

**OKF3H70X**

**Қолдану туралы нұсқаулары**
Тұмшапеш

**Инструкция по эксплуатации**
Духовой шкаф

**KK** **2**

**RU** **25**



electrolux.com/register

Electrolux

## 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.

## МАЗМҰНЫ


**1.** ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ....3
**2.** ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ....4
**3.** ОРНАТУ....7
**4.** БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ....9
**5.** БАСҚАРУ ПАНЕЛІ....9
**6.** ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА....10
**7.** ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ....11
**8.** САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ....12
**9.** КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ....13
**10.** ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР....14
**11.** АҚЫЛ-КЕҢЕС....15
**12.** КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ....18
**13.** АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ....22
**14.** ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК....22
**15.** ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ....22
**16.** ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР....24

# 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

## 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл 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 және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай

пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі 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.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

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

## 2.2 Электр тогына қосу

**ЕСКЕРТУ!**
Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. 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.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

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

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

| Жалпы қуаты (Вт) | Кабель секциясы (мм²) |
|---|---|
| ең көбі 1380 | 3x0.75 |
| ең көбі 2300 | 3x1 |
| ең көбі 3680 | 3x1.5 |

Жер сымы (жасыл/сары кабель) фазалық және бейтарап кабельдерден (көк және қоңыр кабельдер) 2 см ұзын болуы керек.

## 2.3 Пайдалану

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

- 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.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

**ЕСКЕРТУ!**
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура 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.
- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау

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

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

## 2.5 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.
- 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.
- Кәмелетке толмағанбалалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

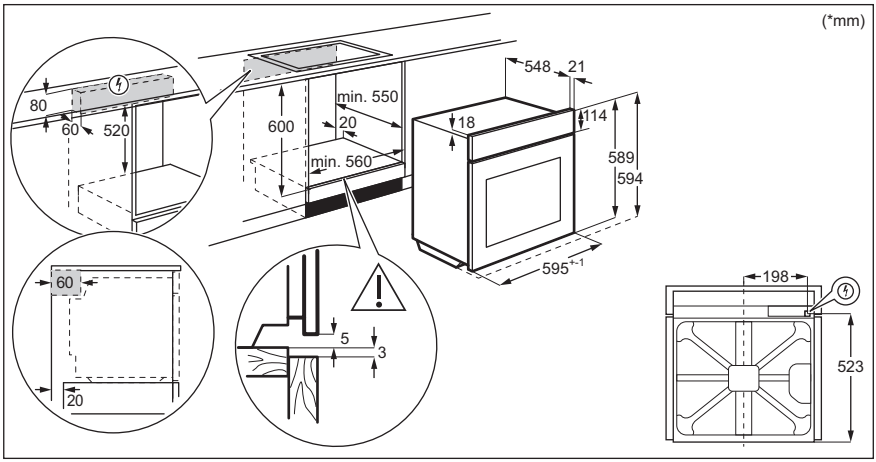
# 3. ОРНАТУ

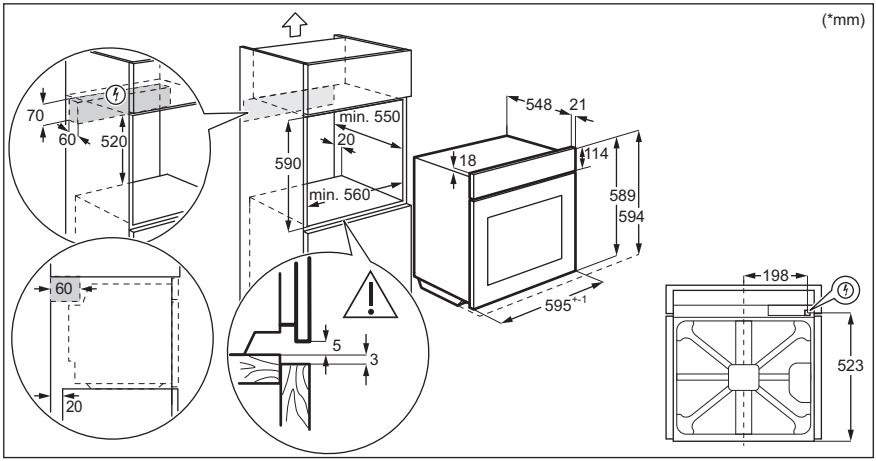
**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 3.1 Кіріктіріп орнату

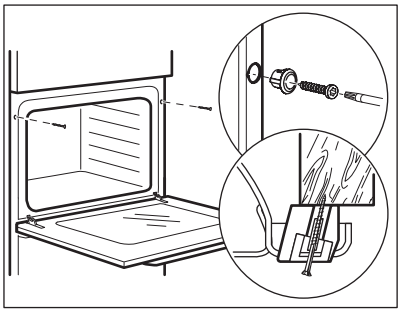
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



