

OED3H50K  
OED3H50V  
OED3H50X  
OEM3H50K  
OEM3H50X



---

**KK** Тұмшәпеш  
**RU** Духовой шкаф

---

Қолдану туралы нұсқаулары 2  
Инструкция по эксплуатации 38

## Get the most out of your appliance



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

## 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.....	10
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	13
9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	14
10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	15
11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	16
12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	30
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	33
14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	35
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	35

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

### Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

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

## 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан 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, тұмшапештің есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

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

Бекіту бұрандалары	4x25 мм
--------------------	---------

## 2.2 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

- ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
  - Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

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

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

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

Жалпы қуат (Вт)	Электр сымының көлденең қимасы (мм <sup>2</sup> )
ең үлкен 1380	3 x 0.75
ең үлкен 2300	3 x 1
ең үлкен 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Пайдалану



### ЕСКЕРТУ!

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

- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.

- Желдеткіш саңылаулардың бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолмен немесе суды қолданып тұрған кезде пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тез тұтанатын өнімдерді немесе жанғыш, дымқыл заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны

қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптамааның немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау



### ЕСКЕРТУ!

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- 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.
- Каталитті эмальды (егер бар болса) жуғыш заттармен тазаламаңыз.

## 2.5 Ішкі жарықтама



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.
- Шамды айырбастау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Құрылғыны тастау



### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

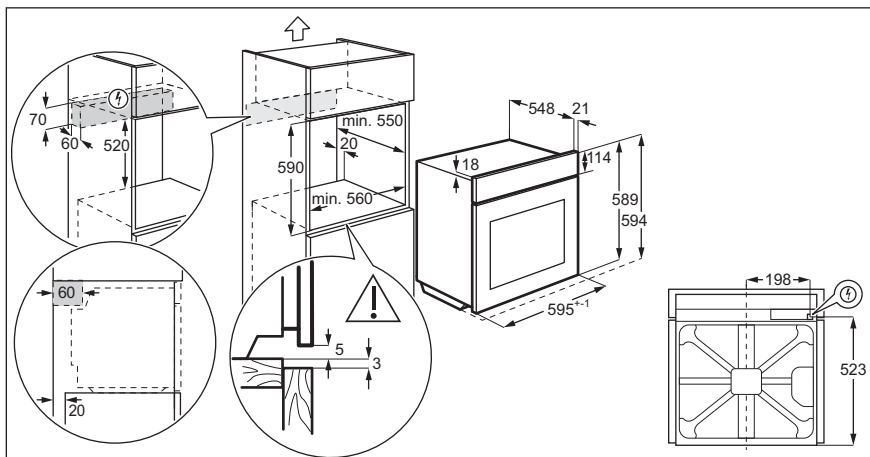
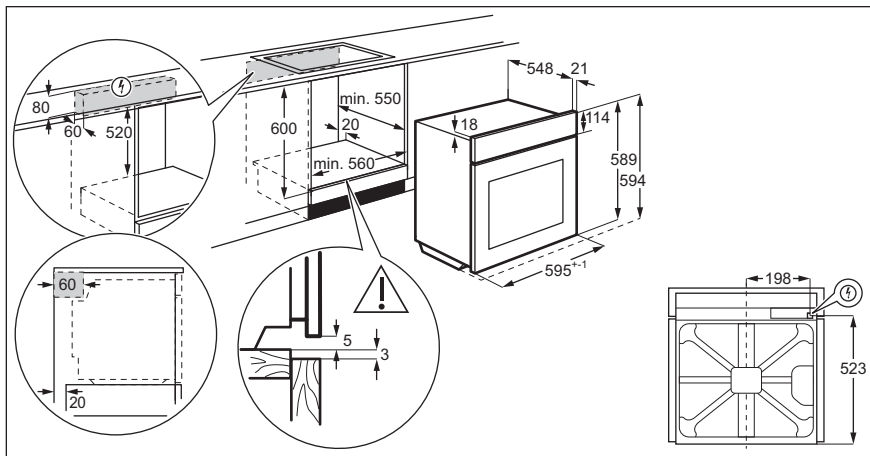
# 3. ОРНАТУ



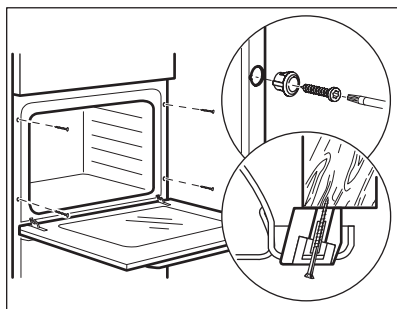
### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Кіріктіріп орнату



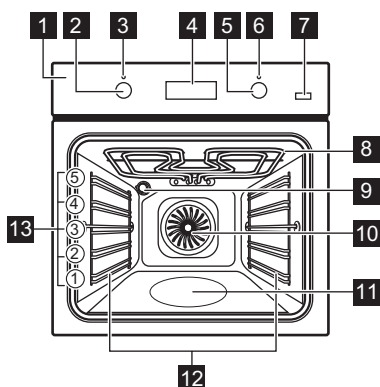
### 3.2 Тұмшашешті корпусқа бекіту





## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы көрінісі



- 1** Басқару панелі
- 2** Қыздыру функцияларының тетігі
- 3** Қуат шамы / белгісі
- 4** Дисплей
- 5** Басқару тетігі (температура үшін)
- 6** Температура индикаторы / белгісі
- 7** Плюс Бу
- 8** Қыздыру элементі
- 9** Шам
- 10** Желдеткіш
- 11** Корпустың белгісі - Су тазалайтын сауыт
- 12** Алынбалы, сөре сырғытпалары
- 13** Сөренің орналасуы

### 4.2 Керек-жарақтары

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

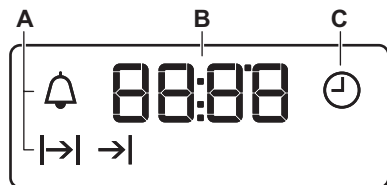
- **Гриль- / Қуыру науасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**  
Сөрелер мен науаларға арналған.

