RKR560205W
RKR560205X



KK	Пеш	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Кухонная плита	Инструкция по эксплуатации	39

Electrolux

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ..... 3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ..... 5
3. ОРНАТУ..... 8
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ..... 11
5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА..... 12
6. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ..... 12
7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС..... 14
8. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 15
9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ 16
10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ..... 18
11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ..... 19
12. ТҰМШАПЕШ - КЕҢЕСТЕР..... 20
13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 31
14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ..... 33
15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ..... 35
16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... 38

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.electrolux.kz/support

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

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.part33.ru

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ⓘ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып жатқанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Бұл құрылғыны артқы панельдің температурасына төтеп беру үшін электр желісіне H05VV-F түріндегі кабельмен жалғау керек.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен 2000 м-ге дейін биіктікте пайдалануға арналған.

- Бұл құрылғы кеме, қайық немесе контейнерлерде пайдалануға арналмаған.
- Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатпаңыз.
- Құрылғыны платформада орнатпаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пештің шыны есігін немесе топсамен бекітілген шыны қақпақтарын тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Тұмшапеш ыдыстарын немесе керек-жарақтарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Техникалық қызмет көрсетуден бұрын қуат көзін ажыратыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ол қызуы мүмкін.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Ажырату құралын сымдарды өткізу ережелеріне сай бекітілген сымдарға біріктіру керек.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

ЕСКЕРТУ!
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.

- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.
- Құрылғының бүйір жақтарында биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылар орнатылуы керек.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

2.2 Электр тогына қосу

ЕСКЕРТУ!
Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымдарын ұсынған білікті электрик орнатуы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

2.3 Пайдалану

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.
Ток соғуы қаупі бар.

- Бұл тұрмыстық (жай ішінде) мақсатта ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ!
Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе қаптаманың астыңғы бөлігіне тікелей қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтамаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Шойыннан, алюминийден жасалған немесе түбі зақымдалған ыдыстар сызаттар түсіруі мүмкін. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Оны басқа мақсаттарға пайдалануға болмайды, мысалы, бөлмені жылыту.

2.4 Күту және тазалау

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

- Техникалық қызмет көрсетуден бұрын құрылғыны сөндіріңіз. Ашаны розеткадан ажыратыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панельдердің сыну қаупі бар.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған май немесе тағам қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін пайдалансаңыз, ораушыштағы қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз.

- Каталитикалық эмальды (бар болса) жуғыш заттың ешбір түрімен тазаламаңыз.

2.5 Ішкі жарық

ЕСКЕРТУ!
Электр қатері бар.

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

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.7 Қоқысқа тастау

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

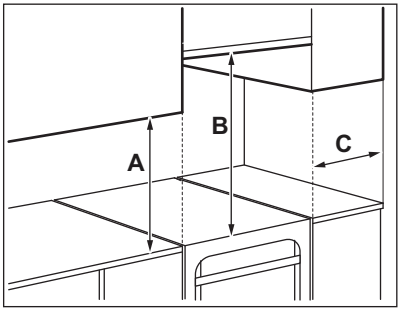
3. ОРНАТУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Құрылғы орнатылатын жер

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

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



Мин. қашықтық

Өлшемі	мм
A	400
B	650

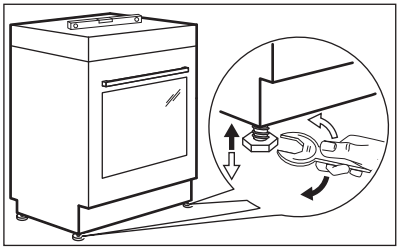
Өлшемі	мм
C	150

3.2 Техникалық деректер

Кернеу	230 В
Жиілік	50 - 60 Гц
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Құрылғы сыныбы	1

Өлшемі	мм
Биіктігі	858
Ені	500
Тереңдігі	600

3.3 Құрылғының деңгейін реттеу



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

3.4 Еңкейтуден қорғау құралы

Еңкейтуден қорғау құралын бекіту алдында құрылғы үшін дұрыс биіктік пен аумақты орнатыңыз.

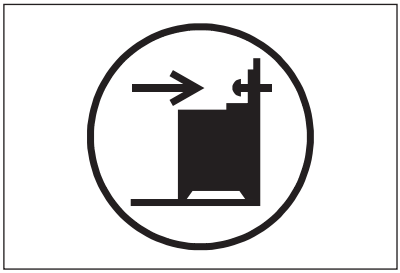
АБАЙЛАҢЫЗ
Еңкейтуден қорғау құралын дұрыс биіктікте орнатыңыз.

Құрылғының артқы беті тегіс екеніне көз жеткізіңіз.

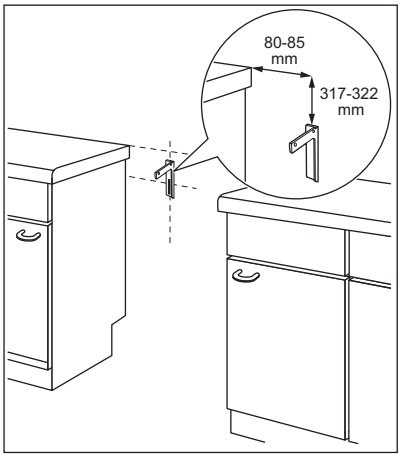
Еңкейтуден қорғау құралын міндетті түрде орнату керек. Егер сіз оны орнатпасаңыз, құрылғы еңкеюі мүмкін.

Құрылғыңызда суретте (егер бар болса) көрсетілген таңба бар. Ол еңкейтуден қорғау құралын орнату туралы еске салады.





1. Еңкейтуден қорғау құралын құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм және бүйірінен 80 - 85 мм төмен, кронштейндегі дөңгелек саңылауға орнатыңыз. Оны қатты материалға бұраңыз немесе тиісті күшейтуді (қабырға) пайдаланыңыз.



2. Бұл саңылауды құрылғының артқы жағында таба аласыз. Құрылғының алдын көтеріп, шкафтардың арасындағы кеңістіктің ортасында орнатыңыз. Егер орындық шкафтарының арасындағы кеңістік құрылғының енінен үлкенірек болса, бүйірлік өлшемді құрылғының ортасына реттеу керек.

Егер плитаның өлшемдерін өзгертсеңіз, еңкеймеу құралын дұрыс туралауыңыз керек.

АБАЙЛАҢЫЗ
Егер орындық шкафтарының арасындағы кеңістік құрылғының енінен үлкенірек болса, бүйірлік өлшемді құрылғының ортасына реттеу керек.

3.5 Электр орнату

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларындағы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз, өндіруші жауапты болмайды.

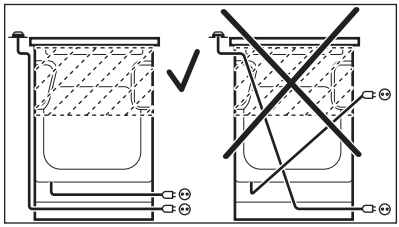
Бұл құрылғы ашамен немесе желілік кабельмен жабдықталмаған.

ЕСКЕРТУ!
Желілік кабельді терминалға жалғамас бұрын үй желісіндегі фазалар арасындағы кернеуді өлшеңіз. Содан кейін дұрыс электр орнатуды пайдалану үшін құрылғының артқы жағындағы жалғау жапсырмасын қараңыз. Бұл қадамдар реті орнату қателері мен құрылғының электр құрамдастарының зақымдалуын болдырмайды.

Әртүрлі фазаларда қолдануға болатын кабельдердің түрлері:

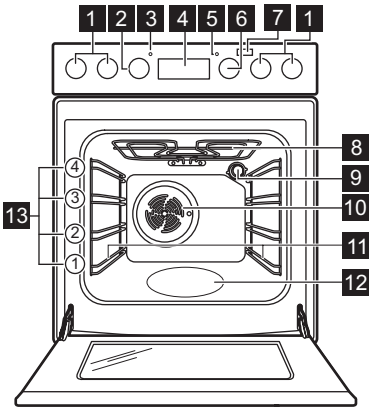
Фаза	Кабельдің мин. өлшемі
1	3x6,0 мм²
3 бейтарап	5x1,5 мм²

ЕСКЕРТУ!
Қуат кабелі құрылғының суретте күңгірттелген бөлігіне тимеуі тиіс.



