

OED3H50K
OED3H50V
OED3H50X
OEM3H50K
OEM3H50X



KK Тұмшәпеш
RU Духовой шкаф

Қолдану туралы нұсқаулары 2
Инструкция по эксплуатации 37

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

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.....	29
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	33
14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	34
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	34

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.com/support



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

 Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

 Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. 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. 8 жасқа толмаған балаларды және мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Балаларға құрылғымен орнатылған мобильді құралдармен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болады.
- 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.
- Тұмшашапеш 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 сымна 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 жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, тұмшашапештің 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 (ммІ)
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.

- Эмаль қаптамасының немесе түсінің өзгеруін болдырмау 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.
- Сұлы 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 тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық

панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың 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.

2.5 Ішкі жарықтама



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Қоқысқа 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.

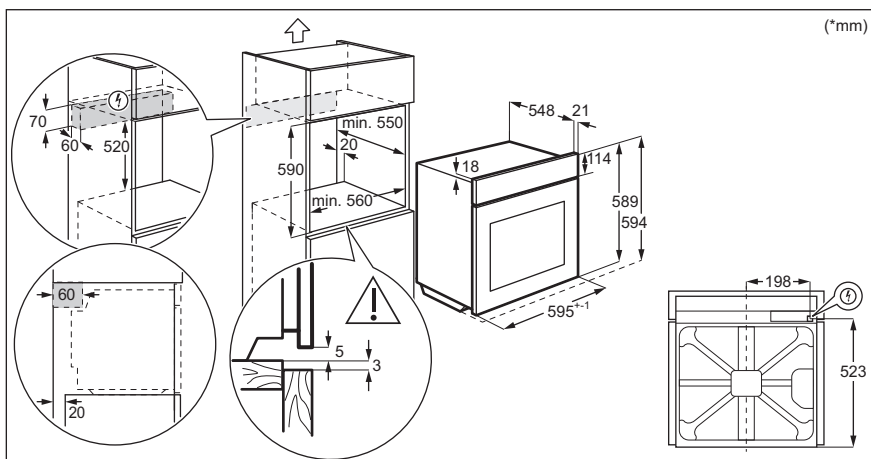
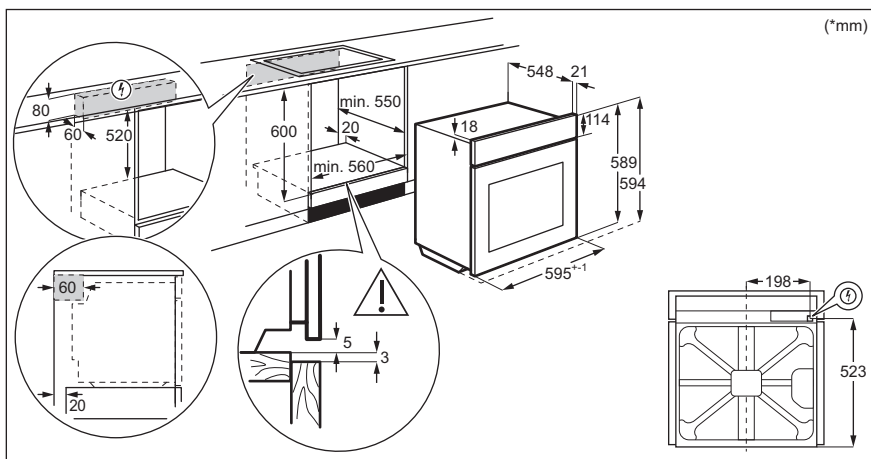
3.1 Кіріктіріп орнату



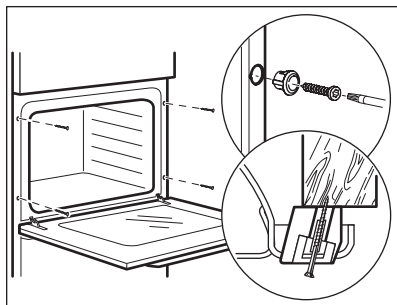
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



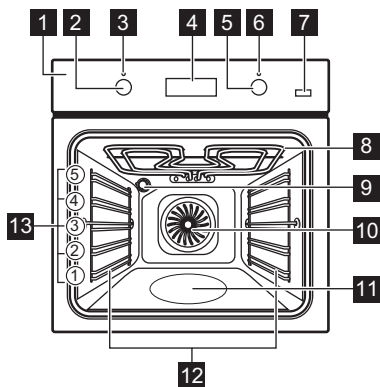


3.2 Тұмшапешті корпусқа бекіту



4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы / белгісі
- 4 Дисплей
- 5 (Температураны) басқару тетігі
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Плюс Бу
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Корпустың белгіленген деңгейі - Сумен тазалауға арналған сауыт
- 12 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 13 Сөре деңгейлері

