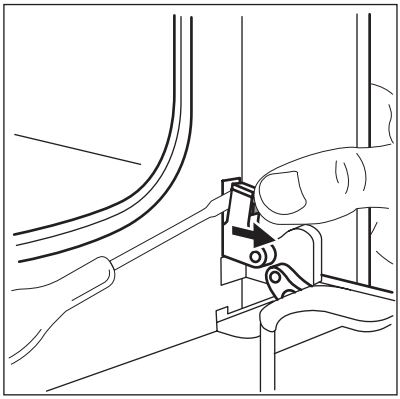
Тұмшапеш есігінің төрт шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.

Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, шыны панельдерін алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

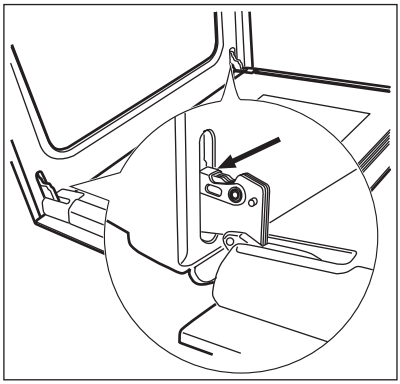
Тұмшапештің есігі мен шыны панелін алу



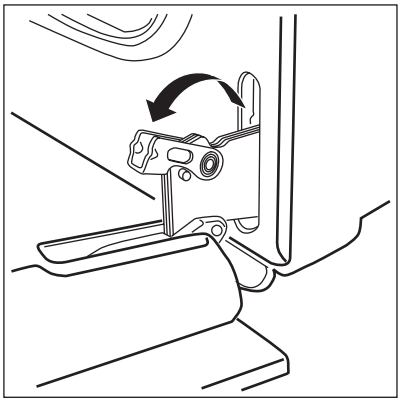
1. Есікті толық ашыңыз да, есіктің оң жағындағы топсаны табыңыз.
2. Қатайтқыш бөлшекті артқа жылжығанша итеріңіз.



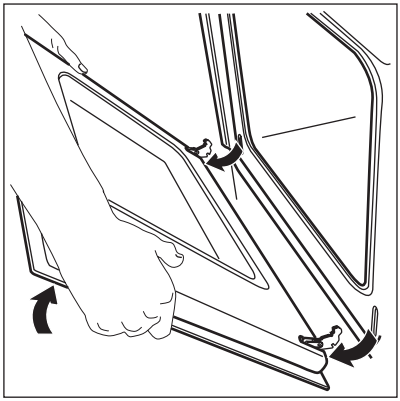
3. Итерілген бөлшекті бір қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Оң жақ топсаның тетігін көтеріп, бұрау үшін екінші қолыңызбен бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.



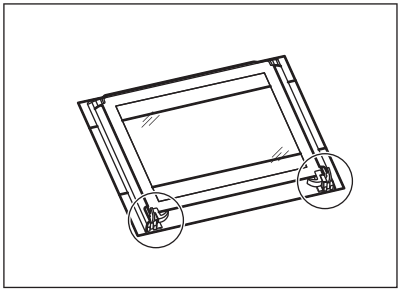
4. Есіктің сол жағындағы топсаны табыңыз.



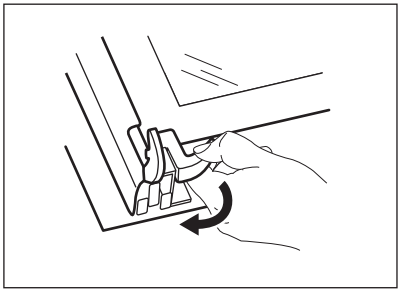
5. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



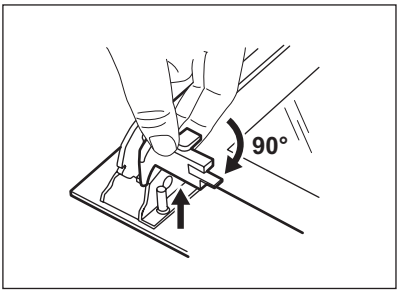
6. Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



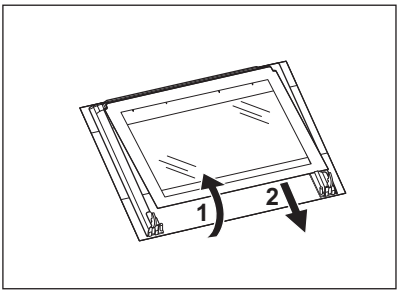
7. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



8. Шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.

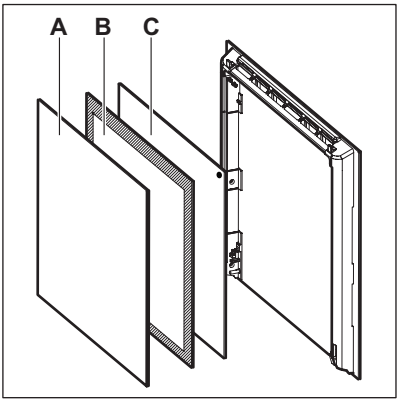


9. Екі бекітпені 90° градусқа бұраңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.