## 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

### 5.1 Түймелер

Сенсор алаңы / Түйме	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты орнату үшін.
⌚	САҒАТ	Сағат функциясын орнату үшін.
+	ПЛЮС	Уақытты орнату үшін.
🔥	БУ ПЛЮС	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын іске қосу үшін.

## 5.2 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер
- C. Сағат функциясы

## 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Тәулік уақытын орнату үшін "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.

### 6.1 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.

### 6.2 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.



Келесі функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС "Күнделікті пайдалану" тарауын, Параметр орнату тармағын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".

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

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

## 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.





### 7.1 Батырма тетіктер





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




## 7.2 Қыздыру функциясын орнату

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температура.  
Пеш іске қосылғанда оның шам жанады.
3. Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына қойыңыз.

## 7.3 Қыздыру функциялары

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 <p>Сөндіру қалпы</p>	Пеш өшірулі.
 <p>Шам</p>	Шамды пісіру функциясынсыз қосуға арналған.
  <p>Желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС / Аква таза</p>	<p>Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған.</p> <p>Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.</p> <p>Тағам пісіру барысында оған ылғал қосуға арналған.</p> <p>Тағамды қызартып, қытырылақ етіп пісіруге арналған.</p> <p>Тағамды қайта қыздыру кезінде барынша селді етуге арналған.</p> <p>Қосымша ақпарат алу үшін "Күтім және тазалау" тарауын қараңыз: Аква таза.</p>

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 <p>Ылғалды желдеткішпен пісіру</p>	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Тағам пісіру туралы нұсқауларды "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшапештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Жалпы қуат үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу тармағынан қараңыз.
 <p>Астыңғы қыздыру</p>	Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 <p>Жібіту</p>	Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.
 <p>Жылдам гриль</p>	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Турбо-гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сөреде пісіруге және қуыруға арналған.

## 7.4 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Бұл функция тағам пісіру барысында ылғалдылықты арттырады.



### ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін. Функция тоқтағаннан кейін есікті абайлап ашыңыз.

1. 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.



### АБАЙЛАҢЫЗ

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

2. Функцияны орнатыңыз:  .
3. Басыңыз: Плюс Бу . Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді. Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС. Индикатор жанады.
4. Температураны орнату үшін бақылау тетігін бұраңыз.
5. Ылғалды туғызу үшін бос тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.
6. Тағамды пешке қойыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз. Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.
7. Қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұрап, Плюс Бу  түймесін басып пешті сөндіріңіз. Индикатор сөнеді.
8. Корпустың белгіленген деңгейінен суды ағызыңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Корпустың белгіленген деңгейінен қалған суды ағызу алдында пештің суығанына көз жеткізіңіз.

## 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 8.1 Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы	Қолдану
⌚ ТӘУЛІК УАҚЫТЫ	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
⌚  ЖҰЗАҚТЫҚ	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
→  АЯҚТАУ	Құрылғыны сөндіру уақытын орнатуға арналған.
⌚ →  УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ	УАҚЫТ және АЯҚТАУ функциясын біріктіру үшін.
🔔 МИНУТ ОПЕРАТОРЫ	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.

### 8.2 Уақытты орнату. Уақытты өзгерту

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.

Тәулік уақытын өзгерту үшін ⌚

түймесін қайта-қайта ⌚ жыпылықтағанша басыңыз.

### 8.3 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.

### 8.4 АЯҚТАУ функциясын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
  2. ⌚ түймесін →| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
  3. Уақытты орнату үшін **+** не **—** түймесін басыңыз.
- Бейнебетте →| көрсетіледі.
4. Уақыт аяқталғанда →| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
  5. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
  6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

## 8.5 УАҚИТТЫ КЕШІКТІРУ функциясын орнату

1. Тұшпашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. 🕒 түймесін |→| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. + немесе — түймесін ҰЗАҚТЫҚ функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
4. 🕒 түймесігін басыңыз.
5. + немесе — түймесін АЯҚТАУ функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
6. 🕒 түймесігін басып құптаңыз. Құрылғы кейін автоматты түрде қосылып, орнатылған ҰЗАҚТЫҚ уақыты аяқталғанша істеп, орнатылған АЯҚТАУ уақыты келгенде сөнеді. Орнатылған уақыт келгенде дыбыстық сигнал естіледі.
7. Құрылғы автоматты түрде сөнеді. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
8. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

## 8.6 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. Тұшпашеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

## 8.7 Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. 🕒 түймесін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
  2. — түймесігін басып ұстап тұрыңыз.
- Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

# 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



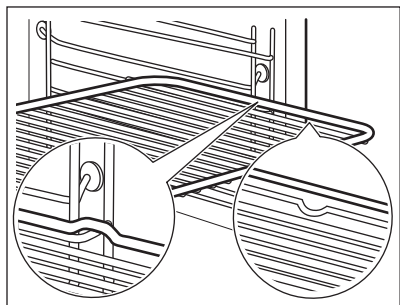
### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 9.1 Керек-жарақтарды орнату