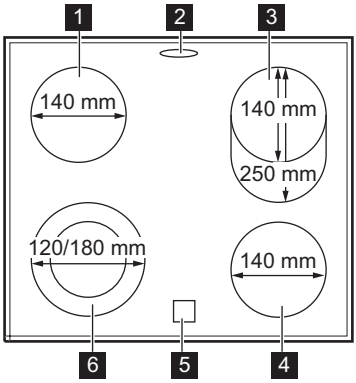
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы шолу



1 Плита тетіктері
2 Температура тетігі
3 Температура индикаторы/таңбасы
4 Электрондық бағдарламашы
5 Плита шамы/таңбасы/индикаторы
6 Тұмшапеш функцияларының тетігі
7 Plus Steam түймесі
8 Қыздыру элементі
9 Шам
10 Желдеткіш
11 Сөре тірегі, алынбалы
12 Қуыстың шығыңқы жері
13 Сөре деңгейлері

4.2 Әзірлеу бетінің орналасуы



1 Әзірлеу аймағы 1200 Вт
2 Бу шығысы - нөмірі мен орны модельге байланысты
3 Әзірлеу аймағы 900 / 2000 Вт
4 Әзірлеу аймағы 1200 Вт
5 Қалдық қызу индикаторы
6 Әзірлеу аймағы 700 / 1700 Вт

4.3 Керек-жарақтар

- **Тор сөре**
  Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**
  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**
  Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.
- **Қосымша телескоптық бағыттағыштар**
  Сөрелер мен науаларға арналған. Оларға бөлек тапсырыс бере аласыз.
- **Сақтау тартпасы**
  Сақтау тартпасы тұмшапеш қуысының астында орналасқан.

5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Алғашқы тазалау

Пештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

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

5.2 Уақытты орнату

Тұмшапешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

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

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

5.3 Уақытты өзгерту

Егер функциялардың кез келгені жұмыс істеп тұрса, сіз күннің уақытын өзгерте алмайсыз.

Күндізгі уақыт функциясының индикаторы жыпылықтағанша түймесін қайта-қайта басыңыз.
Жаңа уақытты орнату үшін «Уақытты орнату» тарауын қараңыз.

5.4 Батырма тетіктер

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

5.5 Алдын ала қыздыру

Бос тұмшапешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

Келесі функция үшін: «Тұмшапеш - күнделікті пайдалану» тарауының «Функцияны белсендіру: PlusSteam» бөлімін қараңыз:
PlusSteam“ тарауларын қараңыз.

1. функциясын орнатыңыз. Максималды температураны орнатыңыз.
2. Тұмшапешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3. . Максималды температураны орнатыңыз. Бұл функцияның максималды температурасы — 210 ° C.
4. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. функциясын орнатып, мынаны басыңыз: Plus Steam . Максималды температураны орнатыңыз.
6. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
7. Тұмшапешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

Аксессуарлар әдеттегіден ыстығырақ болуы мүмкін. Тұмшапештен иіс және түтін шығады. Бөлмедегі ауа ағыны жеткілікті екенін тексеріңіз.

6. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

Пісіру алаңдары термостатпен жабдықталған және таңдалған қызу

деңгейіне байланысты (сөніп, іске қайта қосылып) үзіліссіз жұмыс істейді.

6.2 Электрмен әзірлеу аймағына

Таңбалар	Функция
0	Өшірулі күйі
◎	Қос аймақ
⟆	Жылы ұстау
1 - 9	Жылу параметрлері

Энергияның тұтынылуын азайту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз. Әзірлеу процесінің аяқталуына шамамен 5 - 10 минут қалғанда әзірлеу аймағын өшіріңіз.

Таңдалған пісіру алаңының тетігін қажетті қызу параметріне бұраңыз. Плитаны басқару индикаторы қосылады.
Әзірлеу процесін аяқтау үшін тетікті өшірулі күйіне бұрыңыз.

Барлық әзірлеу аймақтары өшірілсе, плитаны басқару индикаторы өшеді.

6.3 Қарапайым пісіру алаңын қолдану

Қарапайым пісіру алаңын пайдалану үшін тиісті тетікті келесі қалыптардың біріне бұраңыз: 1-9.

1-ден 3-ке дейінгі қызу параметрлерінде алаң шамамен 2-3 секунд қызыл түсті болып жанып, содан кейін сөнеді.

8-ші немесе 9-шы қызу деңгейін орнатқан кезде алаң ең жоғарғы қуат деңгейінде жұмыс істейді.

6.4 Сыртқы шеңберлерді (қос немесе сопақ) іске қосу және сөндіру

Дайындаған бетті ыдыстың өлшеміне қарай реттеуге болады.

1. Егер 1-ден 9-ға дейінгі қызу деңгейін таңдасаңыз, пісіру алаңының тек орталық бөлігі ғана жұмыс істейді.
2. Сыртқы шеңберді іске қосу үшін тетікті сағат тілінің бағытымен 9-дан ◎ белгісіне қарай асырып қойыңыз.
3. Содан кейін тетікті сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, қажетті қызу параметріне (1-9) қойыңыз. Орталық бөлік пен сыртқы шеңбер бірге жұмыс істейді.

Сыртқы шеңберді сөндіру үшін басқару тетігін "off" қалпына қойыңыз. Орталық бөлік те, сыртқы немесе сопақ шеңбер де сөнеді. Индикатор сөнеді. Пісіру алаңының орталық бөлігін қайта қосу үшін қызу параметрінің 1-9 аралығындағы деңгейін таңдаңыз.

6.5 Қалдық қызу индикаторы

ЕСКЕРТУ!
Индикатор жанып тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Әзірлеу аймағы ыстық болса индикатор көрінеді, бірақ ол негізгі қуат ажыратылған болса, жұмыс істемейді.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:
- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Ыдыс-аяқ

Пісіру нәтижелері ыдыстың материалына байланысты

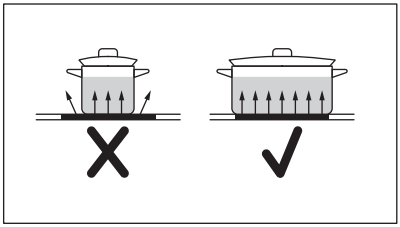
- **ұсынылады:** алюминий, мыс
- **ұсынылмайды:** тот баспайтын болат, шойын, шыны

Ыдыстың түбі мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек. Плитаның үстіне қоюдан бұрын табақтың таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.

Керамикалық плитада түптерінде айқын жиектер немесе жоталар бар ыдысты пайдаланбаңыз, мысалы. шойын табаларды. Олар плита бетіне тұрақты қалатын сызат түсіруі мүмкін.

Эмальмен қапталған болаттан жасалған және түбі алюминийден немесе мыстан жасалған ыдыс-аяқтар әйнек-керамикалық беткейдің түсінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.

Қуатты үнемдеу және плитаның дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін ыдыс түбінің қолайлы минималды диаметрі болуы керек (кемінде, аймақ диаметрімен бірдей).



7.2 Әзірлеу кезінде қолдану жағдайларының мысалдары

Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
⎽⎽ - 1	Әзірленген тамақты жылы ұстаңыз.	қажет болған жағдайда	Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз.
1 - 2	Голландиялық ерітілген соус: май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра араластырыңыз.
1 - 2	Қатайту үшін: үлпілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек.
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз.

Жылу параметрі	Мына үшін пайдалану:	Уақыт (мин.)	Кеңестер
3 - 4	Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру.	20 - 45	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.
4 - 5	Картопты бумен әзірлеу.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.
4 - 5	Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру.	60 - 150	3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер.
6 - 7	Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар.	қажет болған жағдай да	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер.	5 - 15	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
9	Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп.		

8. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты пайдаланыңыз.

8.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** қопсытқыш пен лимон шырынын немесе сірке суының қоспасын пайдаланыңыз.

9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Тұмшапешті қосу және өшіру

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функциялары тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.

Тұмшапеш іске қосылғанда шам жанады.

3. Тұмшапешті сөндіру үшін тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына бұрыңыз.

9.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автомтты түрде қосылады.