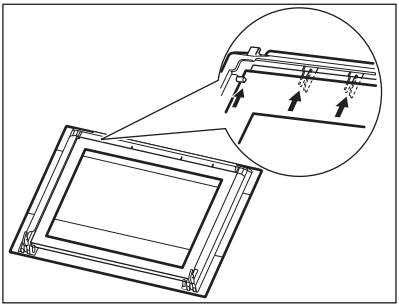


10. Шыны панельдерді бірінен соң бірін абайлап көтеріңіз (1-ші қадам) де, алып шығыңыз (2-ші қадам). Үстіңгі панельден бастап алыңыз.
11. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельдерді орнату



Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұмшапеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.
Шыны панельдерді (A, B және C) дұрыс ретпен орындарына қайта салуды ұмытпаңыз. Ортаңғы панельдің (B) безендірілген жақтауы бар. Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының (B) басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс.



Үстіңгі панельдің ұяшықтарға дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

12. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы қызбайды.	Құрылғы сөндірулі.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Құрылғы қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Құрылғы қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Құрылғы қызбайды.	Балалар құлпы функциясы іске қосулы.	"Балалар құлпын ажырату" тарауын қараңыз.
Құрылғы қызбайды.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, уәкілетті электршіге хабарласыңыз.
Құрылғының ішінде су бар.	Сауыттың ішінде өте көп су бар.	Құрылғыны сөндіріңіз де, суды шүберекпен немесе жөкемен сүртіңіз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Сауытта су жоқ.	Су сауытын толтырыңыз.
Буға пісіру функциясы жұмыс істемейді.	Тесікке әк бітелген.	Бу жіберетін тесікті тексеріңіз. Әкті тазалаңыз.
Су сауытын босатуға үш минуттан көп уақыт кетеді немесе бу жіберетін тесіктен су ағады.	Құрылғының ішіне әк шөгінділері жиналған.	Су сауытын тексеріңіз. "Су сауытын тазалау" тарауын қараңыз.
Тағамның үстіне және құрылғының ішіне бу және конденсат жиналады.	Құрылғының ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін құрылғының ішінде 15 — 20 минуттан ұзақ уақыт қалдырмаңыз.
Бейнебетте F111 көрсетіледі.	IT сенсорын розеткаға дұрыс салған жоқсыз.	Ішкі температура сенсорының ашасын розеткаға барынша әрірек сұғыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бейнебетте "Демо" көрсетіледі. Құрылғы қызбайды. Желдкіш жұмыс істемейді.	Сынақ режимі қосылған.	1. Құрылғыны сөндіріңіз. 2. ⏻ түймешігін құрылғы қосылып, сөнгенше басып ұстап тұрыңыз. 3. ☆ және 𝒟 түймешігін дыбыстық сигнал естіліп, “d” сөнгенше басып қатар басып ұстап тұрыңыз.

Ақаулықты өзіңіз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

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

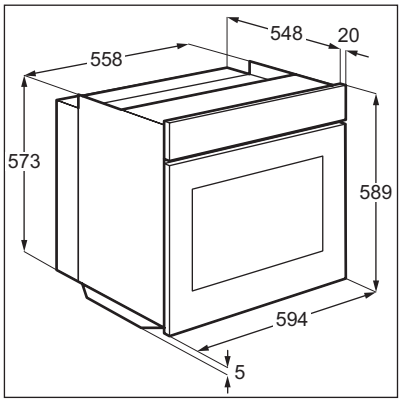
13. ТЕХНИКАЛЫҚ СИППАТАМА

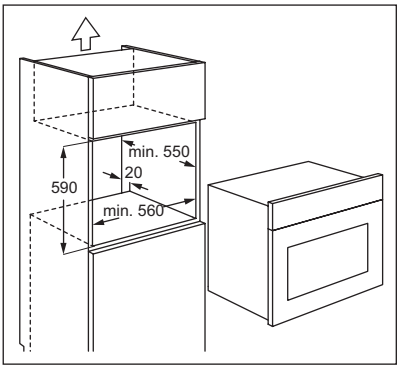
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

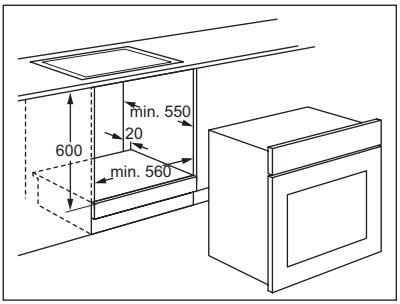
14. ОРНАТУ

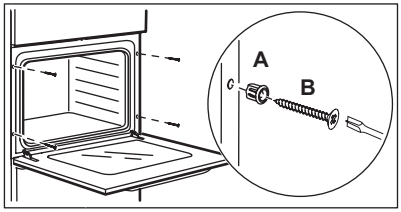
Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