4.2 Керек-жарақтар

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

- Пісіруге, қуыруға немесе май жинауға арналған таба ретінде қолдануға болады.
- **Сырғытпа жолдар**
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

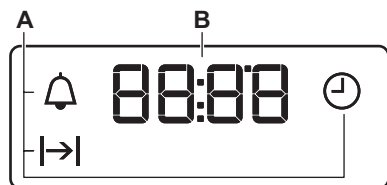
5.1 Батырма тетіктер

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

5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер


—	Уақытты орнату үшін.
⌚	Сағат функциясын орнату үшін.
+	Уақытты орнату үшін.
☑	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын қосуға және сөндіруге арналған.

5.3 Дисплей
















- A. Сағат функциялары
B. Таймер

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА


 **ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ең алғаш пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұмшапештен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілгеніне көз жеткізіңіз.

 1-қадам	 2-қадам	 3-қадам
Сағатты орнатыңыз	Пешті тазалаңыз	Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз
<ol style="list-style-type: none"> Басыңыз: . Сағатты қою үшін ,  түймешігін басыңыз. Басыңыз: . Минутты қою үшін ,  түймешігін басыңыз. Басыңыз: . 	<ol style="list-style-type: none"> Пештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз. Тұмшапеш пен оның керек-жарақтарын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. 	<ol style="list-style-type: none"> Функцияға арнап ең үлкен температураны орнатыңыз: . Уақыт: 1 сағ. Функцияға арнап ең үлкен температураны орнатыңыз: . Уақыт: 15 мин. Функцияға арнап ең үлкен температураны орнатыңыз: . Уақыт: 15 мин.
<p>Тұмшапешті сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз. Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларды пештің ішіне қойыңыз.</p>		

7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

 **ЕСКЕРТУ!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

1-қадам Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2-қадам Температура.

3-қадам Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

7.2 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС



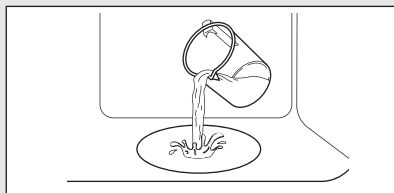
ЕСКЕРТУ!



Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.


1-қадам Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

2-қадам Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.

① Корпустың белгіленген деңгейінің ең үлкен сыйымдылығы 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе тұмшاپеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.



3-қадам Функцияны орнатыңыз:  .

Басыңыз:  Индикатор жанады. Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС.

4-қадам Температураны орнату үшін температураға арналған басқару тетігін бұраңыз.

5-қадам Ылғалды туғызу үшін бос тұмшاپешті 10 мин. алдын ала қыздырыңыз.

6-қадам Тағамды пешке қойыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз. Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.





7-қадам Пешті сөндіру үшін қыздыру функциялары тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.







Тұмшاپешті сөндіру үшін  басыңыз. Индикатор сөнеді.

8-қадам Функция аяқталғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.

9-қадам Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз. Корпустың белгіленген деңгейінен артық суды ағызыңыз.

7.3 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Сөндіру қалпы	Пеш өшірулі.
 Шам	Шамды қосу үшін.
 Желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС / Аква таза	<p>Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Дәстүрлі пісіру қарағанда температураны 20 - 40 °C төменірек қойыңыз. Тағам пісіру барысында оған ылғал қосуға арналған. Тағамды қызартып, қытырылақ етіп пісіруге арналған. Тағамды қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған. Қосымша ақпарат алу үшін "Күтім және тазалау" тарауын қараңыз: Аква таза.</p>
 Ылғалды желдеткішпен пісіру	<p>Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Жылу қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін "Өркүндік қолдану" тарауын қараңыз, ескертулер: Ылғалды желдеткішпен пісіру.</p>

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Астыңғы қыздыру	Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Жібiту	Тағам жібiту үшін (көкөнiстер және жемiс). Жібiту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.
 Жылдам гриль	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.
 Турбо-гриль	Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сәреде пісіруге және қуыруға арналған.

7.4 Ескертулер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция ЕО 65/2014 және ЕО 66/2014 стандарттарының қуат тиімділігі және экодизайн санат талаптарына сәйкес пайдаланылған. ЕО 60350-1 стандартына сай тексереді.




Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшапеш қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде жұмыс істеуі қажет.

Тағам пісіру туралы нұсқауларды "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Жалпы қуат














үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу тармағынан қараңыз.