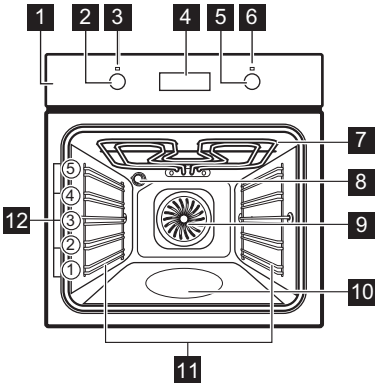




## 3.2 Тұмшапешті корпусқа бекіту



# 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## 4.1 Жалпы шолу




1 Басқару тақтасы
2 Қыздыру функцияларының тетігі
3 Қуат шамы / белгісі
4 Дисплей
5 Басқару тетігі (температураға арналған)
6 Температура индикаторы/таңбасы
7 Қыздыру элементі
8 Шам
9 Желдеткіш
10 Қуыстың шығыңқы жері - Сумен тазалауға арналған сауыт
11 Сөре тірегі, алынбалы
12 Сөре деңгейлері

## 4.2 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.
- **Сырғытпа жолдар**
  Телескоптық бағыттағыштар арқылы сөрелерді оңайырақ қоюға және алуға болады.

# 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

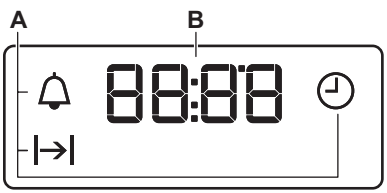
## 5.1 Батырма тетіктер

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

## 5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

| | |
|---|---|
| — | Уақытты орнату үшін. |
| ⏲ | Сағат функциясын орнату үшін. |
| + | Уақытты орнату үшін. |

### 5.3 Дисплей




**A.** Сағат функциялары
**B.** Таймер

## **6.** ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұмшапештен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

| 1-қадам | 2-қадам | 3-қадам |
|---|---|---|
| **Сағатты орнатыңыз** | **Тұмшапешті тазалаңыз** | **Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз** |
| 1. +, — - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі. | 1. Тұмшапештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.<br>2. Тұмшапеш пен аксессуарларды микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. | 1. Мына функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 1 сағат<br>2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.<br>3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин. |

Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшапешке салыңыз.

# 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

| | |
|---|---|
| **1-қадам** | Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз. |
| **2-қадам** | Температура. |
| **3-қадам** | Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз. |

## 7.2 Қыздыру функциялары

| Қыздыру функциясы | Қолдану |
|---|---|
| 0<br>Өшірулі күйі | Тұмшапеш өшірулі. |
| <br>Шам | Шамды қосу. |
| <br>Ыстық желдеткішпен пісіру | Тағамды бір уақытта үш сөреде пісіруге және кептіруге арналған.<br>Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20–40°C төменірек орнатыңыз. |
| <br>Ылғалды желдеткішпен пісіру | Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. |

| Қыздыру функциясы | Қолдану |
|---|---|
| <br>Астыңғы қыздыру | Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған. |
| <br>Гриль | Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған. |
| <br>Жылдам гриль | Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау. |
| <br>Турбо гриль | Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған. |
| <br>Пицца функциясы | Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған. |
| <br>Дәстүрлі пісіру / Сумен тазалау | Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.<br>Қосымша ақпарат алу үшін, «Күтім және тазалау» тарауын қараңыз: Аква таза. |

## 7.3 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес энергия үнемдеу сыныбына және экодизайн талаптарына сай болу үшін пайдаланылды. EN 60350-1 стандартына сай сыналады.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшапеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшапештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».

# 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

## 8.1 Сағат функциялары

| Сағат функциясы | Қолдану |
|---|---|
| Тәулік уақыты | Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. |
| Ұзақтық | Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған. |
| Минут сайынғы дыбыс | Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшапештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады. |

## 8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары

| Орнату жолы: Тәулік уақыты | |
|---|---|
| — тұмпапешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды. | |
| +, — — уақытты орнату үшін басыңыз.<br>Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі. | |

| Өзгерту жолы: Тәулік уақыты | |
|---|---|
| **1-қадам** | — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз. — жыпылықтай бастайды. |
| **2-қадам** | +, — — уақытты орнату үшін басыңыз.<br>Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі. |

| Орнату жолы: Ұзақтық | |
|---|---|
| **1-қадам** | Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз. |
| **2-қадам** | — қайта-қайта басыңыз. — жыпылықтай бастайды. |
| **3-қадам** | + , — — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.<br>Дисплейде мынау көрсетіледі: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.<br>— орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшапеш өшеді. |
| **4-қадам** | Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз. |
| **5-қадам** | Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз. |

| Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс | |
|---|---|
| **1-қадам** | — қайта-қайта басыңыз. — жыпылықтай бастайды. |
| **2-қадам** | , — уақытты орнату үшін басыңыз.<br>Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.<br>Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі. |
| **3-қадам** | Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз. |
| **4-қадам** | Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз. |

| Бас тарту жолы: Сағат функциялары | |
|---|---|
| **1-қадам** | — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз. |
| **2-қадам** | Басып тұрыңыз: — көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.<br>Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді. |