14.1 Кіріктіріп орнату









14.2 Электртоғына қосу

Назарыңызда болсын!
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

"Қауіпсіздік ақпараты" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

14.3 Сым

Орнатуға немесе ауыстыруға болатын электр сымы қолданылған. H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм²

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

15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛТІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 43
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 46
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 46
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 47
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 49
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 53
7. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 55
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 55
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 59
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 61
11. УХОД И ОЧИСТКА 74
12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 80
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 82
14. УСТАНОВКА 82
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 83

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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



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.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за 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 или с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций или при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

1.3 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность 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.

Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

1.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные 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.

Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечьте хорошую вентиляцию.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки, вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасность для человека, включая грудных детей и лиц с имеющимися заболеваниями.

1.5 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

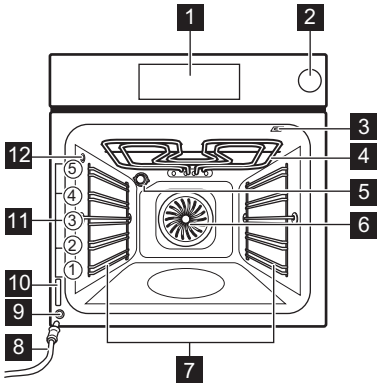
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

1.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Электронный программатор
2 Выдвижной резервуар для воды
3 Гнездо для термосенсора для мяса
4 Гриль
5 Лампа освещения духового шкафа
6 Вентилятор
7 Съемная направляющая для противня
8 Сливной шланг
9 Клапан для слива воды
10 Табличка с техническими данными
11 Положение противней
12 Входное отверстие для пара

2.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термосенсор для мяса**

  Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**

  Для полок и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**

  Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

3.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

3.2 Первое подключение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨ .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

3.3 Предварительный нагрев

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

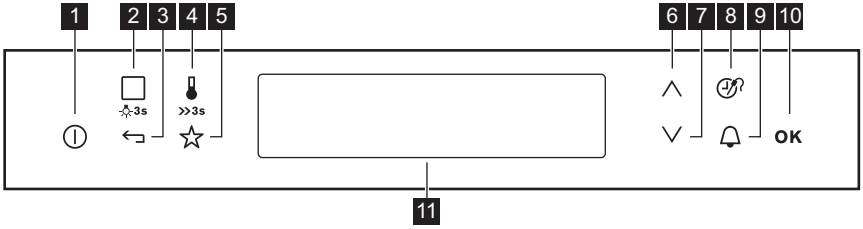
1. Выберите режим ⎓ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим (ᵔ) и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это

нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

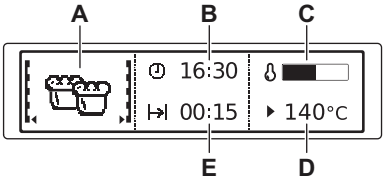


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2	3s	Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
3		Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	>> 3sec	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Set + Go («Включил и иди»), или изменить настройки термосенсора для мяса (только в ряде моделей).
9		Таймер	Установка функции Таймер .
10	OK	Действий не требуется.	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	—	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



A) Режимы нагрева
B) Время суток
C) Индикатор нагрева
D) Температура
E) Функции Продолж. и Окончание

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
|→|	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на нуль одновременно нажмите на ∨ и на ∧ .
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикатор функции Быстрый нагрев	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.

Символ		Функция
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

5.1 Навигация по пунктам меню

Использование меню:

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт меню.
3. Нажмите **OK**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав ⮌

5.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Пиролиз	Пиролитическая очистка.
	Основные Установки	Данное меню можно использовать для задания других установок.
☆	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	SET + GO	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим SET + GO .
	Сохранение Тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора функций можно выбрать режим Сохранение Тепла .
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.

Символ	Подменю	Описание
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Помощь при Чистке	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

5.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру ниже на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев .
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Для этого выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога на пару.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Низкот. приготовление	Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

Режимы нагрева		Применение
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Регенерация	Подогрев уже приготовленных продуктов непосредственно на тарелке.

Подменю для меню: Особые

Режимы нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба на пару.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Поддержание тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

5.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Установите режим нагрева. Нажмите **OK** для подтверждения.

4. Установите температуру. Нажмите OK для подтверждения.

Нажмите на ☐ один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева (если прибор включен).

5.5 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 900 мл воды.

   Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.

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

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите прибор.
5. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости задайте функцию Продолж. |→| или Окончание →|.

   После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
8. Выключите прибор.

   Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.
9. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.