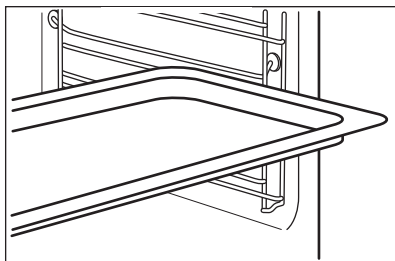
Торкөз сөре:

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



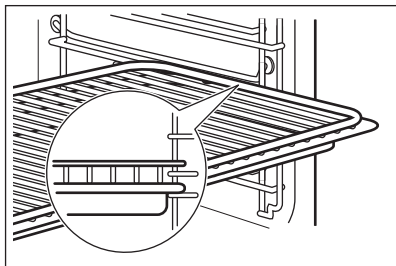
Пісірме науа/ Шұңғыл науа:

Пісірме науа /шұңғыл науаны сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Тор сөрені және пісірме науаны / шұңғыл науаны бірге пайдалану:

Пісірме науаны /шұңғыл науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



- i** Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып кетуден сақтайтын құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

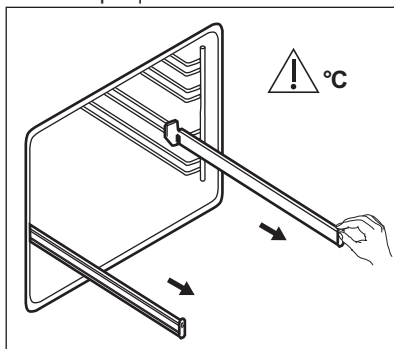
## 9.2 Сырғытпа жолдар

- i** Сырғытпа жолдарды орнату нұсауларын кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

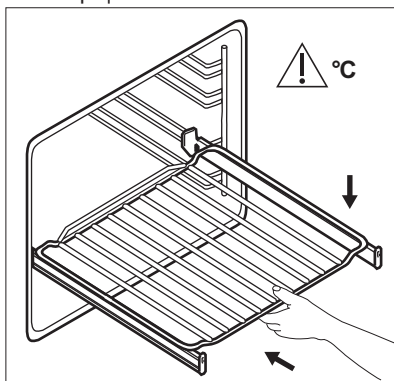
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

- !** **АБАЙЛАҢЫЗ**  
Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

1. Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



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



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

# 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

## 10.1 Желдеткіш

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

## 10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшاپеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса,

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

## 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

### 11.1 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. Төмендегі кестелерде температураға, пісіру уақытына және сөре орындарына қатысты стандартты ақпарат берілген.

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

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

#### Торт пісіру

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

Пісірме табақты пайдаланыңыз.

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

#### Ет пен балық пісіру

Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.

Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.

Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

### 11.2 Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.






## ТОРТТАР / КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР / НАНДАР

	 (мл)	 (°C)	 (мин)
Печенье / Шелпек / Круассандар	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Булочкалар	100	200	20 - 25
Нан	100	180	35 - 40
Қара өрік торты / Алма бәліші / Даршын қосылған булочкалар, торттың пішінінде пісірілген	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Басқаша көрсетілмесе, 150 мл су пайдаланыңыз.

ДАЙЫН МҰЗДАТЫЛҒАН  
ТАҒАМДАР



	 (°C)	 (мин)
Пицца	200 - 210	10 - 20
Круассандар	170 - 180	15 - 25
Лазанья, 200 мл пайдаланыңыз	180 - 200	35 - 50

100 мл су пайдаланыңыз.

110 °C градус температураны орнатыңыз.



## ТАҒАМДЫ ӨҢДЕУ

	 (мин)
Булочкалар	10 - 20
Нан	15 - 25



## ТАҒАМДЫ ӨҢДЕУ



(мин)

Фокачча	15 - 25
Ет	15 - 25
Макарон өнімдері	15 - 25
Пицца	15 - 25
Күріш	15 - 25
Көкөністер	15 - 25

200 мл су пайдаланыңыз.

Пісіруге арналған шыныны пайдаланыңыз.



## ҚУЫРУ







(°C)



















(мин)

Ростбиф	200	50 - 60
Тауық еті	210	60 - 80









 ҚҰЫРУ		
	 (°C)	 (МИН)
Қуырылған шошқа еті	180	65 - 80

### 11.3 Пісіру және қуыру

 ТОРТТАР						
	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (МИН)	
	 (°C)		 (°C)			
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	160	3 (2 және 4)	45 - 60	Торт қалыбы
Ашыған қамыр	170	2	160	3 (2 және 4)	20 - 30	Торт қалыбы
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	60 - 80	Торт қалыбы, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Пісірме табақ
Джем тарталеткасы	170	2	165	2	30 - 40	Торт қалыбы, Ø 26 см
Рождество торты, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	160	2	150	2	90 - 120	Торт қалыбы, Ø 20 см
Қара өрік торты, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбы
Маффин	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақ








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

Бос тұмшашесті алдын ала қыздырыңыз.

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

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Торт қалыбын пайдаланыңыз.

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



## АШЫҚ БӘЛІШ



## Дәстүрлі пісіру

Желдеткішпен  
пісіру

(МИН)



(°C)



(°C)



Каннелони

180 - 190

2

180 - 190

2

25 - 40

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тор сөрені пайдаланыңыз.