9.3 Тұмшапеш функциялары

Таңба	Тұмшапеш функциялары	Қолдану
0	Өшірулі күйі	Тұмшапеш өшірулі.
	Тұмшапеш шамы	Шамды пісіру функциясынсыз қосу үшін.
+	PlusSteam	Тағам пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған. Қайта қыздыру кезінде барынша сөлді етуге арналған. Жемістерді не көкөністерді консервілеу үшін.
	Жеңіл желдеткішпен пісіру	Етті балбыратып, сөлді етіп қуыру үшін не кез келген жемісті не көкөністерді кептіру үшін.
	Астыңғы қыздыру	Торттың қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Жылдам гриль	Жалпақ тағамның үлкен мөлшерін қақтауға және наннан гриль жасауға арналған.
	Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.

Таңба	Тұмшапеш функциялары	Қолдану
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Ылғалмен пісіру	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Әзірлеу туралы нұсқауларды «Кеңестер» тарауының Ылғалмен пісіру бөлімін қараңыз. Функцияға кедергі келтірмеу үшін және тұмшапеш қуатты ең көп үнемдеп істеуі үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабық болуы керек. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Жалпы қуат үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, “Тұмшапеш - Қуат үнемдеу” тарауынан қараңыз.
	Ыстық желдеткішпен пісіру	Бір уақытта екі сөре деңгейінде әзірлеуге және тағамды кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20 - 40 °C төменірек орнатыңыз.
	Еріту	Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.

9.4 Функцияны іске қосу: PlusSteam

Бұл функция тағам пісіру барысында ылғалдылықты жақсартуға ықпал етеді.

ЕСКЕРТУ!
Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін:

- Функция қолданғанда құрылғының есігін ашпаңыз: PlusSteam.
- Функцияны қолданып болғаннан кейін құрылғының есігін абайлап ашыңыз: PlusSteam.

“Ақыл-кеңестер және ұсыныстар” тарауын қараңыз.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.
   Корпустың белгіленген деңгейінің ең үлкен сыйымдылығы 250 мл. Корпустың белгіленген жеріне дейін сумен толтыру кезінде тұмшапеш салқын болуы керек.
3. Функцияны орнатыңыз: PlusSteam .
4. Плюс Бу  түймешігін басыңыз. Бу плюс түймесі мына функциямен бірге ғана жұмыс істейді: PlusSteam.

Индикатор жанады.

5. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
6. Құрылғыға тағам қойыңыз және тұмшапештің есігін жабыңыз.

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

7. Құрылғыны сөндіру үшін Плюс Бу түймешігін басып, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

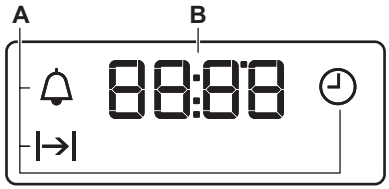
Плюс Бу түймешігінің индикаторы сөнеді.

8. Корпустың белгіленген деңгейінен суды ағызыңыз.

ЕСКЕРТУ!
Корпустың белгіленген деңгейінен қалған суды ағызу алдында құрылғының суығанына көз жеткізіңіз.

10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

10.1 Дисплей



A. Сағат функциялары
B. Таймер

10.2 Түймелер

Түйме	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.
	САҒАТ	Сағат функциясын орнату үшін.
+	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.
	Плюс Бу	Функцияны қосу үшін: PlusSteam.

10.3 Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы		Қолдану
	ТӘУЛІК УАҚЫТЫ	Тәулік уақытын орнату, өзгерту немесе тексеру үшін.
	ҰЗАҚТЫҚ	Тұмшапештің қанша уақыт жұмыс істейтінін орнату үшін.
	МИНУТ САЙЫНҒЫ ДЫБЫС	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Бұл функция тұмшапештің қызметіне әсер етпейді. МИНУТ САЙЫНҒЫ ДЫБЫСТЫ кез келген уақытта, тұмшапеш өшірулі кезде де орнатуға болады.

10.4 ҰЗАҚТЫҚ функциясын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⏲ түймесін |→| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. + немесе — түймесін ҰЗАҚТЫҚ уақытын орнату үшін басыңыз.

Бейнебетте |→| көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда |→| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
5. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

10.5 МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату

1. ⏲ түймесін 🔔 жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Қажетті уақытты орнату үшін + не — басыңыз.

Минут операторы 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.

3. Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
4. Тұмшапеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

10.6 Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. ⏲ түймесін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. — түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

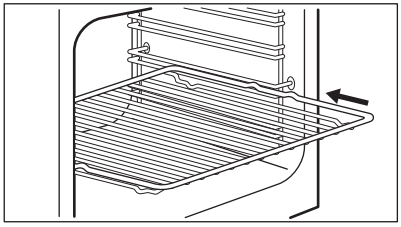
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

⚠ **ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Аксессуарларды салу

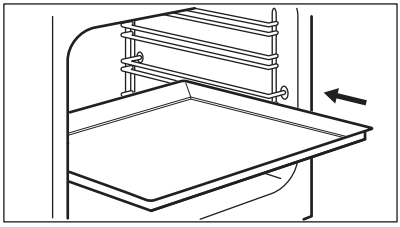
Тор сөре:



Сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына сөрені қойыңыз.

Науа:

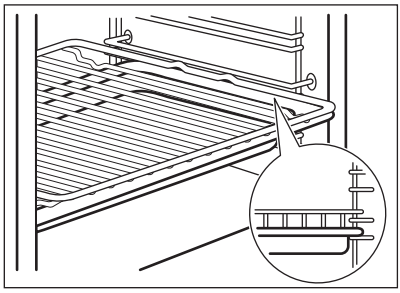
ⓘ Әзірлеу науасын қуыстың артқы қабырғасына дейін итермеңіз. Бұл жылудың науаның айналасында айналуына жол бермейді. Тамақ күйіп кетуі мүмкін, әсіресе науаның артқы бөлігінде.



Сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына науаны немесе терең табаны итеріңіз. Тұмшапештің артқы қабырғасына тимейтінін тексеріңіз.

Сым сөрені және терең табаны бірге пайдалану:

Сөре тірегінің бағыттағыштар және жоғарыдағы бағыттағыштардағы сым сөре арасына терең табаны итеріңіз.



12. ТҰМШАПЕШ - КЕҢЕСТЕР

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек ұсыныстар болып табылады. Олар рецептерге және пайдаланылатын ингредиенттердің сапасы мен мөлшеріне байланысты.

12.1 Жалпы ақпарат

Құрылғының төрт сөре деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Құрылғыда ауаны айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйе бар. Бұл жүйе арқылы сіз булы ортада әзірлей аласыз және тағамның ішін жұмсақ, ал сыртын қытырлақ күйде ұстай аласыз. Бұл пісіру уақыты мен қуатты тұтынуды барынша азайтады.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Пісіру барысында құрылғының есігін ашқанда үнемі артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут қосыңыз.

Құрылғының ылғалын әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз.

Пісірген кезде заттарды құрылғының табанына және алюминий жұқалтырды құрылғының құралас бөліктеріне қоймаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертуі және эмальға нұқсан келтіруі мүмкін.

12.2 Пісіру

Алғаш рет пісірген кезде төменгі температураны қолданыңыз.

Егер торттарды бірнеше сөрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақытын 10 – 15 минутқа созуға болады.

Биіктіктері әр түрлі кекстер мен тәтті тоқаштар бірдей қызармауы мүмкін. Егер біркелкі қызармаса температура параметрін өзгертудің қажеті жоқ. Пісіру барысында қызару деңгейлері теңеседі.

Пісіру кезінде тұмшапештегі науа майысып қалуы мүмкін. Науалар суығанда кезде майысқаны қалпына келеді.

12.3 Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

12.4 Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Сәлі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

12.5 Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

12.6 PlusSteam +

Тұмшапешті алдын ала қыздыру үшін салқын тұрған кезінде корпустың белгіленген жеріне дейін суға толтырыңыз.

"Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam"

Кондитер өнімдері

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Ақ нан 1)	100	180	35 - 40	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Булочкалар 1)	100	200	20 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Үй пиццасы 1)	100	230	10 - 20	1	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Фокаччиа 1)	100	190 - 210	20 - 25	1	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Печенье, шелпек, круассан 1)	100	150 - 180	10 - 20	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Өрік торты, алма бәліші, дәмқабық қосылған булочкалар 1)	100	180	20	2	Торт қалыбын пайдаланыңыз.