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

5.6 Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Если резервуар для воды пуст и требуется его наполнить, выдается звуковой сигнал, а на дисплее отображается сообщение Наполните резервуар для .
Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

5.7 Индикатор «Резервуар для воды полон».

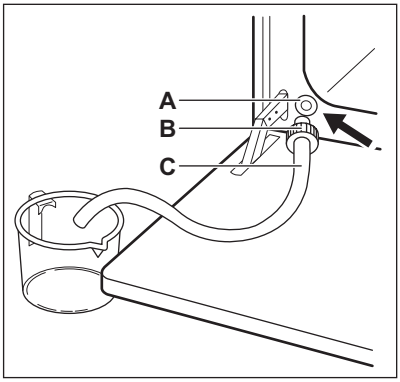
Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон , можно приступать к приготовлению на пару.
Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.

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

5.8 Слив воды из резервуара для воды

Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).



2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).

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

ВНИМАНИЕ!
Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

При появлении сообщения Наполните резервуар для в резервуаре может оставаться определенное количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

5.9 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

5.10 Индикатор функции Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте >>3s в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.

5.11 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

5.12 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10 % раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение дисплея** – при необходимости можно полностью выключить прибор. Одновременно нажмите на кнопки ∧ и и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.
- **Выключение лампы**: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- **Функции «Эконом»** - см. « Режимы Нагрева ».

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Функции часов

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите . Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на **OK** для пуска.

Символ	Функция	Описание
|→|	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолж. |→| и Окончание →| выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите **OK** для подтверждения.

   По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

- При использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. |→| и Окончание →| недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

6.2 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

6.3 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж. .

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование функции Термосенсор для Мяса .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.

2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите ⏱ для включения (или ⮌ для отмены).
4. Задайте продолжительность функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

7. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

7.1 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов невозможно.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Запрограммир. Рецепты . Нажмите **OK** для подтверждения.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

7.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать вес продуктов. Нажмите **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

8.1 Термощуп для мяса

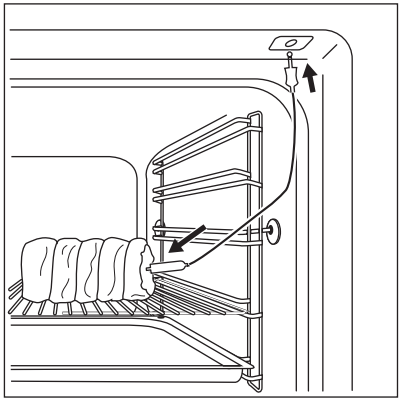
Термощуп для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта.

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

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа для мяса.

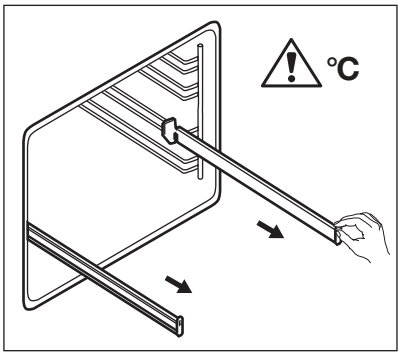
4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨ .
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

   Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.
6. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо термощупа для мяса.
7. При необходимости можно задать новую температуру внутри продукта. Для этого нажмите на .
8. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

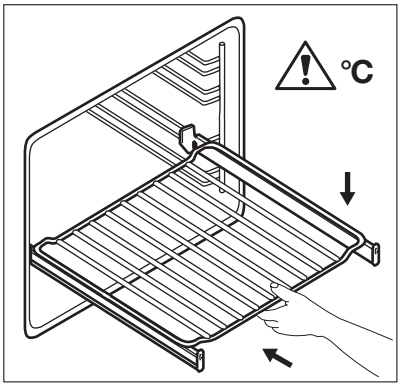
   Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
9. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда. Выньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Термосенсор для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа для мяса.

8.2 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



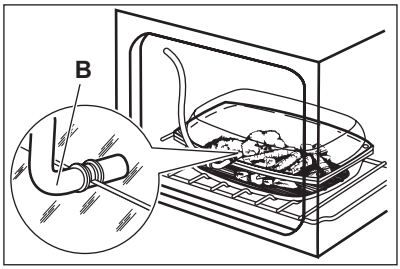
2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

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

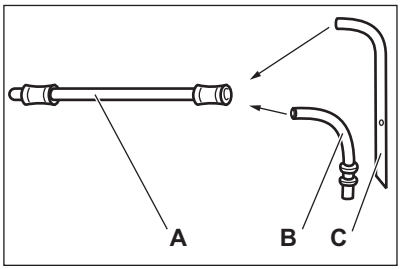
Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

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

8.3 Принадлежности для приготовления на пару

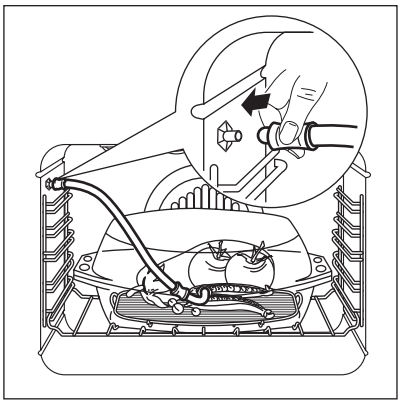


Емкость для приготовления диетических блюд. Она используется при приготовлении блюд с использованием пара. Емкость состоит из двух частей: отверстие для для форсунки (B) и стальная решетка, которая устанавливается на дно емкости.