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

8.1 Сағат функциялары

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

8.2 Қалай орнатасыз: Сағат функциялары

Қалай өзгертесіз: Тәулік уақыты	
 - индикаторы пешті электр қуатына қосқан кезде, тоқ сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.	
1-қадам	 - қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтай бастайды.
2-қадам	 ,  - уақытты орнату үшін басыңыз. 5 сек. уақыт өткеннен кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде орнатылған уақыт көрсетіледі.
 - тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтай бастайды.	
Қалай орнатасыз: Ұзақтық	
1-қадам	Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2-қадам	 - қайта-қайта басыңыз.  - жыпылықтай бастайды.
3-қадам	 ,  - ұзақтықты орнату үшін басыңыз. Дисплейде мыналар көрсетіледі:   - орнатылған уақыт аяқталған кезде жыпылықтайды. Сигнал естіліп, пеш сөнеді.
4-қадам	Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
5-қадам	Тетікті сөндіру қалпына бұраңыз.

Қалай орнатасыз: Минут операторы

1-қадам 🕒 - қайта-қайта басыңыз. 🔔 - жыпылықтай бастайды.

2-қадам + , - - уақытты орнату үшін басыңыз.
Функция 5 сек. кейін автоматты түрде басталады.
Орнатылған уақыт аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі.

3-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.

4-қадам Тетікті сөндіру қалпына бұраңыз.

Қалай болдырмайсыз: Сағат функциялары

1-қадам 🕒 - сағат функциясының белгісі жыпылықтай бастағанға дейін қайта-қайта басыңыз.

2-қадам Басып ұстап тұрыңыз: —.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

**ЕСКЕРТУ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

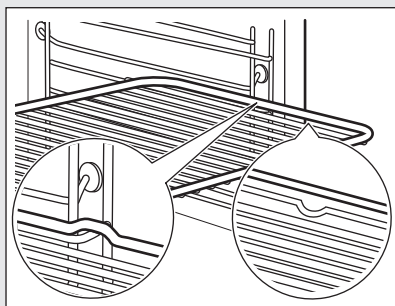
аударылып кетуден сақтайтын құралдың релін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

9.1 Керек-жарақтарды салу

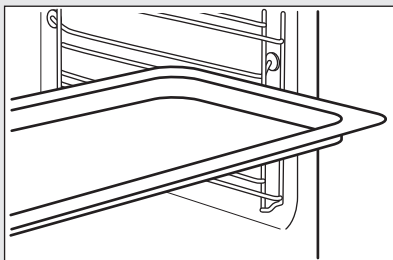
Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар

Торкөз сөре:

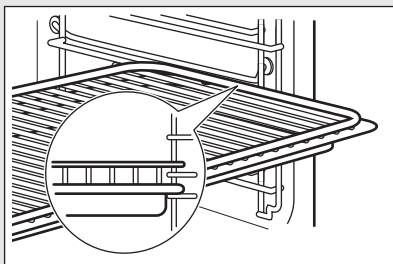
Сөрені сөре бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



Пісірме табақ /Шұңғыл таба:
Табақты сөре бағыттағыштардың арасына кіргізіп итеріңіз.



Торкөз сөре, Пісірме табақ / Шұңғыл таба:
Науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыда көрсетілген бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



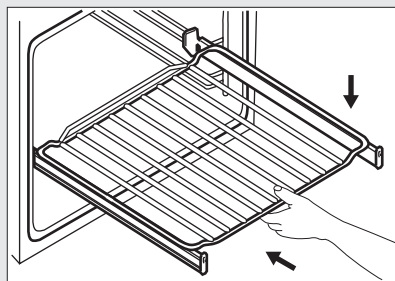
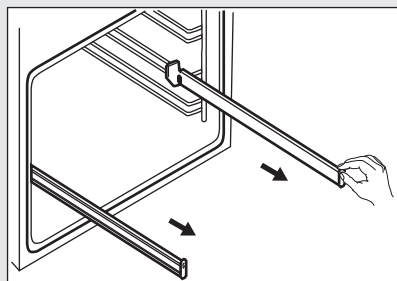
9.2 Сөре сырғытпасын қолдану

Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

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

1-қадам Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.

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



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

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш

тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. 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 ашаңыз.

11.2 Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

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 сәлі 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.



 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 бөліші / 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
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.








 ҚҰЫРУ	 (°C)	 (мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Тауық еті	210	60 - 80
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 тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	160	2	150	2	90 - 120	Торт қалыбы, Ø 20 см
Қара өрік торты, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбы
Маффин	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақ
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

 ТОРТТАР	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
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 тұмшашешті алдын ала қыздырыңыз	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақ
Тоқаштар, бос тұмшашешті 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 тұмшашешті алдын ала қыздырыңыз.

 НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Ақ нан, 1 - 2 дана, әрқайсысы 0,5 кг	190	1	190	1	60 - 70	-

 НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
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.