1) Пісіру алдында бос тұмшапешті 5 минут қыздырыңыз.

Мұздатылған тағамды пісіру

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Мұздатылған пицца[1)]	150	200 - 210	10 - 20	2	Тор сөрені пайдаланыңыз.
Мұздатылған круассан[1)]	150	160 - 170	25 - 30	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.

1) Пісіру алдында бос тұмшапешті 10 минут қыздырыңыз.

Тағамды өңдеу

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Ақ нан	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Булочкалар	100	110	10 - 20	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Үй пиццасы	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Фокачча	100	110	10 - 20	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Көкөністер	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Күріш	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Макарон өнімдері	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.
Ет	100	110	15 - 25	2	Пісірме табақты пайдаланыңыз.

Қуыру

Тағам	Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Қуырылған шошқа еті	200	180	65 - 80	2	Тор сөре мен пісірме табақты қолданыңыз.
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Тор сөре мен пісірме табақты қолданыңыз.
Тауық еті	200	210	60 - 80	2	Тор сөре мен пісірме табақты қолданыңыз.
Қуырылған күркетауық	200	200	70 - 90	2	Тор сөре мен пісірме табақты қолданыңыз.

12.7 Консервілеу +

ЕСКЕРТУ!
Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Өлшемдері бірдей, консерв жасау үшін қолданылатын, сатып алуға болатын банкаларды қолданыңыз.
- Пісірме табаға алтыдан көп емес жарты литрлік банкаларды қойыңыз.
- Банкаларды біркелкі толтырыңыз, әр банканың бетінен 1 см ауа қалдырыңыз. Қақпақтарын герметикалық тәсілмен жаппай-ақ, бетіне қойыңыз.
- Банкаларды бір-біріне тигізбеңіз.
- Пісірме науаға 1/2 литр су құйып, пештің ішінде ылғалдылық жеткілікті болу үшін корпустың белгіленген жеріне дейін 1/4 литр су құйыңыз.
- PlusSteam функцияны таңдап, төмендегі кесте бойынша дұрыс температураны орнатыңыз.
- Банкаларды функция сөндірулі болғанда ғана герметикалық тәсілмен жабуға болады.

Жидек

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Бүлдірген / Көк жидек / Таңқурай	160	25 - 30	1	Пісірме табақты пайдаланыңыз.

Сүйекті жеміс

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Алмұрт / Айва / Қара өрік	160	35 - 40	1	Пісірме табақты пайдаланың ыз.

Жұмсақ көкөністер

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Кәді / Баклажан / Пияз / Қызанақ	160	30 - 35	1	Пісірме табақты пайдаланың ыз.

Консервленген көкөністер

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Сәбіз / Консервленген көкөніс / Шаңбыр / Сельдерей	160	35 - 45	1	Пісірме табақты пайдаланың ыз.

12.8 Жеңіл желдеткішпен пісіру

Высушивание

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (сағ)	Сөренің орналасуы	
			1-ші деңгей	2-ші деңгей
Овощи				
Бұршақ	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Туралған бұршақтар	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Тұздықталатын көкөніс	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Туралған саңырауқұлақтар	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Шөптер	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Жеміс-жидек				
Жарты өріктер	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (сағ)	Сөренің орналасуы	
			1-ші деңгей	2-ші деңгей
Жарты абрикостар	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Алма тілімдері	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Алмұрт тілімдері	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Баппен пісіру

Тағам	Мөлшері (кг)	Әр жағын қуыру (мин)	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Говядина					
Орташа пісірілген филе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбиф, әбден пісірілмеген	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телятина					
Қан-сөлімен пісірілген филе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Бір кесек қоң ет	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Қуырылған бұзау еті, орташа	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
Қан-сөлімен пісірілген филе	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Бір кесек қоң ет	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Қуырылған шошқа еті, орташа	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Дәстүрлі пісіру

Пісіру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Шелпек	160 - 170	25 - 35	2
Алма қосылған ашыған қамыр торты	170 - 190	45 - 55	3

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Құймақ	170 - 180	35 - 45	2
Түйірлері бар торт	170 - 190	50 - 60	3
Сүзбе торты	170 - 190	60 - 70	2
Шаруа наны	190 - 210	50 - 60	2
Румын бисквит торты	165 - 175	35 - 45	2
Румын бисквит торты - дәстүрлі	165 - 175	35 - 45	2
Ашытып пісірілген тоқаш	180 - 200	15 - 25	2
Швейцария орамасы	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Қуыру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Тауықтың жарты еті	210 - 230	35 - 50	2
Қуырылған шошқа котлеті	190 - 210	30 - 35	3
Тұтас балық	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Жылдам гриль

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Тауықтың жарты еті	230	50 - 60	2
Қуырылған шошқа котлеті	230	40 - 50	3
Гриль бэкон	250	17 - 25	2
Шұжықтар	250	20 - 30	2
Сиыр етінің стейгі: орташа	230	25 - 35	2

12.11 Турбо гриль

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Тауықтың жарты еті	200	50 - 60	2
Тауық еті	250	55 - 60	2
Тауық қанаттары	230	30 - 40	2

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Қуырылған шошқа котлеті	230	40 - 50	2
Сиырдың қоң еті: жақсы піскен	250	35 - 40	2

12.12 Желдеткішпен пісіру

Пісіру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Толтырылған ашыған қамыр кексі	150 - 160	20 - 30	2
Виктория сэндвичі	170 - 190	30 - 40	2
Алма қосылған ашық бәліш	180 - 200	35 - 45	2
Рождество торты	150 - 160	40 - 50	2
Мадера торты	170 - 190	50 - 60	2
Меренга	110 - 120	30 - 40	2
Картоп гратині	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Тұмшапеш макарондары	170 - 190	50 - 60	2
Пицца	190 - 200	25 - 35	2

Қуыру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Бүтін тауық	200 - 220	55 - 65	2
Шошқаның қуырылған еті	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Ылғалмен пісіру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Нан және пицца				

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Тоқаштар	190	25 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Булочкалар	200	40 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Мұздатылған пицца 350 г	190	25 - 35	2	темір сөре
Пісірме табадағы торттар				
Швейцария орамасы	180	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Брауни	180	35 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Қалбырдағы торттар				
Суфле	210	35 - 45	2	тор сөреге қойылған алты керамика қалып
Қопсыма флан негізі	180	25 - 35	2	тор сөреге қойылған флан негізі
Бисквит торт	150	35 - 45	2	тор сөреге қойылған торт қалыбы
Балық				
Қалтаға салынған 300 г балық	180	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
200 г бүтін балық	180	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Балық филесі 300 г	180	30 - 40	2	тор сөреге қойылған пицца ыдысы
Ет				
Қалтаға салынған 250 г ет	200	35 - 45	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Істіктердегі ет 500 г	200	30 - 40	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Пісірілген шағын тағамдар				
Печенье	170	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Макарон	170	40 - 50	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Керек-жарақтар
Маффин	180	30 - 40	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Қышқыл крекер	160	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Үгілмелі қамырдан жасалған бисквиттер	140	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Тарталетка	170	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Вегетариан				
Қалтаға салынған 400 г аралас көкөністер	200	20 - 30	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор
Омлет	200	30 - 40	2	тор сөреге қойылған пицца ыдысы
Табадағы 700 г табадағы көкөністер	190	25 - 35	2	гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор

12.14 Ыстық желдеткішпен пісіру

Пісіру

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы
Шелпек	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Ашытып пісірілген тоқаш	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Меренга	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Майлы торт	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пицца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

Тағам	Функция	Температура (°C)	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин)
Шағын кекстер (әр науада 16)	Дәстүрлі пісіру	160	пісіру науасы	3	20 - 30

Тағам	Функция	Температура (°C)	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин)
Шағын кекстер (әр науада 16)	Желдеткішпен пісіру	150	пісіру науасы	3	20 - 30
Шағын кекстер (әр науада 16)	Ыстық желдеткішпен пісіру	160	пісіру науасы	1 + 3	30 - 40
Алма бәліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған)	Дәстүрлі пісіру	190	тор сөре	1	65 - 75
Алма бәліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған)	Желдеткішпен пісіру	180	тор сөре	2	70 - 80
Майсыз бисквит торт	Дәстүрлі пісіру	180	тор сөре	2	20 - 30
Майсыз бисквит торт	Желдеткішпен пісіру	160	тор сөре	2	25 - 35
Майсыз бисквит торт	Ыстық желдеткішпен пісіру	170	тор сөре	1 + 3	30 - 40
Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар	Дәстүрлі пісіру	140	пісіру науасы	3	15 - 30
Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар	Желдеткішпен пісіру	140	пісіру науасы	3	20 - 30
Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар	Ыстық желдеткішпен пісіру	140	пісіру науасы	1 + 3	15 - 30
Тост	Жылдам гриль	250	тор сөре	3	5 - 10
Ет қосылған бургер**1)**	Турбо гриль	250	сым сөре немесе гриль/ қуыру табасы	3	бір жағы 15 - 20; екінші жағы 10 -15

1) Тұмшапешті 10 минут бойы алдын ала қыздырыңыз.