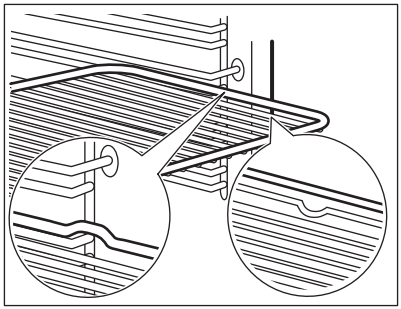
# **9.** КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

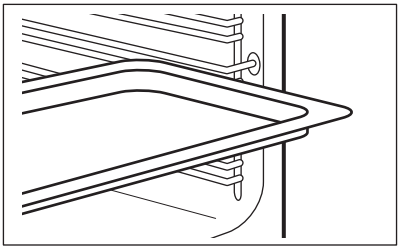
## 9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

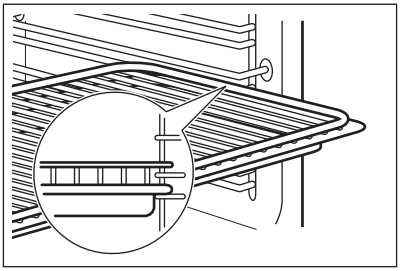
**Тор сөре**:
Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына итеріп, табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



**Пісіру науасы / Шұңғыл таба:**
Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



**Тор сөре, Пісіру науасы / Шұңғыл таба:**
Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.

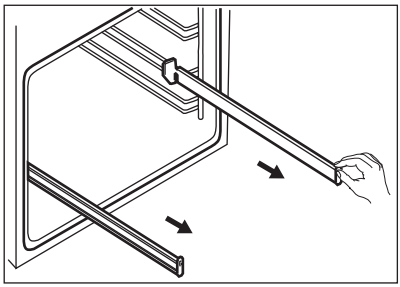


## 9.2 Сырғытпа жолдарды пайдалану

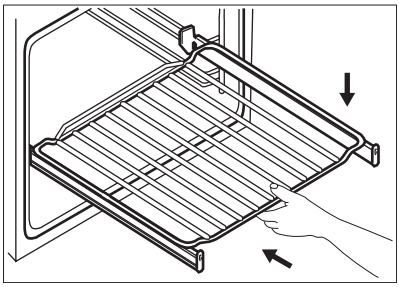
Сырғытпа жолдарды майлауға болмайды.

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

**1-қадам** Оң және сол жақ сырғытпа жолдарды тартып алыңыз.



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



# 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

## 10.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

### 10.2 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.

## 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

**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.

**Ет пен балықты пісіру**
Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

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

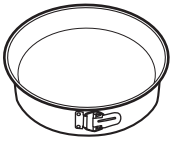
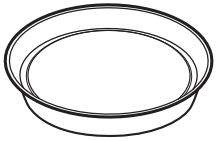
Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

**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.

### 11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

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

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| **Пицца ыдысы** | **Пісірме табақ** | **Қалыптар** | **Флан негізінің қалыбы** |
| Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см | Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 26 см | Керамика диаметрі 8 см, биіктігі 5 см | Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см |

### 11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Тәтті булочкалар, 12 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Булочкалар, 9 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Пицца, мұздатылған, 0,35 кг | темір сөре | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Швейцария орамасы | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауни | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Суфле, 6 дана | тор сөреге қойылған керамика қалып | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Қопсыма флан негізі | тор сөреге қойылған флан негізі | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Виктория сэндвичі | тор сөреге қойылған пісірме табақ | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Тұтас балық еті, 0,2 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Балықтың қоң еті, 0,3 кг | тор сөреге қойылған пицца ыдысы | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Кәуап, 0,5 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Печенье, 16 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Бадам печеньесі, 20 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Маффин, 12 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетка, 8 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 35 - 45 |

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Вегетариан омлеті | тор сөреге қойылған пицца ыдысы | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

| | | | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Шағын кекстер, әр науада 20 | Дәстүрлі пісіру | Пісіру науасы | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Шағын кекстер, әр науада 20 | Ыстық желдеткішпен пісіру | Пісіру науасы | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Шағын кекстер, әр науада 20 | Ыстық желдеткішпен пісіру | Пісіру науасы | 2 және 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Алма бәліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып | Дәстүрлі пісіру | Тор сөре | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Алма бәліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тор сөре | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы | Дәстүрлі пісіру | Тор сөре | 2 | 170 | 40 - 50 | Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тор сөре | 2 | 160 | 40 - 50 | Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. |

| | | | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тор сөре | 2 және 4 | 160 | 40 - 60 | Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. |
| Шала ашыған нан | Ыстық желдеткішпен пісіру | Пісіру науасы | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Шала ашыған нан | Ыстық желдеткішпен пісіру | Пісіру науасы | 2 және 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Шала ашыған нан | Дәстүрлі пісіру | Пісіру науасы | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Қыздырылған нан, 4–6 дана | Гриль | Тор сөре | 4 | макс. | бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут | Тұмшапешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз. |
| Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг | Гриль | Тор сөре және май жинайтын таба | 4 | макс. | 20 - 30 | Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшапештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшапешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз. |