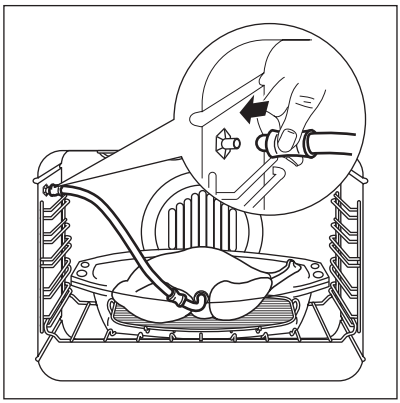
Форсунки и резиновый шланг. «A» – это резиновый шланг, «B» – форсунка для приготовления на пару, а «C» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд



Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды.
Вставьте форсунку (B) в резиновый шланг.
Вставьте форсунку (B) в специальное отверстие, расположенное в половинке емкости для приготовления диетических блюд.
Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (A), к входному отверстию для пара.
Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что резиновый шланг не передавлен и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

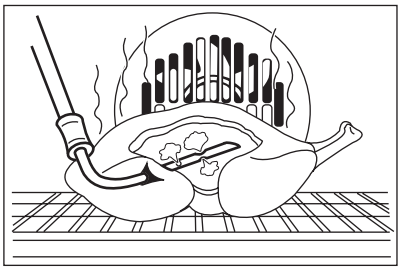
Приготовление непосредственно на пару



Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды.
Вставьте форсунку (C) в резиновый шланг.
Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (A), к входному отверстию для пара.

Не используйте верхнюю часть емкости.

При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (C) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что резиновый шланг не передавлен и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.
Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Таблицах для приготовления пищи на пару.

Резиновый шланг специально разработан для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

Соблюдайте осторожность при использовании форсунок во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы во время работы с фор-

сунками в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунки из духового шкафа.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа . Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения **СОХРАНИТЬ** . Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

   Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

   Для ее изменения нажимайте на ⋁ или на ⋀ . Нажмите кнопку **OK**.
6. Воспользуйтесь ⋁ или ⋀ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

   Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ⋁ или на ⋀ , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы .

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆ , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа .

9.2 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Дверца будет заблокирована, а на дисплее появится символ ключа.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на . На дисплее появится сообщение.
2. Для подтверждения нажмите на , а затем на **OK**.

9.3 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

Для разблокировки прибора нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

9.4 SET + GO

Функция SET + GO позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO .
6. Нажмите **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.
По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение функции SET + GO производится в меню Основные Установки .

9.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 120°C	12,5 часов
120°C – 200°C	8,5 часов
200°C - 250°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание .

9.6 Вентилятор охлаждения

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

9.7 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.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки 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.

10.1 Приготовление выпечных блюд

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

10.2 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.

10.3 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.

10.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	80 - 100	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев +прав)	160	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке 1)
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев +прав)	165	30 - 40	В 26 см форме для выпечки
Бисквит	2	170	2	150	40 - 50	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см 1)
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба 1)
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне 1)
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне 1)
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне 1)
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне[1)]
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев +прав)	160	30 - 50	В форме для выпечки 20 см[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт[1)]
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне[1)]
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме 1)
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме 1)
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме 1)

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

10.5 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

10.6 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

10.8 Консервирование

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

10.9 Высушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10.10 Горячий воздух + Пар

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготов-ления [мин]	Примечания
Яблочный торт	2	160	60 - 80	В форме для выпечки 20 см[1)]
Открытые пироги	2	175	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый торт	2	160	80 - 90	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	160	35 - 45	В форме для выпечки 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	2	150 - 160	70 - 100	В форме для выпечки 20 см[1)]
Сливовый торт	2	160	40 - 50	В форме для хлеба [1)]
Маленькие торты	3 (2 и 4)	150 - 160	25 - 30	В глубоком противне

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Печенье	3 (2 и 4)	150	20 - 35	В глубоком противне
Сладкие булочки	2	180 - 200	12 - 20	В глубоком противне[1)]
Бриоши (сдобные булочки)	3 (2 и 4)	180	15 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
С овощной начинкой	1	170 - 180	30 - 40	В форме
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	В форме
Картофельная запеканка	1 (2 и 4)	160 - 170	50 - 60	В форме