 АШЫҚ БӘЛІШ	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
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Екінші сәре деңгейін қолданыңыз.

Торт сәрені пайдаланыңыз.

 ЕТ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Сыыр 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
Қойдың сирағы	190	2	175	2	110 - 130
Бүтін тауық	220	2	200	2	70 - 85
Бүтін күрке тауық 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 сөре деңгейін қолданыңыз.





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

11.4 Гриль

Бос тұмшәпешті алдын ала қыздырыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Температураны ең жоғары параметрге қойып гриль жасаңыз.




 ГРИЛЬ	 (кг)	 (мин)	 (мин)
		1-ші жағы	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 сәндвичтері, 4 - 6	-	5 - 7	-
Қыздырылған нан, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3


11.5 Турбо-гриль



Бос тұмшәпешті 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




 СИБЫР ЕТІ	 (°C)	 (мин)
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	180 - 190	6 - 8
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
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

 ҚОЗЫ ЕТІ	 (°C)	 (мин)
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 (БҰҒА 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 тәңкерiлген табақша 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 тұмшапештi 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.

	 (°C)	 (сағ)
КӨКӨНiСТЕР		
Бұршақ	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	60 - 70	5 - 6

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

60 - 70 °C градус температураны орнатыңыз.

	 (сағ)
ЖЕМИС	
Өрiк	8 - 10
Сары өрiк	8 - 10
Алма тiлiмдерi	6 - 8

 ЖЕМИС	 (ca)
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.






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

11.9 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
Швейцария орамасы	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50








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







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

11.10 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, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	180	70 - 90	-
Алма бәліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(мин)	
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	170	40 - 50	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2	160	40 - 50	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Желдеткіш пен пісіру	Торкөз сөре	2 және 4	160	40 - 60	Тұмшاپешті 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	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

			 (°C)	 (мин)	
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре 4 және май жинайтын таба	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



Жұғыш заттар

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Корпустың айналасы мен есіктің тығыздағышын тексеріңіз және тазалаңыз.

Металл беттерді тазалау үшін тазартқыш ерітіндіні қолданыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



Күнделікті қолдану

Корпусты әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа қалдық жиналса, өрт қаупін тудыруы мүмкін.

Тұмшاپештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін тұмшاپешті тағам пісіру алдында 10 минут іске қосыңыз. Тағамды пеште 20 минуттан артық сақтамаңыз. Пайдаланып болған сайын табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



Керек-жарақтар

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

Күйдірмейтін керек-жарақтарды жеміргіш тазартқышты немесе өткір қырлы заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

12.2 Қалай тазалайсыз: Корпустың белгіленген деңгейі

Бумен пісіргеннен кейін әктас қалдықтарын кетіру үшін корпустың белгіленген жерін тазалаңыз.

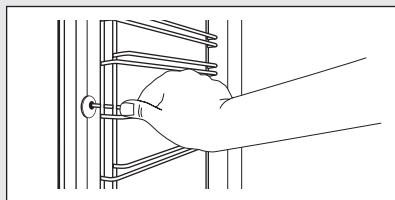
1-қадам	2-қадам	3-қадам
Су құйыңыз: Корпустың белгіленген жеріне дейін 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын қолданыңыз.	Сірке суды қалдық әк шөгінділеріне бөлме температурасында 30 минут сіңіріп қалдырыңыз.	Корпусты жылы сабын сумен, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС пешті әрбір 5-10 пісіру циклынан кейін тазалаңыз.		

12.3 Қалай алып тастау керек: Сөре сырғытпалары

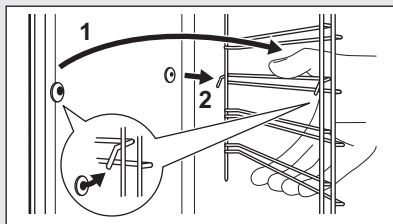
Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпаларын алыңыз.

1-қадам Тұмшапешті сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.

2-қадам Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.






- 3-қадам** Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.
- 4-қадам** Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз. Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.



12.4 Қалай қолданасыз: Аква таза

Бұл тазалау функциясы ылғалмен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшاپештен тазалайды.

- 1-қадам** Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз: 200 мл.
- 2-қадам** Функцияны орнатыңыз:   Басыңыз: 

3-қадам 90 °C градус температураны орнатыңыз.

4-қадам Тұмшاپешті 30 мин. іске қосыңыз.

5-қадам Пешті сөндіріңіз.