13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Тазалау туралы ескертпелер

Тұмшапештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.

Әр пайдаланудан кейін тұмшапештің ішін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа тағам қалдығы өрт қаупін тудыруы мүмкін. Гриль табасы үшін қауіп жоғарырақ.

Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Жұмсақ шүберекті, жылы суды және тазалау затын пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Оңай тазаланбайтын дақтарды арнайы тұмшапеш тазалағышымен тазалаңыз.

Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

13.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған тұмшапештер

Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

13.3 Корпустың белгіленген деңгейін тазалау

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

Біз функцияның кемінде 5 - 10 циклы сайын тазалау функциясын орындауды ұсынамыз: PlusSteam.

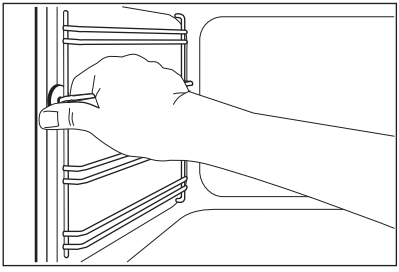
1. Тұмшапештің түбіндегі белгіленген деңгейге 250 мл ақ сірке суын құйыңыз.
   Құрамында шөбі жоқ, ең көбі 6% сірке суын қолданыңыз.
2. Сірке суды қалдық әк шөгінділеріне бөлме температурасында 30 минут сіңіріп қалдырыңыз.
3. Корпусты жылы сабын сумен, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

13.4 Сөре тіректерін

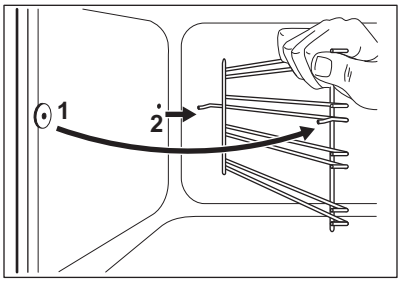
Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ
Сөре тіректерін алған кезде абай болыңыз.

1. Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.



2. Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.



Алынған керек-жарақтарды кері ретпен орнатыңыз.

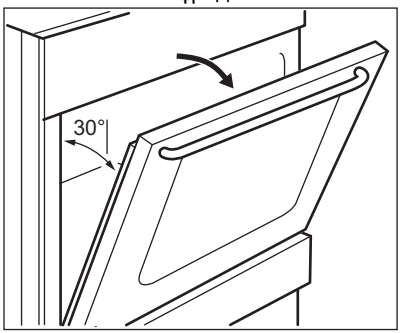
13.5 Тұмшапештің шыны панельдерін алу және орнату

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

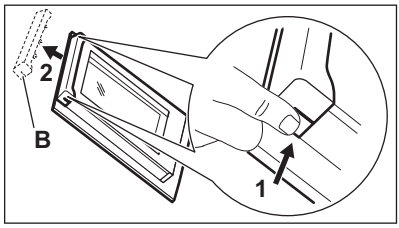
ЕСКЕРТУ!
Тазалау барысында тұмшапештің есігін сәл ашық қалдырыңыз. Есікті толық ашқан жағдайда, кездейсоқ жабылып кетіп, есікке зақым келуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Сәл ашылғанда есік жалғыз тұрады.



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



3. Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

ЕСКЕРТУ!
Шыны панельдерді алғанда тұмшапештің есігі жабылуға бейімделеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жақтауын ұстап, бір-бірлеп тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұмшапештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды керісінше орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.

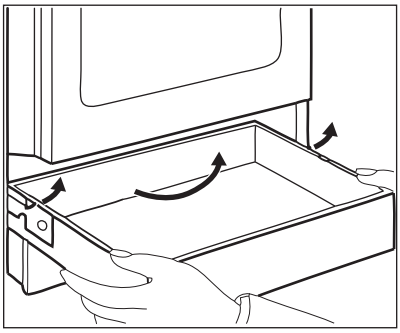
АБАЙЛАҢЫЗ
Ішкі шыны панельдің тиісті орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

13.6 Тартпаны алу

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

Тұмшапештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



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

Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

13.7 Шамды ауыстыру

ЕСКЕРТУ!
Ток соғу қаупі бар.
Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сөндіріңіз. Тұмшапеш суығанша күтіңіз.
2. Тұмшапешті розеткадан ажыратыңыз.
3. Қуыс түбіне шүберек төсеңіз.

Артқы шам

1. Шамды алу үшін шыны қақпағын бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды үйлесімді 300 °C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

14.1 Не істерсіз, егер...

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Құрылғыны белсендіру мүмкін емес.	Құрылғы электр желісіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Құрылғының электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.	Плитаны қайта қосып, 10 секундқа жетпей қыздыру параметрін орнатыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.	Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт жұмыс істеген.	Егер аймақ ыситындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сыртқы шеңберді іске қоса алмайсыз.		Алдымен ішкі сақинаны белсендіріңіз.
Тұмшапеш қызбайды.	Тұмшапеш сөндірілген.	Тұмшапешті белсендіріңіз.
	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлер дұрыс екенін тексеріңіз.
	Сағат орнатылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Шам жұмыс істемей тұр.	Шамда ақау бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің қуысына жиналады.	Тұмшапеш ішінде тағам тым ұзаққа қалдырылған.	Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін ыдыстарды тұмшапеште 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Тамақтарды пісіру өте ұзақ уақытты алады немесе олар тым тез піседі.	Температура тым төмен не тым жоғары.	Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңестерді ұстаныңыз.
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды.	Сағатты қайта орнатыңыз.
Тұмшапешті белсендіру немесе пайдалану мүмкін емес. Дисплейде «400» көрсетіледі және дыбыстық сигнал естіледі.	Тұмшапеш электр желісіне дұрыс қосылмаған.	Тұмшапеш электр желісіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз (бар болса, қосылым сызбасын қараңыз).
Мына функцияны пайдаланғанда, әзірлеу өнімділігі жақсы емес: PlusSteam.	Сіз PlusSteam функциясын белсендірмедіңіз.	«Функцияны белсендіру: PlusSteam“ тарауларын қараңыз.
	Сіз қуыстың шығыңқы жерін сумен толтырмадыңыз.	«Функцияны белсендіру: PlusSteam“ тарауларын қараңыз.
	Сіз PlusSteam функциясын Plus Steam түймесімен дұрыс белсендірмедіңіз.	«Функцияны белсендіру: PlusSteam“ тарауларын қараңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешім
Сіз Жеңіл желдеткішпен пісіру функциясын белсендіргіңіз келеді, бірақ Plus Steam түймесінің индикаторы қосулы.	PlusSteam функциясы жұмыс істеп тұр.	PlusSteam функциясын тоқтату үшін Plus Steam түймесін басыңыз.
Қуыс шығыңқы жеріндегі су қайнамайды.	Температура тым төмен.	Температураны кемінде 110 °C мәніне орнатыңыз. «Кеңестер» тарауын қараңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен шығады.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.	Тұмшапешті сөндіріп, құрылғының суық екенін тексеріңіз. Суды шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Қуыс шығыңқы жеріне судың дұрыс мөлшерін қосыңыз. Нақты процедураны қараңыз.

14.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы тұмшапеш қуысының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшапештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:	
Моделі (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмір (S.N.)	.....