МЯСО

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Жареная свинина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Телятина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Ростбиф	1000				
с кровью		2	210	45 - 50	На решетке
средней прожаренности		2	200	55 - 65	На решетке
хорошей прожаренности		2	190	65 - 75	На решетке
Баранина	1000	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	1000	2	200	55 - 65	Целиком
Индейка	4000	2	170	180 - 240	Целиком
Утка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Целиком
Гусь	3000	1	160 - 170	150 - 200	Целиком
Кролик		2	170 - 180	60 - 90	Разрезанный на куски

РЫБА

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Форель	1500	2	180	25 - 35	3-4 рыбины
Тунец	1200	2	175	35 - 50	4-6 кусочков филе
Хек	–	2	200	20 - 30	–

ПИЦЦА

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Пицца (на тонкой основе)	1	200 - 220	15 - 25	В глубоком противне
Пицца (с большим количеством начинки)	1	200 - 220	20 - 30	В глубоком противне
Мини-пицца	1	200 - 220	15 - 20	В глубоком противне
Яблочный торт	1	150 - 170	50 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт	1	170 - 190	35 - 50	В форме для выпечки 26 см
Луковый пирог	2	200 – 220	20 – 30	В глубоком противне

Регенерация

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Запеканки	2	130	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	2	130	10 - 15
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	2	130	10 - 15
Порционные блюда	2	130	10 - 15
Мясо	2	130	10 - 15
Овощи	2	130	10 - 15

Хлеб

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Белый хлеб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты	500	2 (2 и 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 штук в глубоком противне
Ржаной хлеб	1000	2	180 - 200	50 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Фокачча	—	2	190 - 210	20 - 25	В глубоком противне

10.11 Приготовление в емкости для диетического приготовления при помощи функции «Горячий воздух + Пар»

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Брокколи, соцветия	2	130	20 - 25
Баклажан	2	130	15 - 20
Цветная капуста, соцветия	2	130	25 - 30
Помидоры	2	130	15
Спаржа, белая	2	130	25 - 35
Спаржа, зеленая	2	130	35 - 45
Цукини, резаные	2	130	20 - 25
Морковь	2	130	35 - 40
Фенхель	2	130	30 - 35
Кольраби	2	130	25 - 30
Сладкий перец (полосками)	2	130	20 - 25
Сельдерей, ломтиками	2	130	30 - 35

МЯСО

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Вареная ветчина	2	130	55 - 65

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Вареная кур. грудка	2	130	25 - 35
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	2	130	80 - 100

РЫБА

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Форель	2	130	25 - 30
Филе лосося	2	130	25 - 30

Гарниры

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Рис	2	130	35 - 40
Картофель в мундире, средний	2	130	50 - 60
Вареная картошка, четверти	2	130	35 - 45
Полента	2	130	40 - 45

10.12 Таблица термощупа для мяса

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

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования

акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

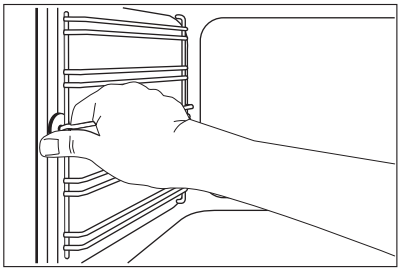
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для 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. Они разрушают антипригарное покрытие.

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.

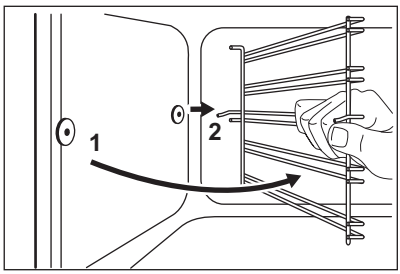
11.1 Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

11.2 Пиролиз

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Если в комплекте с прибором установлена варочная панель, не используйте варочную панель одновременно с работой функции Пиролиз . Это может привести к повреждению прибора.
Только для моделей с возможностью приготовления на пару: перед тем, как приступить к процедуре очистки, убедитесь, что резервуар для воды полностью слит. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».

Извлеките все принадлежности из прибора.

Процедура очистки не начнется:

- если не удалены опорные или выдвижные направляющие полок (если они предусмотрены);
- если дверца не закрыта надлежащим образом;
- если не отсоединен термощуп для мяса (в случае его наличия).

При запуске функции Пиролиз дверца прибора блокируется. После завершения операции очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока прибор не остынет. Некоторые функции прибора недоступны в период остывания.

ВНИМАНИЕ!
По окончании функции Пиролиз дверца прибора остается очень горячей. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.