ЕТ



## Дәстүрлі пісіру

Желдеткішпен  
пісіру

(МИН)



(°C)



(°C)

Сыр еті

200

190

50 - 70

Шошқа еті

180

180

90 - 120

Бұзау еті

190

175

90 - 120

Шала қуырылған ағылшын  
ростбифі

210

200

50 - 60

Орташа қуырылған ағылшын  
ростбифі

210

200

60 - 70

Жақсы қуырылған ағылшын  
ростбифі

210

200

70 - 75



ЕТ



## Дәстүрлі пісіру

Желдеткішпен  
пісіру

(МИН)



(°C)



(°C)

Шошқаның терісі  
алынбаған жамбасы

180

2

170

2

120 - 150

Шошқаның 2 сирағы








180

2






160

2

100 - 120

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

Екінші сәре деңгейін қолданыңыз.






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

## 11.4 Гриль

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Төртінші сәре деңгейін қолданыңыз.

Температураны ең жоғары параметрге қойып гриль жасаңыз.




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

## 11.5 Турбо-гриль



Бос тұшпашесті алдын ала қыздырыңыз.





Бірінші немесе екінші сөре қатарын пайдаланыңыз.





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

 СИЫР ЕТІ		
	 (°C)	 (мин)
Ростбиф немесе филе, шала піскен	190 - 200	5 - 6
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	180 - 190	6 - 8





 СИЫР ЕТІ		
	 (°C)	 (мин)
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен	170 - 180	8 - 10

 ШОШҚА ЕТІ		
	 (°C)	 (мин)
Жауырын / Мойын ет / Сан ет, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120

 ШОШҚА ЕТІ		
	 (°C)	 (МИН)
Туралған / Қабырға, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Котлета, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы, алдын ала пісірілген, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 БҰЗАУ ЕТІ		
	 (°C)	 (МИН)
Қуырылған бұзау еті, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Бұзаудың сирағы, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150






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

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

 БАЛЫҚ (БУҒА ПІСІРІЛГЕН)		
	 (°C)	 (МИН)
Тұтас балық еті, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60



## 11.6 Жібiту

	 (кг)	 Жiбiту уақыты (мин)	 Қосымша жiбiту уақыты (мин.)	
Тауық етi	1	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен төңкерiлген табақта қойылған табақтың үстiне қойыңыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
Ет	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
Қаймақ	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Қаймақтың кейбiр жерлерi шамалы тоңазып тұрса да көпiршiтуге болады.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	0.25	30 - 40	10 - 15	-
торт	1.4	60	60	-

## 11.7 Құрғату - Желдеткiшпен пiсiру

Табақтарды май өткiзбейтiн немесе пiсiруге арналған қағазға салыңыз.




Жақсы нәтижеге қол жеткiзу үшiн кептiру уақытының жартысы өткен кезде тұмшашестi тоқтатып, есiктi ашып, кептiрудi аяқтау үшiн бiр түн ашық қалдырыңыз.

1 науаны қолдансаңыз, үшiншi сөре деңгейiн пайдаланыңыз.

2 науа үшiн бiрiншi және төртiншi сөре деңгейiн пайдаланыңыз.

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

60 - 70 °C градус температураны орнатыңыз.

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






## 11.8 Ылғалды желдеткішпен пісіру - ұсынылатын керек-жарақтар






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






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

## 11.9 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








		 (°C)		 (мин)
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








		 (°C)		 (мин)
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

## 11.10 Сынақ институттарына арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай  
тексереді.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	170	20 - 30	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	3	150 - 160	20 - 35	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Желдеткіш пен пісіру	Пісірме табақ	2 және 4	150 - 160	20 - 35	-
Алма бәліші, диагона лі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	180	70 - 90	-

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

				 (°C)	 (мин)	
Сыр 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 тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.



## 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалауға қатысты ескерім

 <b>Жуғыш заттар</b>	Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
	Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.
 <b>Күнделікті қолдану</b>	Тұмшاپешті пайдаланып болған сайын табанын тазалаңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт қаупін тудыруы мүмкін. Гриль табағында бұндай қауіп одан да күшті.
	Тұмшاپештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Буды азайту үшін тұмшاپешті тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз. Пайдаланып болған сайын табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



### Керек-жарақтар

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

Зат жабыспайтын қаптамасы бар керек-жарақтарды жемір тазалағыштармен, өткір заттармен немесе ыдыс жуғыш машинамен тазаламаңыз.

## 12.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған тұмшапештер

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

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

## 12.3 Корпустың белгіленген деңгейін тазалау

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



Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тазалау циклын кемінде әр 5 - 10 пісіру циклынан кейін орындауды ұсынамыз.

1. Тұмшапештің түбіндегі белгіленген деңгейге 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы 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.

## 12.4 Есіктің тығыздағышын тазалау

Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына

нұқсан келсе, тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

## 12.5 Қалай алып тастау керек: сөре сырғытпалары

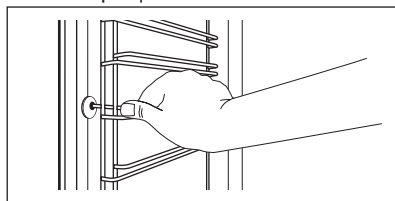
Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары алыңыз.



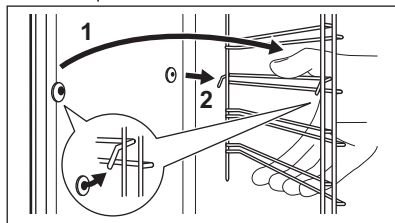
### АБАЙЛАҢЫЗ

Сөре сырғытпаларын алған кезде абай болыңыз.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.






Алынған керек-жарақтарды кері ретпен орнатыңыз.



Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.