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 EU 66/2014 директивасына сәйкес плитаға арналған өнім туралы ақпарат

Үлгі идентификаторы	RKR560205W RKR560205X
Плита түрі	Бөлек тұратын плита ішіндегі конфорка

Әзірлеу аймақтарының саны	4	
Қыздыру технологиясы	Сәулелік жылытқыш	
Дөңгелек әзірлеу аймақтарының диаметрі (Ø)	Сол артқы жақ Оң жақ алды Сол жақ алды	14,0 см 14,0 см 18,0 см
Дөңгелек емес әзірлеу аймағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е)	Оң артқы жақ	Е 14,0 см Ұ 25,0 см
Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Сол артқы жақ Оң артқы жақ Оң жақ алды Сол жақ алды	181,8 Ватт-сағ/кг 184,3 Вт/сағ/кг 181,8 Ватт-сағ/кг 190,1 Ватт-сағ/кг
Плитаның пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)		184,5 Вт/сағ/кг

EN 60350-2 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 2-бөлім: Плиталар — өнімділікті өлшеу әдістері.

15.2 Пеш - Қуатты үнемдеу

Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Ыдыс табанының диаметрі пісіру алаңының диаметрімен бірдей болуға тиіс.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

15.3 Пештерге арналған өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы*

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	RKR560205W 943005493 RKR560205X 943005494
Қуат тиімділігі индексі	94.9
Қуат тиімділігі сыныбы	A

Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.84 кВт/сағ/цикл	
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.75 кВт/сағ/цикл	
Сызаттардың саны	1	
Жылу көзі	Электр қуаты	
Дыбыс деңгейі	58 л	
Пештің түрі	Бөлек тұратын пеш ішіндегі конфорка	
Салмағы	RKR560205W	42.0 кг
	RKR560205X	43.0 кг

* Еуропалық Одақ үшін ЕО-тың 65/2014 және 66/2014 регламентіне сәйкес. Беларусь Республикасы үшін 2478-2017 бағдарламалық жасақтаманың техникалық бюллетеніне сәйкес, G қосымшасы; БЖТБ 2477-2017, А және В қосымшасы.
Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

EN 60350-1 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 1-бөлім: Плиталар, тұмшапештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

15.4 Тұмшапеш - Қуатты үнемдеу

Тұмшапештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда тұмшапеш есігі жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде тұмшапештің есігін тым жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұмшапешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

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

Қалдық қызу
Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұмшапештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұмшапеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

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

Ылғалмен пісіру
Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Толық мәліметті «Тұмшапеш - Күнделікті пайдалану» тарауының «Тұмшапеш функциялары» бөлімінен қараңыз.

16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114,

Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Румыния жасалған

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....40
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....43
3. УСТАНОВКА....46
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА....48
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....49
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....50
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....51
8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА....53
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....54
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ....56
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....57
12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ....58
13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА....70
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....73
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ....75
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....77

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на платформу.
- Запрещается эксплуатировать прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной двери и установленных на петлях стеклянных крышек варочной панели жесткие абразивные чистящие

средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Отсоединение кабеля должно выполняться в соответствии с правилами монтажа.

- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся рядом с прибором, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивость прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком, .
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Использование

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  – Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.

  - Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно внутренней камеры.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к царапинам. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

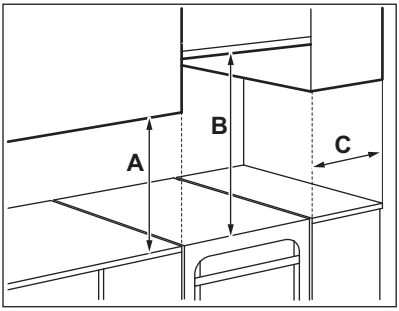
3. УСТАНОВКА

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

3.1 Место для установки прибора

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

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

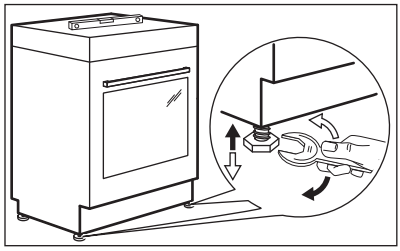
Расстояние	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Класс прибора	1

Размеры	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

3.3 Выравнивание прибора



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

3.4 Защита от опрокидывания

Перед установкой защиты от опрокидывания установите прибор на нужную высоту и место.

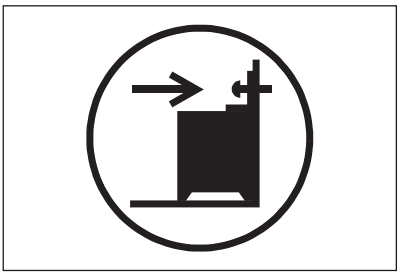
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.

Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

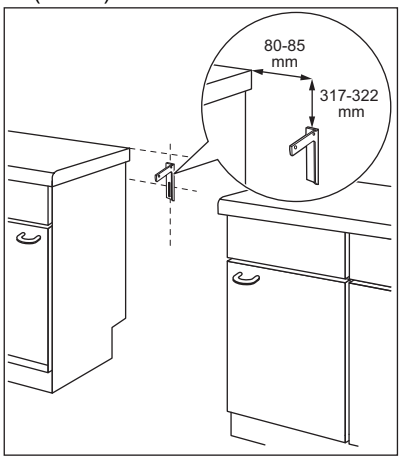
Необходимо установить защиту от опрокидывания. Если не установить защиту, прибор может наклониться.

На вашем приборе имеется символ, показанный на рисунке (если применимо), чтобы напомнить вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.





1. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии 317 - 322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на кронштейне. Привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры (стены).



2. На задней стороне прибора находится отверстие с левой стороны. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его в центр пространства между шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить ее так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

При изменении размеров кухонной плиты необходимо правильно совместить защиту от опрокидывания.

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

3.5 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения мер предосторожности, приведенных в главах, содержащих сведения по технике безопасности.

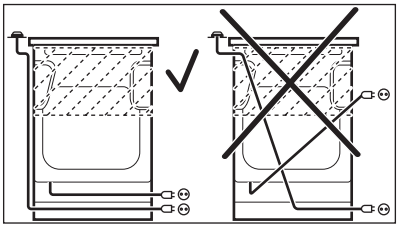
Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

ВНИМАНИЕ!
Перед подключением сетевого кабеля к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами домашней сети. Затем воспользуйтесь наклейкой, которая находится на задней стороне прибора, и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий не допускает ошибок установки и повреждения электрических компонентов прибора.

Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

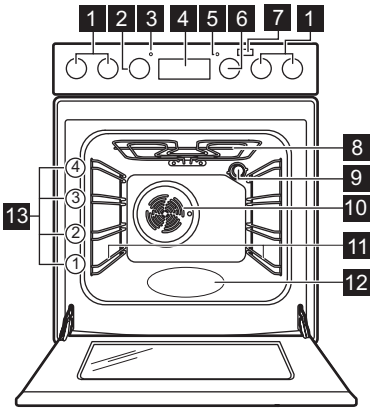
Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм²
3 с нейтралью	5x1,5 мм²

ВНИМАНИЕ!
Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

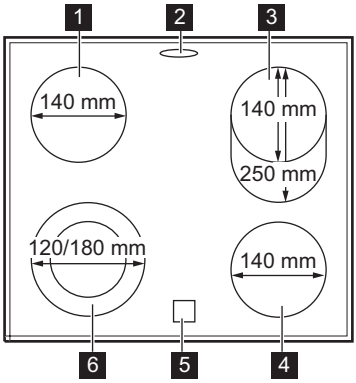
4.1 Общий обзор



1 Ручки управления варочной панелью
2 Ручка регулировки температуры
3 Индикатор/символ температуры
4 Электронный программатор
5 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
6 Ручка выбора режимов духового шкафа
7 Кнопка Plus Steam
8 Нагревательный элемент
9 Лампа освещения
10 Вентилятор
11 Съемная опора противня
12 Выемка камеры

13 Положения противня

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



1 Конфорка 1200 Вт
2 Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
3 Конфорка 900 Вт / 2000 Вт
4 Конфорка 1200 Вт
5 Индикация остаточного тепла
6 Конфорка 700 Вт / 1700 Вт

4.3 Аксессуары

- **Решетка**
  Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
  Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
  Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Дополнительные телескопические направляющие**
  Для полок и противней. Их можно заказать отдельно.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
  Ящик для хранения принадлежностей расположен под камерой духового шкафа.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Установка текущего времени

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

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

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

5.3 Изменение времени

Изменение текущего времени суток невозможно, когда включена любая из функций.