# **12.** КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 12.1 Тазалау туралы ескертпелер



**Жуғыш заттар**

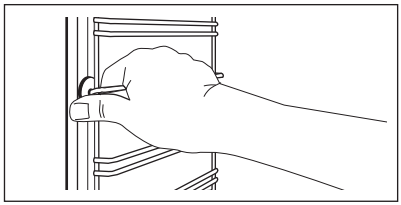
| |
|---|
| Құрылғының бетін микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз. |
| Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз. |
| Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. |

| | |
|---|---|
| **Күнделікті қолдану** | Науаны әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін. |
| | Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін науаны микроталшықты шүберекпен сүртіңіз. |
| **Керек-жарақтар** | Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Жылы су мен жұмсақ жуғыш зат қосылған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз. |
| | Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз. |

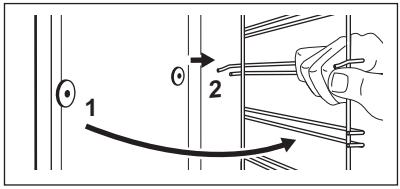
## 12.2 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері

Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

| | |
|---|---|
| **1-қадам** | Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. |
| **2-қадам** | Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз. |



| | |
|---|---|
| **3-қадам** | Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз. |
| **4-қадам** | Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.<br>Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек. |




## 12.3 Пайдалану жолы: Сумен тазалау

Бұл тазалау процедурасы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшапештен тазалайды.

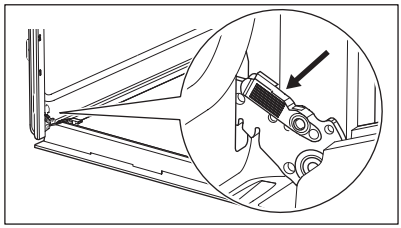
| | |
|---|---|
| **1-қадам** | Қуыс бедеріне су құйыңыз: 300 мл көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. |
| **2-қадам** | Функцияны орнатыңыз: . |
| **3-қадам** | Температураны 90°C-қа орнатыңыз. |
| **4-қадам** | Тұмшапешті 30 минут бойы жұмыс істетіңіз. |
| **5-қадам** | Пешті сөндіріңіз. |
| **6-қадам** | Тұмшапеш суығанша күтіңіз. Қуысты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. |

## 12.4 Алу және орнату жолы: Есік

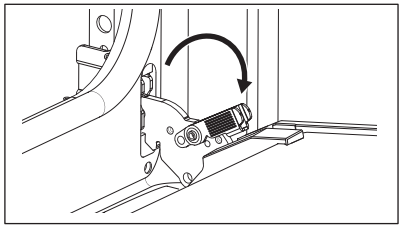
Тұмпапеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшапеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

**АБАЙЛАҢЫЗ**
Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

**1-қадам** Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.

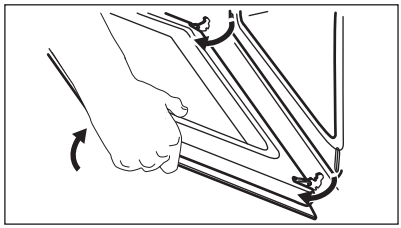


**2-қадам** Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



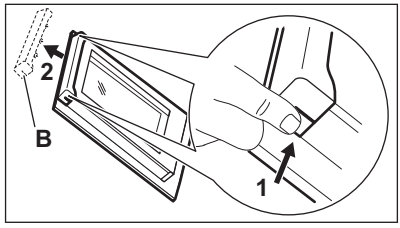
**3-қадам** Тұмшапештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.

**4-қадам** Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.

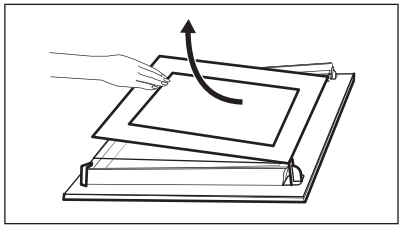


**5-қадам** Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.

**6-қадам** Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



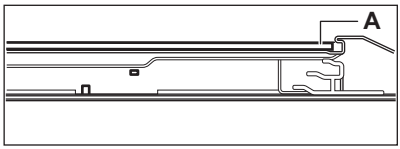
| | |
|---|---|
| **7-қадам** | Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз. |



| | |
|---|---|
| **8-қадам** | Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. |
| **9-қадам** | Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшапештің есігін орнатыңыз. |

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Экранды басып шығару аймағы есіктің ішкі жағына қарап тұруы керек. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауы керек.
Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.
Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.