6-қадам Тұмшاپеш әбден суығанша күтіңіз. Табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

12.5 Қалай алып тастау және орнату керек: Есік

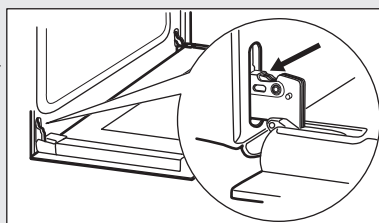
Тұмшاپештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

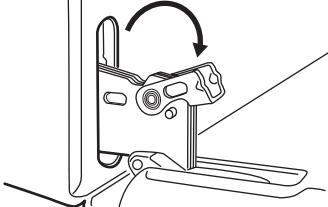
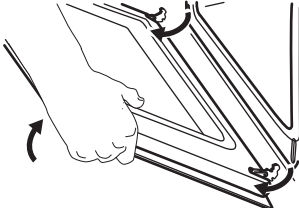
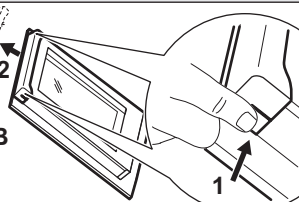
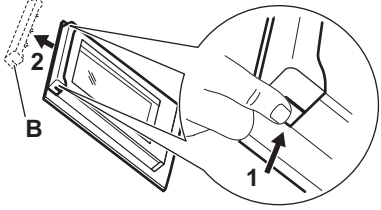
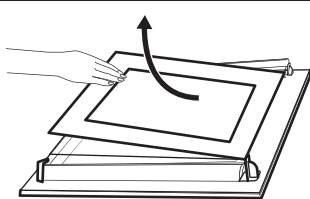
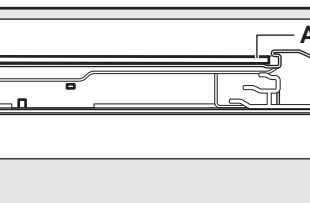
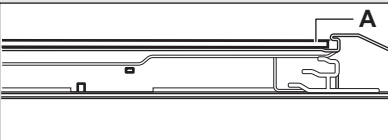
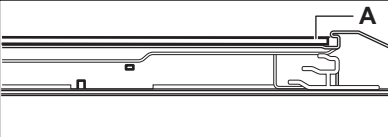


АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

- 1-қадам** Есікті толығымен ашып, екі топсаны ұстап тұрыңыз.
- 2-қадам** Екі топсадағы тетіктерді толық көтеріңіз және бұраңыз.



<p>3-қадам Тұшпашештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.</p>	
<p>4-қадам Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.</p>	
<p>5-қадам Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.</p>	
<p>6-қадам Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.</p>	
<p>7-қадам Есіктің шыны панельін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.</p>	
<p>8-қадам Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.</p>	
<p>9-қадам Тазалағаннан кейін шыны панель мен пештің есігін орнатыңыз.</p>	
<p>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.</p>	

12.6 Қалай ауыстырасыз:**Шам**

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

**ЕСКЕРТУ!**

Электр қатері орын алуы мүмкін.
Шам ыстық болуы мүмкін.

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

Артқы шам

1-қадам	Шамның қақпағын алу үшін бұраңыз.
2-қадам	Шыны қақпағын тазалаңыз.
3-қадам	Шамды 300 °C градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз.
4-қадам	Шыны қақпағын орнатыңыз.

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ**ЕСКЕРТУ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіңіз, егер...

Осы кестеде қарастырылмаған кез келген жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Тексеріңіз, егер...
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.
Есіктің тығыздағышына зақым келген.	Пешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Тексеріңіз, егер...
Дисплейде "12.00" көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған. Тәулік уақытын орнатыңыз.
Корпустың белгіленген жерінен су тамшылайды.	Корпустың белгіленген жерінде тым көп су бар.
Пісіру функциясының қанағаттанарлық болмауы: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС .	Корпустың белгіленген деңгейіне дейін суға толтырдыңыз.
Шам жанбайды.	Шам жанып кеткен.

13.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшәпештің 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 949499332 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 тұмшәпеш

Салмағы	OED3H50K	29.8 кг
	OED3H50V	29.7 кг
	OED3H50X	30.1 кг
	OEM3H50K	29.9 кг
	OEM3H50X	30.0 кг

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

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

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

15.2 Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұшпапеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тұшпапештің есігін тағамды пісіру кезінде 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 мин. ұзақ болса, пештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3 - 10 мин. 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, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Италияда жасалған

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	38
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
3. УСТАНОВКА.....	43
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	45
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	45
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	46
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	47
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	49
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	50
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	52
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	52
12. УХОД И ЧИСТКА.....	65
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	69
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	70
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	70

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в 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 старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям младше 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **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 во встроенную мебель.
- 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, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- 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 свободно открывается.
- 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 сети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- 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 значения полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
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.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. 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:
 - 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.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

2.4 Уход и чистка

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- 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!