Нажимайте ⏲ до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток. Порядок установки нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени».

5.4 Утапливаемые ручки

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

5.5 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Подробное описание функции PlusSteam см. раздел «Включение функции PlusSteam» в главе «Ежедневное использование».

1. Включите функцию ▭. Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию ⌇. Установите максимальную температуру. Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию ♨↓, нажмите Plus Steam ♨. Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Описание конфорок

Конфорки оснащены термостатом и работает циклично (периодически включаются и выключаются) в зависимости от выбранного уровня нагрева.

6.2 Уровень нагрева

Симво-лы	Функция
0	Положение «Выкл»
◎	Двухконтурная конфорка
⎽	Поддержание тепла
1 - 9	Настройки нагрева

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

Для установки требуемой мощности нагрева поверните ручку выбранной конфорки в соответствующее положение.
Загорится контрольный индикатор варочной панели.
Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

6.3 Использование простой конфорки

Для использования простой конфорки поверните соответствующую ручку, установив ее в положение от 1 до 9.

При выборе уровней нагрева 1-3 конфорка остается красной на протяжении 2-3 секунд, а затем выключается.

Конфорка работает на максимальной мощности при выборе уровней нагрева 8 или 9.

6.4 Включение и выключение внешних контуров (сдвоенных или овальных)

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

1. При выборе уровня нагрева от 1 до 9 работает только центральный элемент конфорки.
2. Для включения внешнего контура поверните ручку по часовой стрелке за пределы пункта 9, на ◎ .
3. Затем поверните ручку против часовой стрелки до достижения требуемой степени нагрева (1-9). Теперь оба контура, как внутренний, так и наружный, будут работать вместе.

Для выключения внешнего контура поверните ручку в положение «Выкл». При этом оба контура, как внутренний, так и наружный, будут выключены. Индикатор погаснет. Для повторного включения центрального элемента конфорки задайте уровень нагрева от 1 до 9.

6.5 Индикация остаточного тепла

ВНИМАНИЕ!
Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикатор включается, если конфорка нагрета, но он не работает при отключенном электропитании.

Индикатор может также включиться:
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

7.1 Посуда

Результаты приготовления зависят от материала кухонной посуды

- **рекомендуется:** алюминий, медь

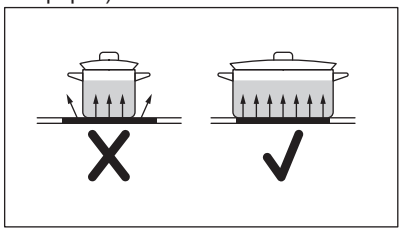
- **не рекомендуется:** нержавеющая сталь, чугун, стекло

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.

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

Для экономии электроэнергии и обеспечения правильной работы варочной панели дно посуды должно иметь подходящий минимальный диаметр (как минимум соответствующий диаметру конфорки).



7.2 Примеры применения в области приготовления пищи

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
⎽⎽ - 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

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

8.1 Общая информация

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

8.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** используйте смесь пищевой соды и лимонного сока или уксуса.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

9.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручки выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

9.2 Предохранительный термостат

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

9.3 Режимы духового шкафа

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	PlusSteam	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
	Щадящий режим конвекции	Приготовление нежного и сочного жаркого или высушивание фруктов и овощей.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества плоских кусков продуктов и тостов.

Символ	Режимы духового шкафа	Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Экорежим	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Экорежим. Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Духовой шкаф — экономия электроэнергии».
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

9.4 Включение функции: PlusSteam

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу прибора во время работы данного режима: PlusSteam.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции PlusSteam.



См. Главу «Полезные советы».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Выберите в меню: PlusSteam .

4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар» .
   Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией PlusSteam.

Индикатор светится.

5. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
6. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.

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

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар» и переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

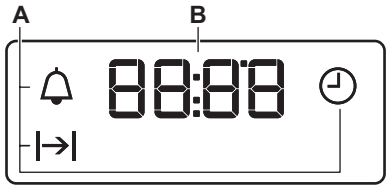
Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

8. Удалите воду из выемки камеры.

ВНИМАНИЕ!
Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор остыл.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

10.1 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер

10.2 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
	Плюс пар	Для включения этой функции: PlusSteam.

10.3 Таблица «Функции часов»

Часы		Применение
	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или проверка времени суток.
	ПРОДОЛЖИ-ТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа.

Часы		Применение
🔔	ТАЙМЕР	Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. ТАЙМЕР можно включить в любой момент, даже когда духовой шкаф выключен.

10.4 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается |→|.

4. По истечении установленного времени замигает |→| и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

10.5 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ 🔔.
2. С помощью + или — задайте необходимое значение времени.

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

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

10.6 Отмена функций часов.

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

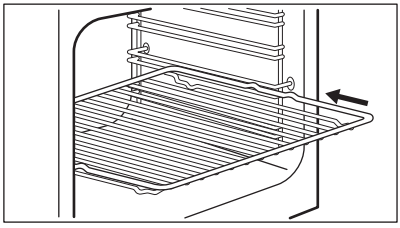
Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

11.1 Установка принадлежностей

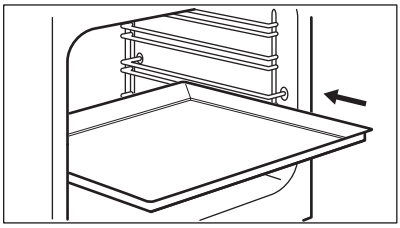
Решетка



Вставьте полку между направляющими планками.

Противень:

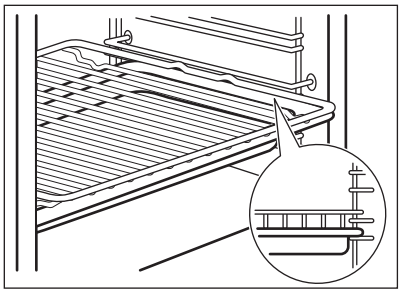
Не сдвигайте стандартный противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это предотвращает циркуляцию тепла вокруг подноса. Продукты могут пригореть, особенно в задней части противня.



Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что он не касается задней стенки духового шкафа.

Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки или жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

12.1 Общая информация

В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.

Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это вполне нормальный процесс 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.

12.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

12.3 Приготовление выпечки

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

При одновременном использовании двух эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

12.4 Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте глубокий противень 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 глубокий противень. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

12.5 Время приготовления

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

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

12.6 PlusSteam +

Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.

См. Главу «Включение функции PlusSteam»

Выпечка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый хлеб[1)]	100	180	35 - 40	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/ Булочки[1)]	100	200	20 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца[1)]	100	230	10 - 20	1	Используйте эмалированный противень.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Фокачча 1)	100	190 - 210	20 - 25	1	Используйте эмалированный противень.
Печенье, лепешки, круассаны 1)	100	150 - 180	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей 1)	100	180	20	2	Используйте форму для выпечки.

1) Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Пицца, замороженная 1)	150	200 - 210	10 - 20	2	Воспользуйтесь решеткой
Круассаны, замороженные 1)	150	160 - 170	25 - 30	2	Используйте эмалированный противень.

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

Освежить продукты

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Белый Хлеб	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Хлеб/ Булочки	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Домашняя пицца	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Фокачча	100	110	10 - 20	2	Используйте эмалированный противень.
Овощи	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Рис	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Паста	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.
Мясо	100	110	15 - 25	2	Используйте эмалированный противень.

Жарка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Цыпленок	200	210	60 - 80	2	Используйте решетку и эмалированный противень.
Жареная индейка	200	200	70 - 90	2	Используйте решетку и эмалированный противень.

12.7 Консервирование +

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не ставьте на эмалированный противень более шести поллитровых банок для консервирования.
- Наполняйте банки равномерно, оставляя наверху каждой банки воздушную прослойку 1 см. Оставьте на банках крышки, не закрывая их герметично.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в эмалированный противень 1/2 литра воды, а также вылейте 1/4 литра воды в выемку на дне камеры духового шкафа, чтобы в нем было достаточно влаги.
- Выберите функцию PlusSteam и задайте максимальную температуру, используя таблицу ниже.
- Банки можно закрыть герметично только после окончания работы функции.