## 12.5 Қалай ауыстырасыз: Шам

**ЕСКЕРТУ!**
Электр қатері орын алуы мүмкін.
Шам ыстық болуы мүмкін.

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

| **Шамды ауыстырмас бұрын:** | | |
|---|---|---|
| **1-қадам** | **2-қадам** | **3-қадам** |
| Пешті сөндіріңіз. Тұмшапеш әбден суығанша күтіңіз. | Пешті розеткадан ағытыңыз. | Пештің табанына шүберек төсеңіз. |

### Артқы шам

| | |
|---|---|
| **1-қадам** | Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз. |
| **2-қадам** | Шыны қақпағын тазалаңыз. |
| **3-қадам** | Шамды үйлесімді 300 °C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз. |
| **4-қадам** | Шыны қақпағын орнатыңыз. |

# 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

**ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 13.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге енбеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

| Мәселе | Мынаны тексеріңіз: |
|---|---|
| Тұмшапеш қызбайды. | Сақтандырғыш күйіп кеткен. |
| Есіктің тығыздағышы зақымдалған. | Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Дисплейде «12.00» көрсетіледі. | Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз. |
| Шам жұмыс істемейді. | Шам күйіп кеткен. |

## 13.2 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 құрылғы науасының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

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

# 14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

## 14.1 Техникалық дерек

| | |
|---|---|
| Кернеу | 220 - 240 В |
| Жиілік | 50 - 60 Гц |

# 15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

## 15.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы*

| | |
|---|---|
| Жабдықтаушының аты | Electrolux |
| Модель идентификаторы | OKF3H70X 949496274 |
| Қуат тиімділігі индексі | 95.3 |

| | |
|---|---|
| Қуат тиімділігі сыныбы | A |
| Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0.93 кВт/сағ/цикл |
| Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0.81 кВт/сағ/цикл |
| Сызаттардың саны | 1 |
| Жылу көзі | Электр қуаты |
| Дыбыс деңгейі | 72 л |
| Пештің түрі | Кіріктірілген тұмшапеш |
| Салмағы | 29.5 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.

## 15.2 Қуатты үнемдеу

Құрылғының күнделікті тағам пісіргенде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пісіру алдында құрылғыны 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, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

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

**Ылғалды желдеткішпен пісіру**
Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## **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.

Италияда жасалған.

## 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.

## СОДЕРЖАНИЕ


**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....26
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....28
**3.** УСТАНОВКА.....31
**4.** ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....33
**5.** ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....33
**6.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....34
**7.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....34
**8.** ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....36
**9.** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....37
**10.** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....38
**11.** СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....39
**12.** УХОД И ЧИСТКА.....43
**13.** УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....46
**14.** ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....47
**15.** ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....47
**16.** ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....48

# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- 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! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать

поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

| | |
|---|---|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 590 (600) мм |
| Ширина шкафа | 560 мм |
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
| Высота передней стороны прибора | 594 мм |
| Высота задней стороны прибора | 576 мм |
| Ширина передней стороны прибора | 595 мм |
| Ширина задней стороны прибора | 559 мм |
| Глубина прибора | 569 мм |
| Глубина встраивания прибора | 548 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1022 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1500 мм |
| Винты крепления | 4x25 мм |

### 2.2 Подключение к 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 прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

| **Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

| **Общая мощность (Вт)** | **Сечение кабеля (мм²)** |
|---|---|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Использование

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

- 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 надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**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 непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - 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.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- 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 следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 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.
- 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.

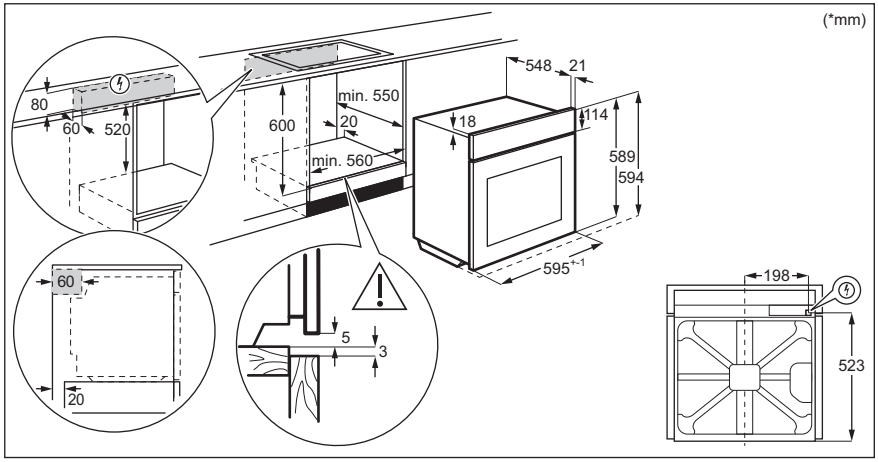
# 3. УСТАНОВКА

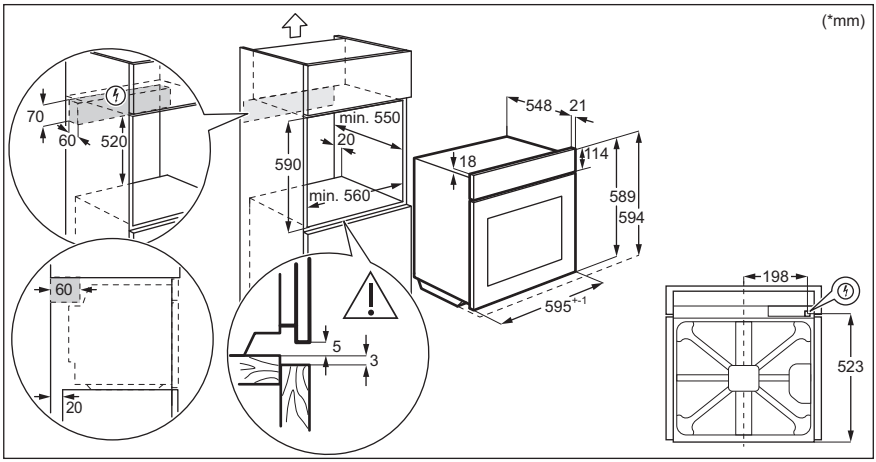
**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Встраивание