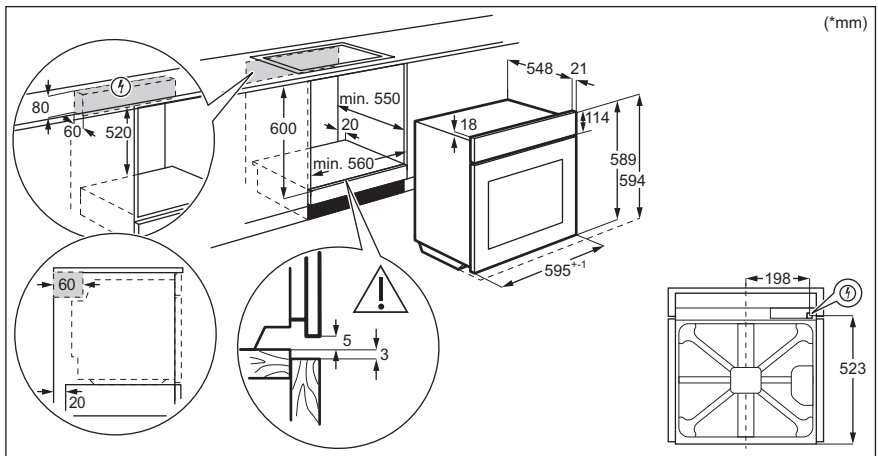
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

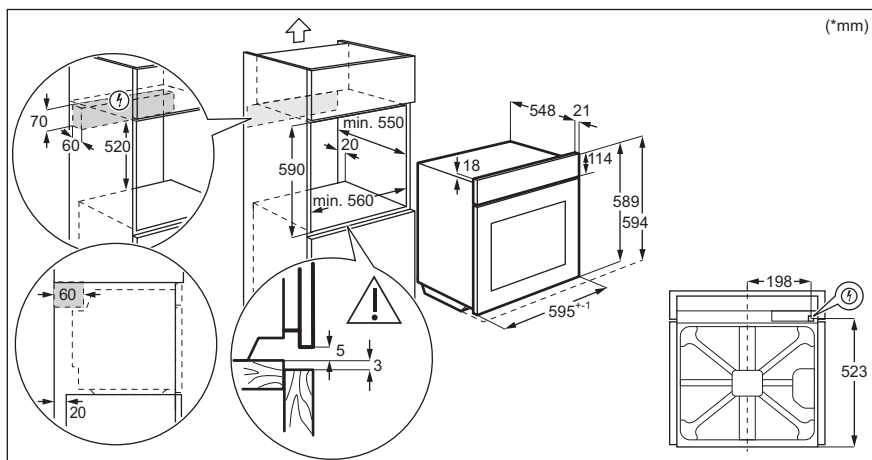
3.1 Встраивание



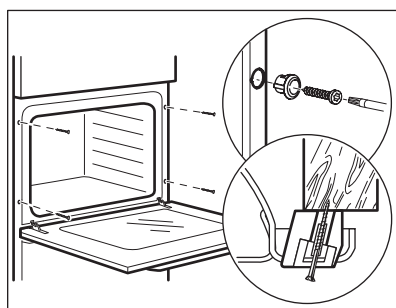
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



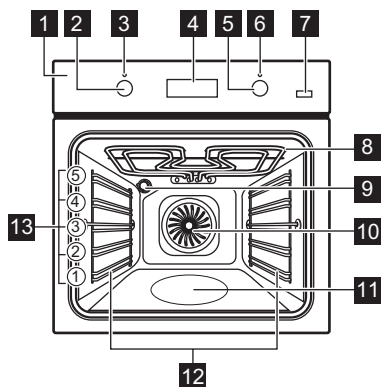


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ 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** Пар Плюс
- 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.
- **Стандартный противень**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

- Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

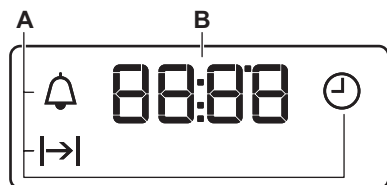
5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
🕒	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.
🔥	Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

5.3 Дисплей



- A. Функции часов
B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
















ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

 Пункт 1	 Пункт 2	 Пункт 3
Установите время.	Произведите очистку духового шкафа	Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф
<ol style="list-style-type: none"> 1. Нажмите . 2. Для установки значения часов воспользуйтесь , . Нажмите . 3. Для установки минут воспользуйтесь  и . Нажмите . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней. 2. Протрите духовой шкаф и аксессуары мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Время: 1 час. 2. Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Время: 15 мин. 3. Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Время: 15 мин.
<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p>		

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

Пункт 1 Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

Пункт 2 Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

Пункт 3 Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7.2 Выбор функции: Горячий воздух ПЛЮС

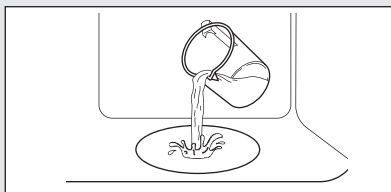





ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Пункт 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Пункт 2 Наполните выемку камеры водопроводной водой.
i Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.