Пиролиз :

1. Удалите наихудшие загрязнения вручную.
2. Включите прибор и в главном меню выберите функцию Пиролиз . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. **Задайте нужную продолжительность процедуры:**
   - Короткий – 1 час для низкой степени загрязненности
   - Нормальн. – 1 час 30 мин для обычной степени загрязненности
   - Интенсив. – 2 час 30 мин для высокой степени загрязненности
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

11.3 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

11.4 Система приготовления на пару

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вытирайте парогенератор насухо **после каждого использования**. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.

Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

Очистка выдвижного резервуара для воды и парогенератора:

1. Залейте водный раствор уксуса (около 250 мл) **через выдвижной резервуар для воды** в парогенератор. Подождите примерно 10 минут.
2. Удалите воду и уксус губкой.
3. Залейте чистую воду (100 – 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
4. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

11.5 Чистка резервуара для воды

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

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

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Залейте в бак 900 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара, (см. Главу «Слив воды из резервуара для воды».
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

Типы воды

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

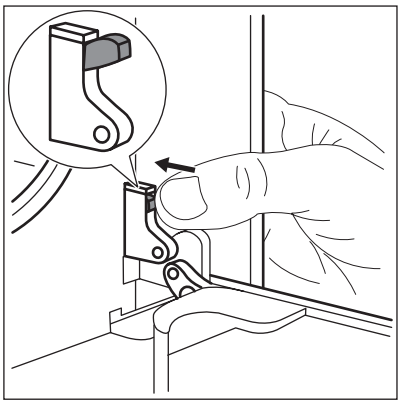
ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения)				
Содержание кальция	**Жесткость воды (градусы по французскому стандарту)**	**Жесткость воды (градусы по немецкому стандарту)**	**Тип воды**	**Выполнять очистку каждые**
0–60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	150 циклов – 2,5 мес.
60–120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	100 циклов – 2 мес.
120–180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая	75 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	60 циклов - 1 мес.

11.6 Очистка дверцы духового шкафа

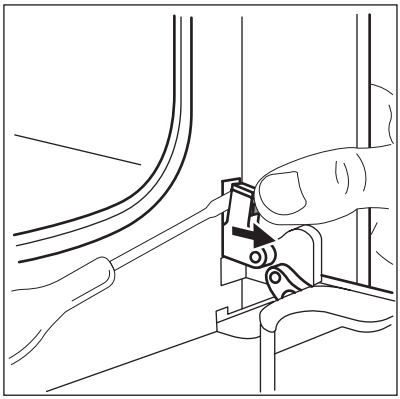
В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

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

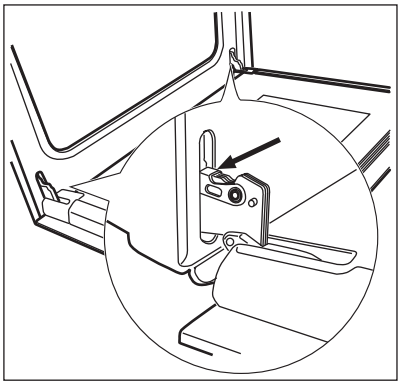
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



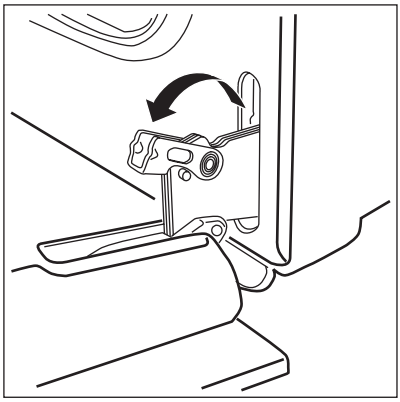
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. Нажимайте на фиксатор, пока он не поднимется вверх.



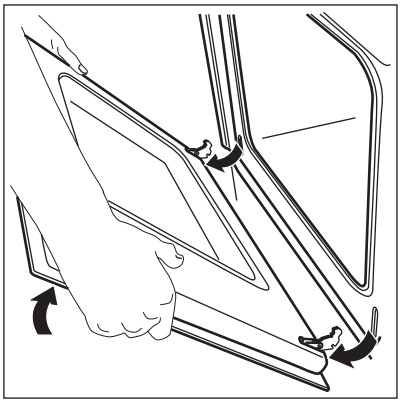
3. Удерживайте нажатый фиксатор одной рукой. С помощью отвертки другой рукой поднимите и поверните рычажок правой петли.