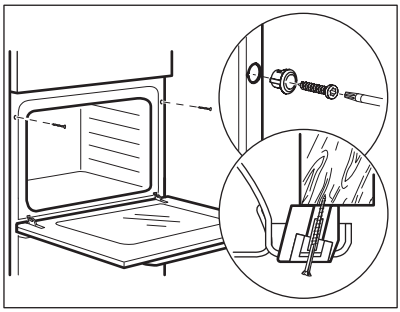
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



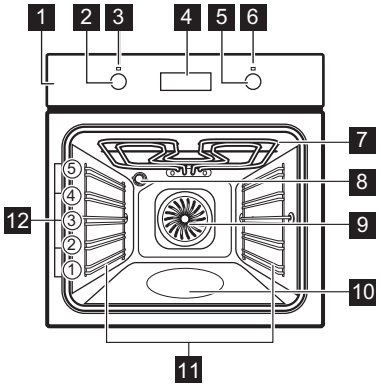



## 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



# 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 4.1 Общий обзор




1. Панель управления
2. Ручка выбора режимов нагрева
3. Индикатор/символ включения
4. Дисплей
5. Ручка управления (для температуры)
6. Индикатор/символ температуры
7. Нагревательный элемент
8. Лампа освещения
9. Вентилятор
10. Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
11. Съемная опора противня
12. Положения противня

## 4.2 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.
- **Телескопические направляющие**
  Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

# 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

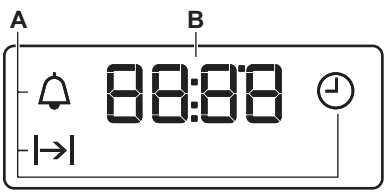
## 5.1 Утапливаемые ручки

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

## 5.2 Сенсоры / Кнопки

| | |
|---|---|
| — | Установка текущего времени. |
| ⏲ | Включение функции часов. |
| + | Установка текущего времени. |

### 5.3 Дисплей




**A.** Функции часов
**B.** Таймер

## **6.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

### 6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
|---|---|---|
| **Установка времени на часах** | **Очистка духового шкафа** | **Предварительный разогрев пустого духового шкафа** |
| 1. Установите время с помощью кнопок + и —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время. | 1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.<br>2. Используйте ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров. | 1. Установите максимальную температуру для режима: ▭. Время: 1 ч.<br>2. Установите максимальную температуру для режима: ◉. Время: 15 мин.<br>3. Установите максимальную температуру для режима: ▭. Время: 15 мин. |

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## **7.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

## 7.1 Способ настройки Режим нагрева

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

## 7.2 Режимы нагрева

| Режим нагрева | Применение |
|---|---|
| 0 Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
|  Освещение | Включение лампы. |
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. |
|  Влажная конвекция | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция. |
|  Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов. |

| Режим нагрева | Применение |
|---|---|
|  Гриль | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов. |
|  Большой гриль | Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание. |
|  Функция Пицца | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. |
|  Традиционное приготовление / Водяная очистка | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка. |

## 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

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

# 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 8.1 Функции часов

| Часы | Назначение |
|---|---|
| Установка времени суток | Установка, изменение или контроль времени суток. |
| Продолж. | Установка продолжительности работы духового шкафа. |
| Таймер | Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен. |

## 8.2 Способ настройки: Функции часов

| Способ настройки: Установка времени суток | |
|---|---|
| При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает . | |
| Установите время с помощью кнопок +, —.<br>Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время. | |

| Смена параметра: Установка времени суток | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает . |
| **Шаг 2** | Установите время с помощью кнопок +, —.<br>Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время. |

| Способ настройки: Продолж. | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа. |
| **Шаг 2** | Несколько раз нажмите . Замигает . |
| **Шаг 3** | Установите продолжительность с помощью кнопок +, —.<br>На дисплее отображается: .<br>По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится. |
| **Шаг 4** | Для отключения сигнала нажмите любую кнопку. |
| **Шаг 5** | Поверните ручки на отметку «Выкл». |

| Способ настройки: Таймер | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Несколько раз нажмите ⏲. Замигает 🔔. |
| **Шаг 2** | Установите время с помощью кнопок +, —.<br>Функция запускается автоматически через 5 секунд.<br>По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. |
| **Шаг 3** | Для отключения сигнала нажмите любую кнопку. |
| **Шаг 4** | Поверните ручки на отметку «Выкл». |

| Отмена функции: Функции часов | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ часов. |
| **Шаг 2** | Нажмите и удерживайте: —.<br>Через несколько секунд функция часов будет отключена. |