## 12.6 Аква таза

Бұл тазалау функциясы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшашпестен тазалайды.

1. Тұмшашпестің түбіндегі белгіленген деңгейге 200 мл су құйыңыз.
2. Функцияны орнатыңыз:   содан кейін  түймесін басыңыз.
3. 90 °C градус температураны орнатыңыз.
4. Тұмшашпесті 30 минут қосып қойыңыз.
5. Пешті сөндіріңіз.
6. Тұмшашпеш суыған кезде, корпусты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Тұмшашпесті ұстамай тұрып, оның суығанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

## 12.7 Есікті алу және орнату

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



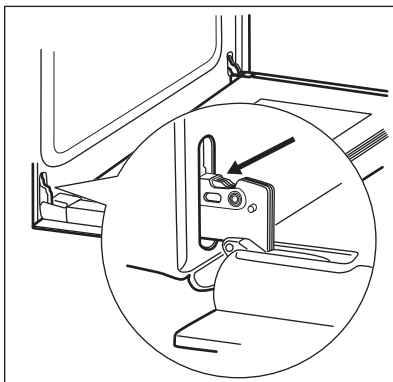
Ішкі шыны панельді тұмшашпестің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



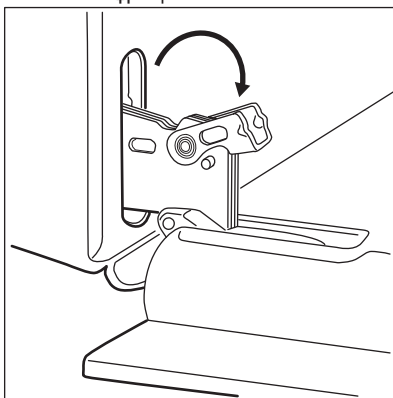
### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

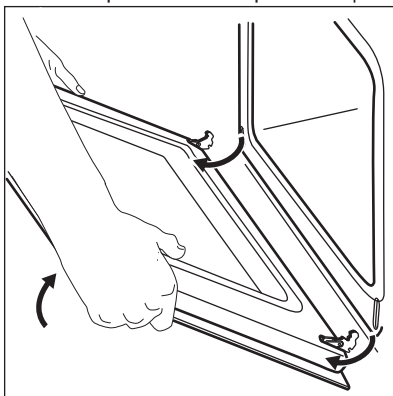
1. Есікті шегіне дейін ашып, екі топсасын ұстаңыз.



2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



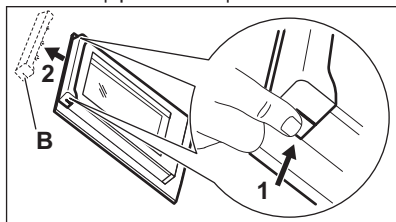
3. Тұмшашпестің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



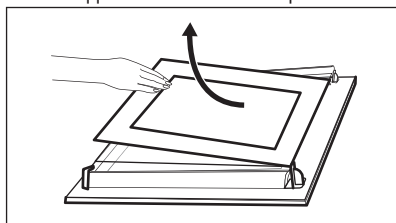
4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



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



6. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.  
7. Есіктің шыны панельін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.



8. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

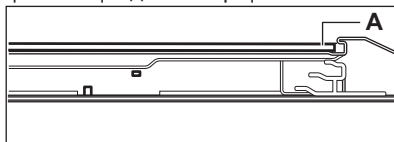
Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің

безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



## 12.8 Шамды ауыстыру



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сөндіріңіз. Пеш салқындағанша күтіңіз.
2. Пешті розеткадан ағытыңыз.
3. Пештің табанына шүберек төсеңіз.



### АБАЙЛАҢЫЗ

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

## Артқы шам

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

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешім
Тұмшاپеш қызбайды.	Тұмшاپеш сөндірулі.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешім
Тұмшапеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақау бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің корпусына жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшапеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	Функцияны дұрыс қосқан жоқсыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮСБу Плюс функциясымен.	"Функцияны орнату" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.	Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйған жоқсыз.	"Функцияны орнату" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын іске қосқыңыз келеді, бірақ Плюс бу индикаторы жанбайды.	Плюс Бу режимін қолдайтын қыздыру функциясын таңдамадыңыз.	"Функцияны орнату" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".
Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын іске қосқыңыз келеді, бірақ Плюс бу индикаторы жанбайды.	Плюс Бу функциясы жұмыс істемейді.	Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. "Функцияны орнату" тарауын қараңыз: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС".

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешім
Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су қайнамайды.	Температура өте төмен.	Кемінде 110 °С градусық температураны орнатыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.
Су корпустың белгіленген жерінен артық құйылған.	Корпустың белгіленген жерінде тым көп су бар.	Тұмшاپешті сөндіріңіз және құрылғының салқындағанына көз жеткізіңіз. Суды жөке немесе шүберекпен сүртіңіз. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз. Арнайы үдерісті қараңыз.
Дисплейде "12.00" көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

### 13.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшاپештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

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

Үлгіні идентификаторы	OED3H50K 949499333 OED3H50V 949499334 OED3H50X 949499335 OEM3H50K 949499335 OEM3H50X 949499336	
Қуат тиімділігі индексі	95.3	
Қуат тиімділігі санаты	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 тұмшاپеш	
Салмағы	OED3H50K	29.0 кг
	OED3H50V	28.7 кг
	OED3H50X	29.1 кг
	OEM3H50K	29.1 кг
	OEM3H50X	29.1 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, A және B қосымшасы.  
Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

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

## 15.2 Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшاپеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тағамды бұға пісіру кезінде есікті жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

### Желдеткішпен пісіру

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

**Қалдық қызу**

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

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


**Тағамды жылы ұстау**


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

**Ылғалды желдеткішпен пісіру**

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## 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 зиян

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

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 84512345 сериялық нөмірі өнім 2018 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Импорртаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-200-3589

Италияда жасалған

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	39
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	41
3. УСТАНОВКА.....	44
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	46
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	46
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	47
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	48
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	50
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	52
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	53
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	53
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	68
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	72
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	74
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	74

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- 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 специалистом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.



- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа открывается без усилий.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее

работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

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

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

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

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

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

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
- не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
- не наливайте в нагретый прибор воду.
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:

## 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 имеет большой вес!
- 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 указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется) с моющим средством.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

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

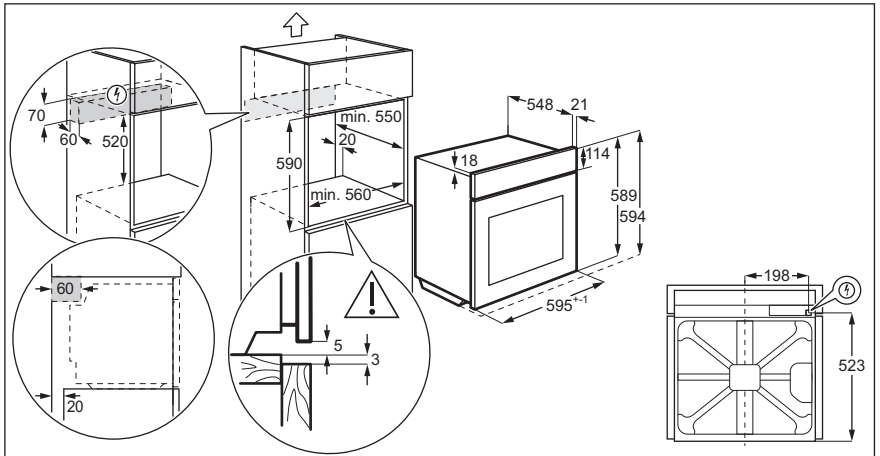
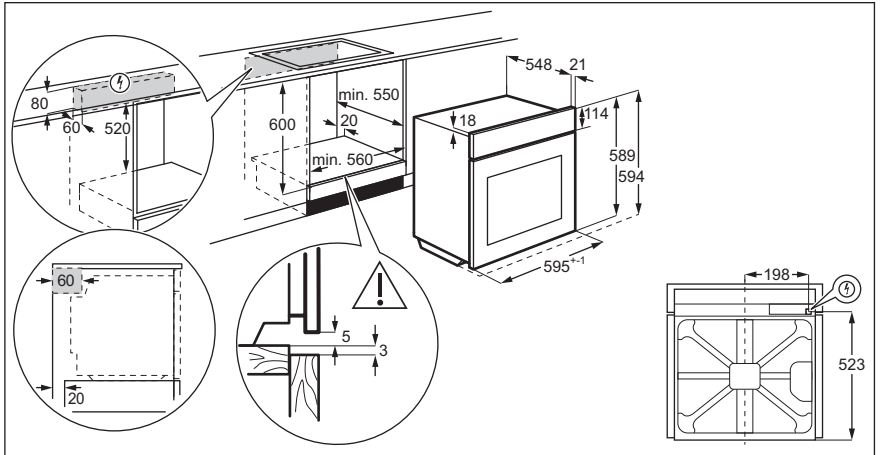
# 3. УСТАНОВКА



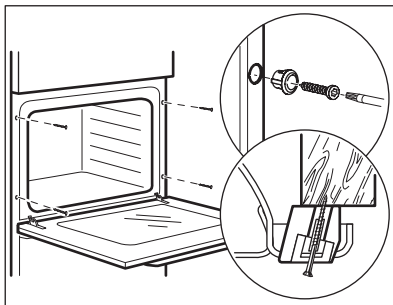
### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 3.1 Встраивание

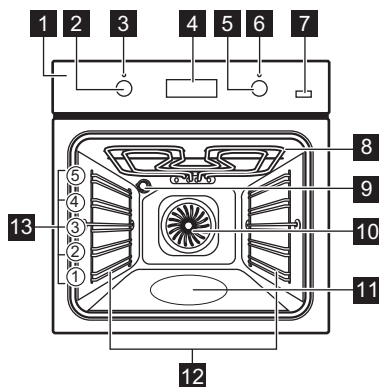


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка духового шкафа - Контейнер для водяной очистки
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Положение противней

### 4.2 Аксессуары

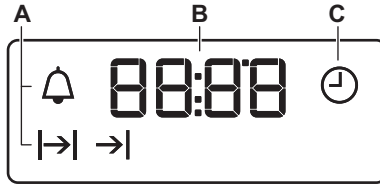
- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**  
Для полок и противней.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
⌚	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
☁	ПЛЮС ПАР	Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

## 5.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

### 6.1 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.

### 6.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Подробное описание функции Горячий воздух ПЛЮС см. раздел «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС» в главе «Ежедневное использование».

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

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

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



### 7.1 Утапливаемые ручки

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

### 7.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

### 7.3 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

### Режим духового шкафа

### Применение

Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.





Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..






Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка

Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».



Режим духового шкафа	Применение
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление стостов.

Режим духового шкафа	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление решеток и обжаривание.
 Режим "Пицца"	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

### 7.4 Выбор функции: Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция повышает влажность во время приготовления.