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Земляника / черника / малина	160	25 - 30	1	Используйте эмалированный противень.

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Груша / айва / слива	160	35 - 40	1	Используйте эмалированный противень.

Мягкие овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Кабачки / баклажаны / лук / помидоры	160	30 - 35	1	Используйте эмалированный противень.

Маринованные овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Морковь / маринованные овощи / турнепс / сельдерей	160	35 - 45	1	Используйте эмалированный противень.

12.8 Щадящий режим конвекции

Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Овощи				
Фасоль	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Рубленый перец	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овощи для супа	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Нарезанные грибы	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Фрукты				

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Половинки сливы	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Половинки абрикоса	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Дольки груши	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Медл. приготовление

Продукты	Количество (кг)	Обжаривание на каждой стороне (мин)	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Говядина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбиф (средней прожаренности)	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телятина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная телятина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
Филе средней прожаренности	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Вырезка, кусок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Жареная свинина средней прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Традиционное приготовление

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	160 - 170	25 - 35	2
Дрожжевой пирог с яблоками	170 - 190	45 - 55	3
Пирог на противне	170 - 180	35 - 45	2
Пирог с обсыпкой	170 - 190	50 - 60	3
Сырный торт/Чизкейк	170 - 190	60 - 70	2
Крестьянский хлеб	190 - 210	50 - 60	2
Румынский бисквит	165 - 175	35 - 45	2
Румынский бисквит – традиционный	165 - 175	35 - 45	2
Булочки из дрожжевого теста	180 - 200	15 - 25	2
Швейц. рулет	150 - 170	15 - 25	2
Открытый пирог	215 - 225	45 - 55	2

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	210 - 230	35 - 50	2
Свиные жареные отбивные котлеты	190 - 210	30 - 35	3
Рыба, целиком	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Большой гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	230	50 - 60	2
Свиные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	3
Бекон на гриле	250	17 - 25	2
Сосиски	250	20 - 30	2
Говяжий стейк: средней прожаренности	230	25 - 35	2

12.11 Турбо-гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	200	50 - 60	2
Цыпленок	250	55 - 60	2
Куриные крылья	230	30 - 40	2
Свиные жареные отбивные котлеты	230	40 - 50	2
Говяжий стейк: хорошей прожаренности	250	35 - 40	2

12.12 Режим конвекции

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевой пирог с начинкой	150 - 160	20 - 30	2
Бисквитный торт	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарский открытый яблочный пирог	180 - 200	35 - 45	2
Рождественский пирог	150 - 160	40 - 50	2
Песочное пирожное	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картофельная Запеканка	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Запеченные макароны	170 - 190	50 - 60	2
Пицца	190 - 200	25 - 35	2

Жарка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок, целиком	200 - 220	55 - 65	2
Жаркое из свинины	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Экорежим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Аксессуары
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мелкие хлебобулочные изделия				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Вегетарианское				
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

12.14 Горячий воздух

Выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Плоский пирог	140 - 160	40 - 50	1 + 3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булочки из дрожжевого теста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Сливочный кекс	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Пицца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Информация для испытательных организаций

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	160	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	эмалированный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Горячий воздух	160	эмалированный противень	1 + 3	30 - 40
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквит	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Нежирный бисквит	Горячий воздух	170	решетка	1 + 3	30 - 40
Песочное печенье/полоски из теста	Традиционное приготовление	140	эмалированный противень	3	15 - 30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Аксессуары	Положение противня	Время (мин)
Песочное печенье/полоски из теста	Режим конвекции	140	эмалированный противень	3	20 - 30
Песочное печенье/полоски из теста	Горячий воздух	140	эмалированный противень	1 + 3	15 - 30
Тосты	Большой гриль	250	решетка	3	5 - 10
Бургер с говядиной[1)]	Турбо-гриль	250	на решетке или в глубоком эмалированном противне для гриля	3	15–20 на одной стороне; 10–15 на второй стороне

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

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

13.1 Примечание по очистке

Протирайте переднюю часть духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Скопление жира или остатков других пищевых продуктов может привести к возгоранию. При использовании противня для гриля риск увеличивается.

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде и моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием AirFry абразивные чистящие средства или острые предметы.

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

13.3 Очистка выемки внутренней камеры

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

Рекомендуется как минимум каждый 5-10 цикл выполнять процедуру очистки при помощи функции PlusSteam.

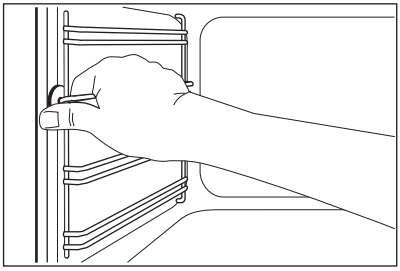
1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

13.4 Снятие направляющих для противней

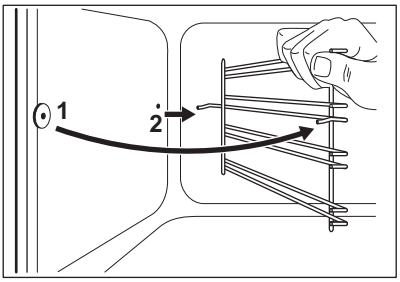
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

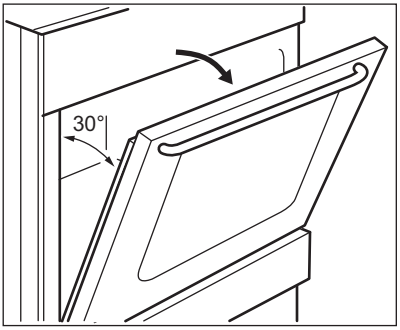
13.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

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

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

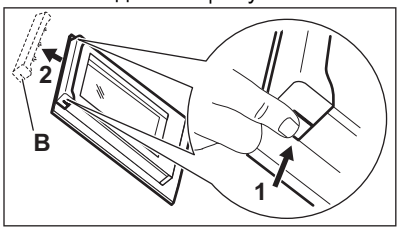
ВНИМАНИЕ!
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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



2. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с обеих

сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.

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

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

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

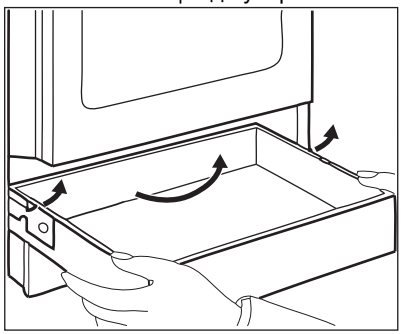
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

13.6 Извлечение ящика

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

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



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

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

13.7 Замена лампы

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал.	Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Использование функции PlusSteam не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция PlusSteam.	См. главу «Включение функции PlusSteam».
	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. главу «Включение функции PlusSteam».
	Функция PlusSteam не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. главу «Включение функции PlusSteam».
Требуется включить функцию Щадящий режим конвекции, но горит индикатор кнопки «Плюс Пар».	Работает функция PlusSteam.	Нажмите на кнопку «Пар Плюс» для того,чтобы прервать работу функции PlusSteam.
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. См. главу «Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.

14.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии (варочная панель) согласно EU 66/2014

Модель	RKR560205W RKR560205X	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Излучающий нагреватель	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая задняя Правая передняя Левая передняя	14 см 14 см 18,0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Задняя правая	W 14,0 см L 25,0 см

Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)	Левая задняя Задняя правая Правая передняя Левая передняя	181,8 Вт·ч/кг 183,3 Вт·ч/кг 181,8 Вт·ч/кг 190,1 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		185,5 Вт·ч/кг

EN 60350-2. Бытовые электрические приборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели. Методы измерений эксплуатационных характеристик

15.2 Варочная панель – Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

15.3 Информация о духовых шкафах и Технический лист информации об изделии*

Торговый знак	Electrolux
Модель	RKR560205W 943005493 RKR560205X 943005494
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	94.9
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0,84 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.75 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	58 л
Тип духового шкафа	Духовой шкаф внутри отдельно стоящей кухонной плиты

Масса (M)	RKR560205W	42.0 кг
	RKR560205X	43.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения A и B.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии

Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Экорежим
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⌧. Прибор следует доставить в место

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

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

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

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

Изготовлено в Румынии

www.electrolux.com/shop



867365631-A-382021