Пункт 3 Выберите в меню:  .
 Нажмите . Загорится соответствующий индикатор. Работает только в сочетании с функцией Горячий воздух ПЛЮС.

Пункт 4 Задайте температуру поворотом ручки управления.

Пункт 5 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.




Пункт 6 Поставьте пищу в духовой шкаф.
 См. главу «Указания и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.







Пункт 7 Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».
 Для выключения духового шкафа нажмите . При этом индикатор погаснет.

Пункт 8 По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

Пункт 9 Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7.3 Режимы нагрева

Режим на- грева	Назначение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
  Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	<p>Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.</p> <p>Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..</p> <p>Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева.</p> <p>Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».</p>
 Влажная конвекция	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».</p>

Режим на- грева	Назначение
 Нижний на- грев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Разморажива- ние	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традицион- ное приго- товл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.




Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по












энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».




8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

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

8.2 Способ настройки Функции часов

Смена параметра Установка Времени Суток	
При подключении духового шкафа к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает  .	
Пункт 1	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Пункт 2	Для установки времени воспользуйтесь  и  . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.
Изменение времени суток производится многократным нажатием  . Замигает  .	
Способ настройки Продолж.	
Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Пункт 3	Для продолжительности воспользуйтесь  и  . На дисплее отобразится  . По окончании заданного времени на дисплее замигает  Будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
Пункт 4	Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
Пункт 5	Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки Таймер	
Пункт 1	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Пункт 2	Для установки времени воспользуйтесь + и - . Функция запускается автоматически через 5 секунды. По истечении времени выдается сигнал.
Пункт 3	Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
Пункт 4	Поверните ручки на отметку «Выкл».
Отмена функции Функции часов	
Пункт 1	Неоднократными нажатиями кнопки  добейтесь начала мигания символа часов.
Пункт 2	Нажмите и удерживайте - . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

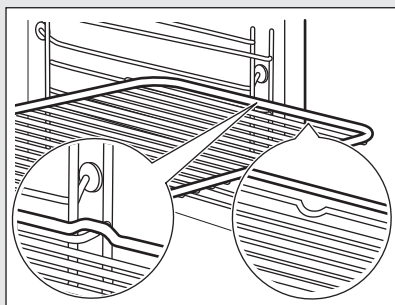
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

9.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

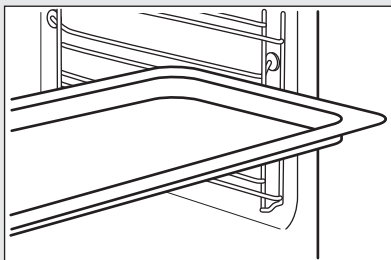
Решетка:

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



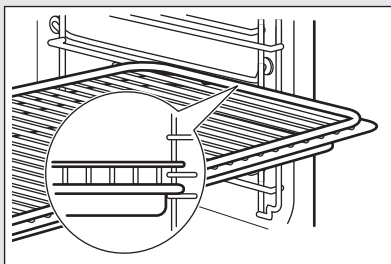
Стандартный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Стандартный противень /Противень для жарки:

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



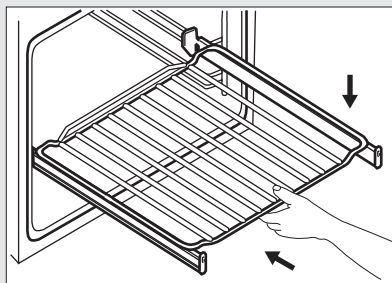
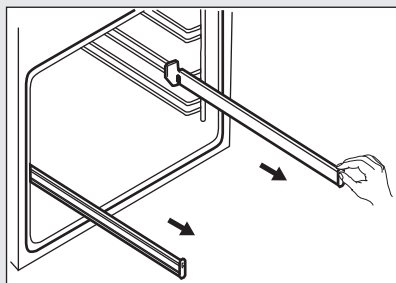
9.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Пункт 1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

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



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

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

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может 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.

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 типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время

приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.




11.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.

 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.

 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	 (°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 °C.

 ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ	 (мин)
Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Макарон. изд.	15 - 25
Пицца	15 - 25








 ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ	 (мин)
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25








Используйте 200 мл воды.








Используйте стеклянную глубокую емкость.