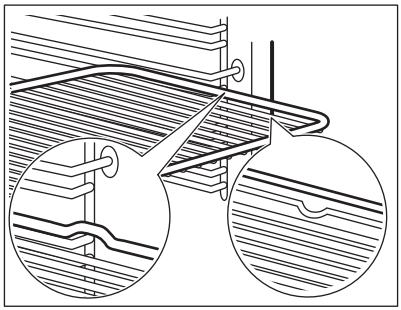
# 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

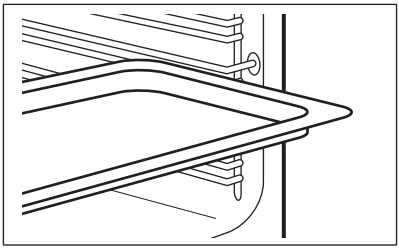
## 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

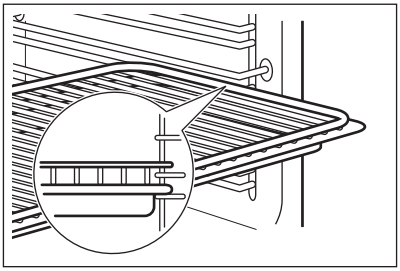
**Решетка**:
Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



**Эмалированный противень / Противень для жарки:**
Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



**Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:**
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

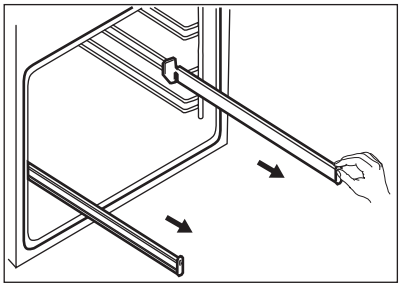


## 9.2 Использование телескопических направляющих

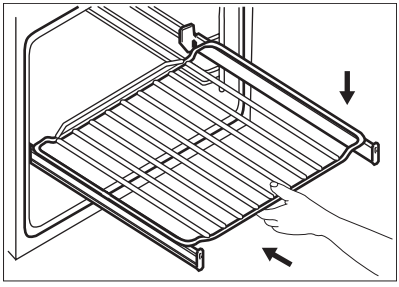
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

**Шаг 1** Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



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



# 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## 10.1 Вентилятор охлаждения

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

### 10.2 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.

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

**Выпекание тортов**
Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

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

**Приготовление мяса и рыбы**
Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

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

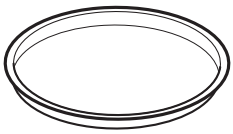
Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

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

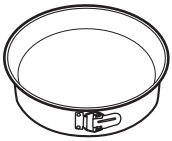
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

### 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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



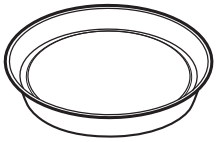
**Сковорода для пиццы**



**Емкость для запекания**



**Горшочки**



**Форма для флана**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Темная, неотражающая диаметр 28 см | Темная, неотражающая диаметр 26 см | Керамика диаметр 8 см, высота 5 см | Темная, неотражающая диаметр 28 см |

## 11.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Сдобные булочки, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Рулеты, 9 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Пицца, заморож., 0,35 кг | решетка | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Шоколадный торт | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Суфле, 6 шт. | керамические формочки на решетке | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Бискв. осн. для откр. пир. | форма для основы флана на решетке | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Бисквитный торт | емкость для диетического приготовления на решетке | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Отварная рыба, 0,3 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рыбн. филе, 0,3 кг | сковорода для пиццы на решетке | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Отварное мясо, 0,25 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлык, 0,5 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Сахарное печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Минд. печенье, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 45 - 55 |

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Несладкие изделия, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Овощи, отварные, 0,4 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Вегетарианский омлет | сковорода для пиццы на решетке | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 4 | 35 - 45 |

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

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

| | | | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см | Традиционное приготовление | Решетка | 2 | 170 | 40 - 50 | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см | Горячий воздух | Решетка | 2 | 160 | 40 - 50 | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см | Горячий воздух | Решетка | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут |
| Песочное печенье | Горячий воздух | Эмалированный противень | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Песочное печенье | Горячий воздух | Эмалированный противень | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Песочное печенье | Традиционное приготовление | Эмалированный противень | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Тосты, 4–6 шт. | Гриль | Решетка | 4 | макс. | 2–3 минуты на одной стороне; 2–3 минуты на другой стороне | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |
| Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг | Гриль | Решетка и поддон | 4 | макс. | 20 - 30 | Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |

# **12.** УХОД И ЧИСТКА

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

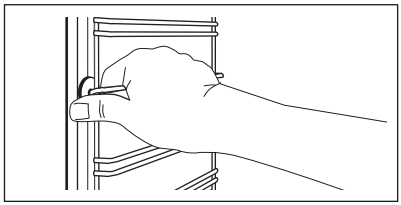
## 12.1 Примечание по очистке

| | |
|---|---|
|  **Чистящие средства** | Лицевую поверхность прибора протирайте тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры. |
| | Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство. |
| | Очищайте пятна мягким моющим средством. |
|  **Ежедневное использование** | Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. |
| | Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо тряпкой из микрофибры. |
|  **Аксессуары** | Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте для этого тряпку из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. |
| | Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями. |