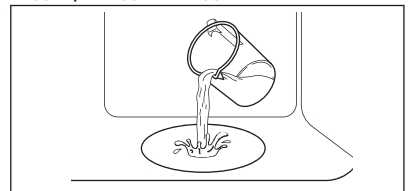


**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу.




1. Наполните выемку камеры водопроводной водой.




Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

2. Выберите в меню:  .
3. Нажмите кнопку: Плюс пар .  
Работает только в сочетании с функцией Горячий воздух ПЛЮС. Загорится соответствующий индикатор.
4. Задайте температуру поворотом ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.






6. Поставьте пищу в духовой шкаф. См. Главу «Указания и рекомендации».  
Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
  7. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл» и нажмите Плюс пар .
- При этом индикатор погаснет.
8. Удалите воду из выемки камеры.

**ВНИМАНИЕ!**

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что духовой шкаф холодный.


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.



### 8.2 Установка текущего времени. Изменение 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.


Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

### 8.3 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».

### 8.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»





1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.





2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

На дисплее отображается .

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

### 8.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»





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 функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

4. Нажмите на .
5. С помощью  или  задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



### 8.6 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».

### 8.7 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.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



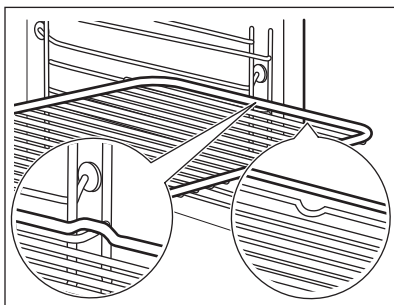
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Установка аксессуаров

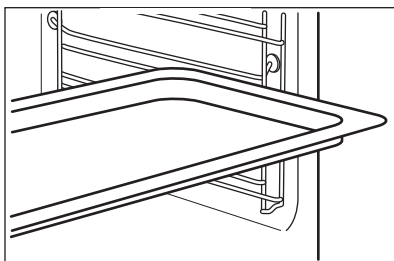
Решетка:

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



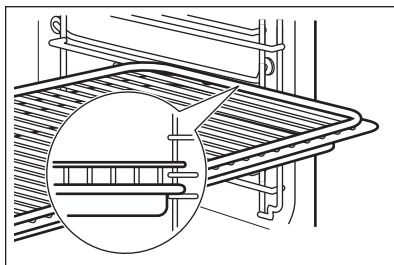
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



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

### 9.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

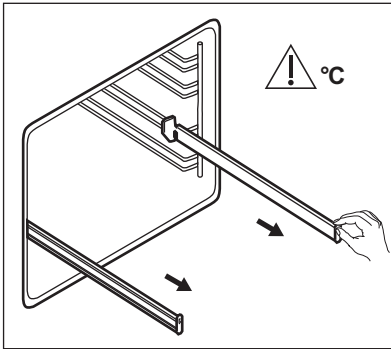
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



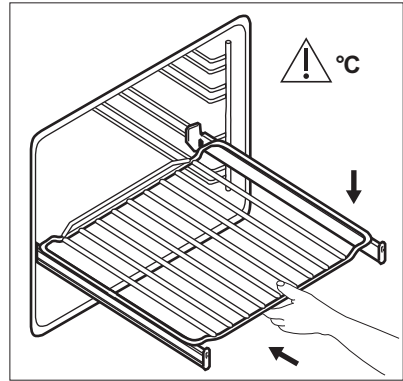
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



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



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

## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

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

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

### 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

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

#### Приготовление выпечки

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

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

#### Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

Используйте эмалированный противень.

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

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





#### Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.





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

## 11.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ			
	 (мл)	 (°C)	 (мин)
Сахарное печенье / Лепёшки из песочного теста / Круассаны	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Сливовый торт / Яблочный пирог / Булочки с корицей в форме для выпечки	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

 <b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА</b>		
	 (°C)	 (мин)
Пицца	200 - 210	10 - 20
Круассаны	170 - 180	15 - 25
Лазанья используйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Используйте 100 мл воды.  
Установите температуру 110 °С.









 <b>ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ</b>	
	 (мин)
Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25









 <b>ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ</b>	
	 (мин)
Мясо	15 - 25
Макарон. изд.	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.  
Используйте стеклянную глубокую емкость.









 <b>ЖАРКА</b>		
	 (°C)	 (мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жаркое из свинины	180	65 - 80

### 11.3 Выпечка и жарка









 <b>ПИРОГИ И ТОРТЫ</b>						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки

 <b>ПИРОГИ И ТОРТЫ</b>						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Сырный сли- вочный пи- рог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 смФорма для вы- печки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с дже- мом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 смФорма для вы- печки
Рождествен- ский пирог, предвари- тельно разо- грейте пу- стой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 смФорма для вы- печки
Сливовый торт, предва- рительно ра- зогрейте пу- стой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень










 <b>ПИРОГИ И ТОРТЫ</b>						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Форма для выпечки, Ø24 см








Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.






Используйте форму для выпечки.








 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50	
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60	

 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)					
	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

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

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

Используйте второе положение противня.






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

## 11.4 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры




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




## 11.5 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.




Используйте первое или второе положение противня.





Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

 ГОВЯДИНА		
	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8





 ГОВЯДИНА		
	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА		
	 (°C)	 (мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свинные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90

 СВИНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60	
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120	






 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120	
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150	

 БАРАНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Ножка ягненка / Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	

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

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

## 11.6 Размораживание

	 (кг)	 Время размораживания (мин)	 Время остаточного размораживания (мин)	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
	0.5	90 - 120		
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Пирожные	1.4	60	60	-





## 11.7 Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.




При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

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

Установите температуру 60°C - 70°C.