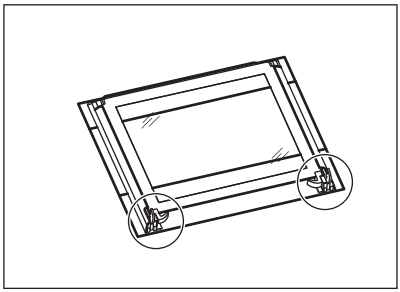
4. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



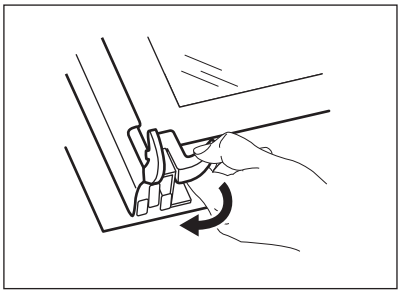
5. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



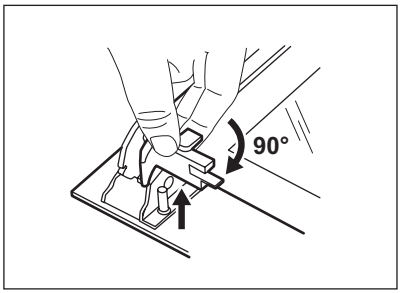
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



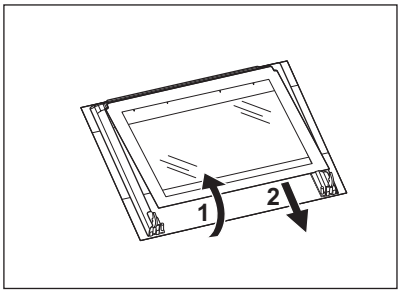
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



8. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.

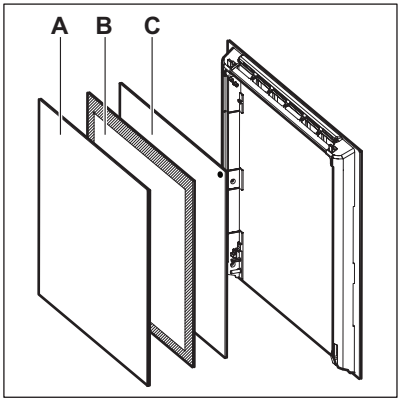


9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.

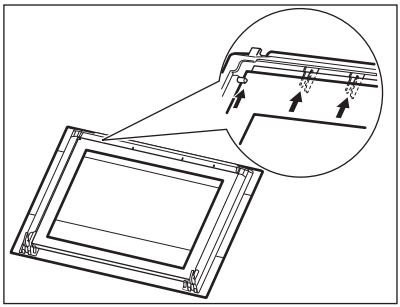


10. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.
11. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место



После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.
Убедитесь, что стекла (A, B и C) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (B) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (B) в области надписей не является грубой на ощупь.



Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к авторизованному специалисту-электрику.
Внутри прибора есть вода.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Не работает режим приготовления на пару.	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Не работает режим приготовления на пару.	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В приборе имеются отложения накипи.	Проверьте резервуар для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса не вставлен как следует в свое гнездо.	Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается «Демо». Прибор не производит нагрев. Не работает вентилятор.	Включен тестовый режим.	1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте ⏻, пока прибор не включится и не выключится. 3. Одновременно нажмите и удерживайте ☆ и ⏲, пока не прозвучит сигнал и не пропадет символ «d».

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

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

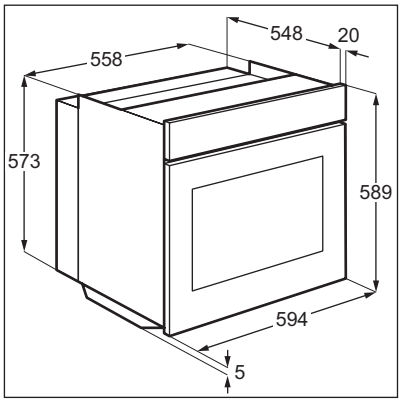
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

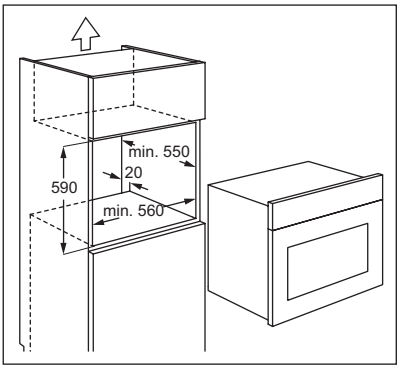
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

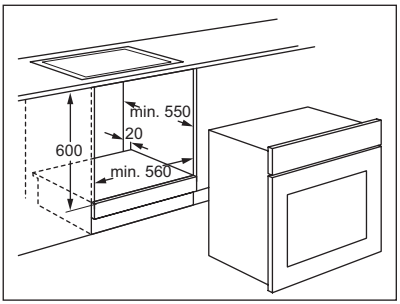
14. УСТАНОВКА

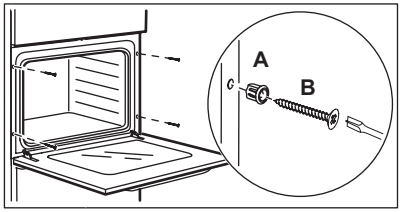
ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

14.1 Встраивание









14.2 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

14.3 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

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

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 номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ME10

www.electrolux.com/shop



397270241-B-192012

CE