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








11.3 Выпечка и жарка

 ПИ-РОГИ И ТОРТЫ	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
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 см Форма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки

 ПИ- РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой 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
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







 ПИ- РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
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	Ø 24 см Форма для выпечки

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготовл.		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	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пирог из макаронных изделий, предвари- тельный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный ра- зогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
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 при- готовл.		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 при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкур- кой	180	2	170	2	120 - 150

 МЯСО	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
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	Вторая сторона
Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) Вторая сторона
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.

 ГОВЯДИ-НА	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
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
Мясной рулет, 0.75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0.75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

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






 БАРАНИ- НА	 (°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

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
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 / 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	-

	 (кг)	 Время размораживания (мин)	 Время остаточного размораживания (мин)	
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)
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.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8

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









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

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь








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








		 (°C)		 (мин)
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
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 пригот.вл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный 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	-
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	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Традиционное пригот.вл.	Стандартный 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.
Бургер с говяжьей, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка 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 ЧИСТКА



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. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использовании

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

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. Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

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

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Очистка: Выемка духового шкафа

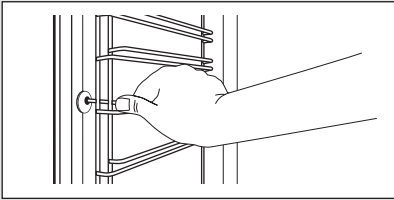
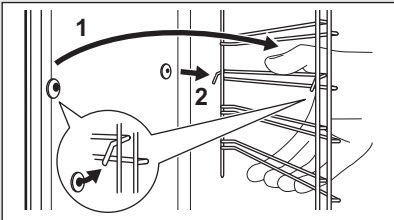
приготовления с использованием пара.

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
Для функции Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.		




12.3 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p>Пункт 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Пункт 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.</p>	
<p>Пункт 3 Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p>Пункт 4 Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

12.4 Применение: Водяная очистка

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

<p>Пункт 1 Налейте 200 мл воды в выемку камеры..</p>
<p>Пункт 2 Выберите в меню:  . Нажмите .</p>

<p>Пункт 3 Установите температуру 90 °С.</p>
<p>Пункт 4 Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.</p>
<p>Пункт 5 Выключите духовой шкаф.</p>
<p>Пункт 6 Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.</p>

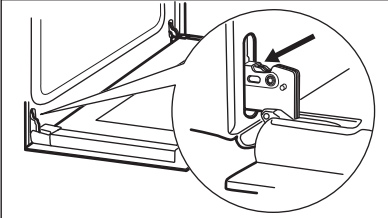
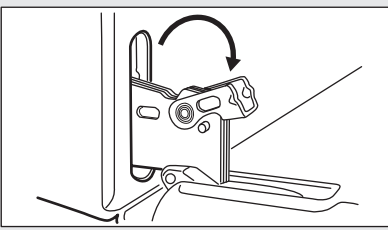
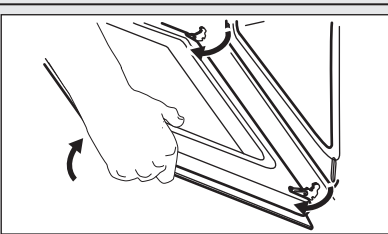
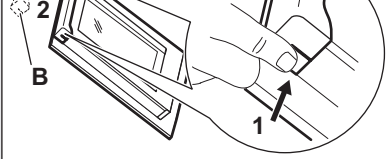
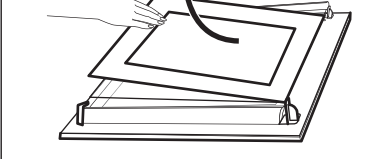

12.5 Извлечение и установка: Дверца

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.

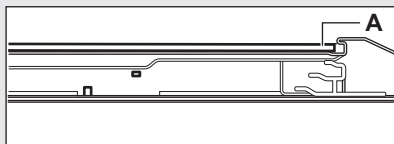


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<p>Пункт 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.</p>	
<p>Пункт 2 Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.</p>	
<p>Пункт 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.</p>	
<p>Пункт 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.</p>	
<p>Пункт 5 Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Пункт 6 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p>Пункт 7 Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	
<p>Пункт 8 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Пункт 9 После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.</p>	

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



Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

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

Задняя лампа

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

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

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Загрязнен уплотнитель дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры была наполнена водой.

Неисправность	Убедитесь, что...
Лампа освещения не горит.	Лампа перегорела.

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.

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

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 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	29.8 кг
	OED3H50V	29.7 кг
	OED3H50X	30.1 кг
	OEM3H50K	29.9 кг
	OEM3H50X	30.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 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



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была 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 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электрولюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867359807-B-262020