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

 ФРУКТЫ	
	 (час)
Груши	6 - 9

## 11.8 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары






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

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






## 11.9 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

















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








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

## 11.10 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

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

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

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

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки



#### Чистящие средства

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.



#### Ежедневное использование

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

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



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

**Аксессуары**

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

**12.2 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.

**12.3 Очистка выемки внутренней камеры**

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



Для данной функции: Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.

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

**12.4 Очистка уплотнения дверцы**

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

**12.5 Извлечение: направляющих для противней**

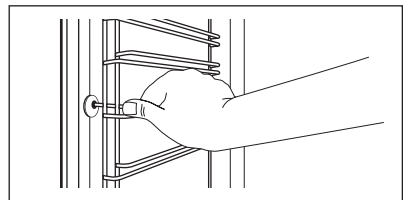
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



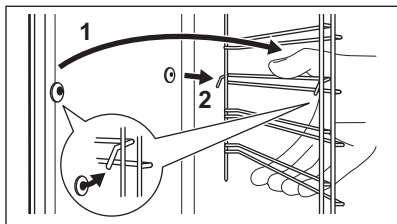
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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.

- i** Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## 12.6 Водяная очистка

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

1. Налейте в выемку внутренней камеры на дне духового шкафа 200 мл воды.
2. Выберите в меню: и нажмите .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 30 минут.
5. Выключите духовой шкаф.
6. После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.



### ВНИМАНИЕ!

Прежде чем касаться духового шкафа, убедитесь что он остыл. Существует риск получения ожогов.

## 12.7 Снятие и установка дверцы

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

инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



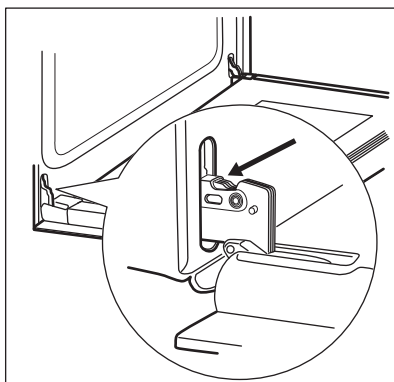
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



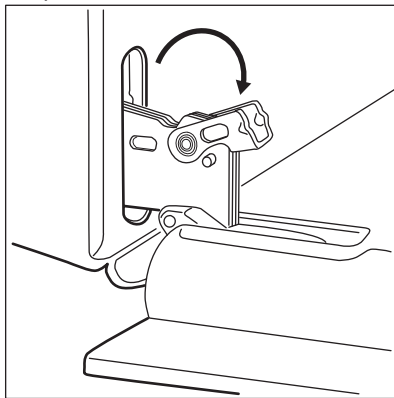
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

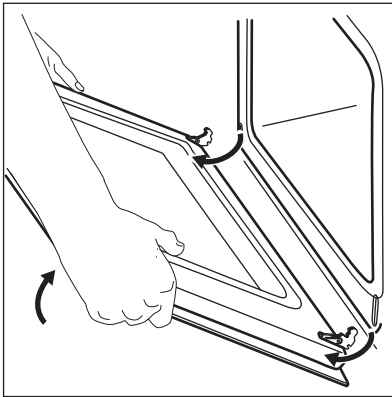
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



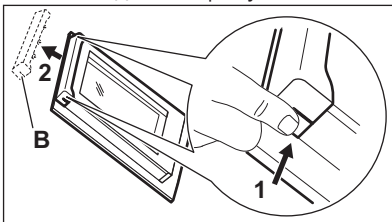
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



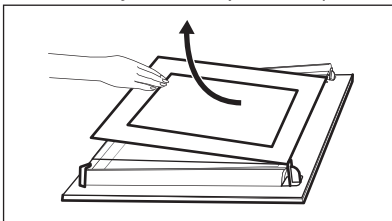
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



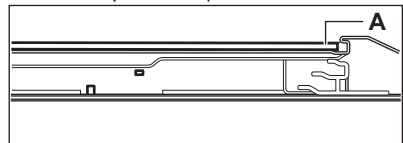
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

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

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 12.8 Замена лампы



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.

2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа 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 духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Функция Горячий воздух ПЛЮС не была включена надлежащим образом при помощи «Плюс Пар».	См. главу «Установка функции Горячий воздух ПЛЮС».
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. главу «Установка функции Горячий воздух ПЛЮС».



Неисправность	Возможная причина	Решение
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор «Плюс Пар» не включается.	Не был выбран режим нагрева, поддерживающий функцию «Плюс Пар».	См. главу «Установка функции Горячий воздух ПЛЮС».
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор «Плюс Пар» не включается.	Не работает функция «Плюс Пар».	Выключите, а затем снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. См. главу «Установка функции Горячий воздух ПЛЮС».
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.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.) .....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Технический лист\*

Торговый знак	Electrolux	
Модель	OED3H50K 949499333 OED3H50V 949499334 OED3H50X 949499332 OEM3H50K 949499335 OEM3H50X 949499336	
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	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	OED3H50K	29.0 кг
	OED3H50V	28.7 кг
	OED3H50X	29.1 кг
	OEM3H50K	29.1 кг
	OEM3H50X	29.1 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.  
 Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; STB 2477-2017, Приложения А и В.  
 Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

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

## 15.2 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию 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. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение продуктов теплыми


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

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 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 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожовнический проезд 1, 115114,  
Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии

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



867355943-A-422019