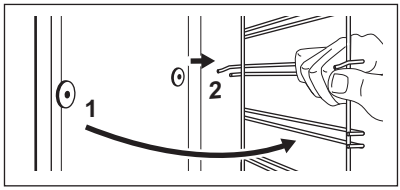
## 12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

| | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. |
| **Шаг 2** | Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. |



| | |
|---|---|
| **Шаг 3** | Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее. |
| **Шаг 4** | Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед. |




## 12.3 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

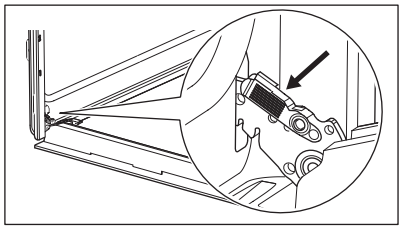
| | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Налейте воды в выемку камеры. 300 мл. |
| **Шаг 2** | Установите функцию: . |
| **Шаг 3** | Установите температуру 90°C. |
| **Шаг 4** | Дайте духовому шкафу поработать 30 мин. |
| **Шаг 5** | Выключите духовой шкаф. |
| **Шаг 6** | Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой. |

## 12.4 Извлечение и установка: Дверца

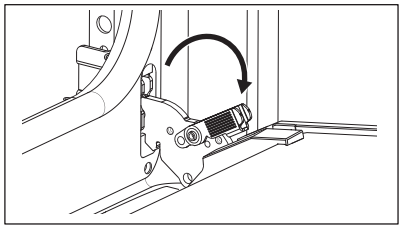
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

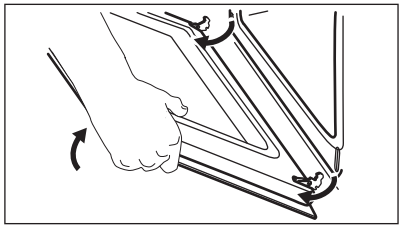
| | |
|---|---|
| **Шаг 1** | Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли. |



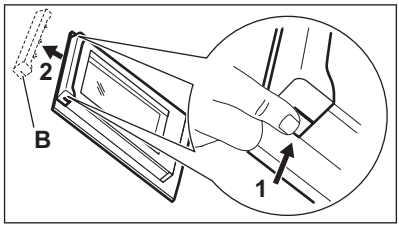
| | |
|---|---|
| **Шаг 2** | Поднимите и потяните защелки до щелчка. |



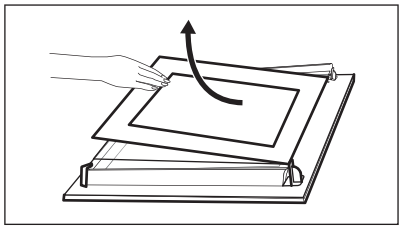
| | |
|---|---|
| **Шаг 3** | Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда. |
| **Шаг 4** | Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань. |



| | |
|---|---|
| **Шаг 5** | Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку. |
| **Шаг 6** | Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед. |



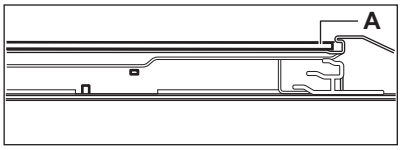

| | |
|---|---|
| **Шаг 7** | Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих. |



| | |
|---|---|
| **Шаг 8** | Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине. |
| **Шаг 9** | После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. |

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.
Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.




## 12.5 Замена лампы освещения

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

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

| Перед заменой лампы: | | |
|---|---|---|
| **Шаг 1** | **Шаг 2** | **Шаг 3** |
| Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

Задняя лампа

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

# 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

## 13.1 Что делать, если…

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

| Проблема | Убедитесь, что... |
|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. |
| Повреждено уплотнение дверцы. | Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| На дисплее отображается символ «12.00». | Сбой электропитания. Установка Времени Суток. |
| Не горит лампа освещения. | Лампа перегорела. |

## 13.2 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 прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

# 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 14.1 Технические данные

| | |
|---|---|
| Напряжение | 220-240 В |
| Частота | 50 - 60 Гц |

# 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

| | |
|---|---|
| Торговый знак | Electrolux |
| Модель | OKF3H70X 949496274 |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity) | 95.3 |
| Класс энергетической эффективности | A |
| Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity) | 0.93 кВт·ч/цикл |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity) | 0.81 кВт·ч/цикл |
| Количество камер | 1 |
| Источник нагрева | Электроэнергия |
| Объём камеры (V) | 72 л |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф |
| Масса (M) | 29.5 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 А и В.
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.

## 15.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора 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 прибора 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 прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

**Влажная конвекция**
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## **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 Италии.



867369275-B-212022

electrolux.com