

EKC952901W  
EKC952903X



KK Пеш  
UK Плита

Қолдану туралы нұсқаулары  
Інструкція

2  
35

## МАЗМҰНЫ

|  |    |
|--|----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....                   | 3  |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....                 | 5  |
| 3. ОРНАТУ.....                                 | 8  |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....                      | 11 |
| 5. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН.....              | 12 |
| 6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....     | 12 |
| 7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                       | 13 |
| 8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... | 13 |
| 9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ.....        | 14 |
| 10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....          | 16 |
| 11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....   | 17 |
| 12. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                 | 17 |
| 13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ.....   | 28 |
| 14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....                      | 31 |
| 15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....                       | 33 |

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



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

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

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



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

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

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

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



**ЕСКЕРТУ!**

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе кемтар болып қалу қаупі бар.

- 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.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Бұл құрылғыны артқы панельдің температурасына төтеп беру үшін электр желісіне H05VV-F түріндегі кабельмен жалғау керек.

- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен 2000 м-ге дейін биіктікте пайдалануға арналған.
- Бұл құрылғы кеме, қайық немесе контейнерлерде пайдалануға арналмаған.
- Құрылғы қатты қызып кетпеу үшін декоративті есіктің артына орнатпаңыз.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Пештің шыны есігін немесе топсамен бекітілген шыны қақпақтарын тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау

керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі бақылап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөндіруге арналған құралдарды электр сымдарын тарту ережелеріне сай, тұрақты орнатылған сымға орнату керек.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Ас үй қаптамасы мен ұясының өлшемдері құрылғыға сай келуге тиіс.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының бөлшектерінде кернеу бар. Құрылғының қауіпті бөлшектеріне қол тиіп кетпес үшін оны ас үй қаптамасымен жабыңыз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей

құрылғылармен жанастырып қою керек.

- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

## 2.2 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар

(ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.

## 2.3 Пайдалану



### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.  
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл үйде ғана қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.

- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.



### ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды 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.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.

- Алюминий жұқалтырды құрылғыға немесе құрылғының астыңғы бөлігіне тура қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе табанына нұқсан келген ыдыстар құрылғының бетіне сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

## 2.4 Күту менен тазалау



### ЕСКЕРТУ!

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

- Күтім көрсетер алдында құрылғыны сөндіріңіз. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының ішінде қалған май немесе тағам қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұшпалеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

## 2.5 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген

шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

## 2.6 Қоқысқа тастау



### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

## 3. ОРНАТУ



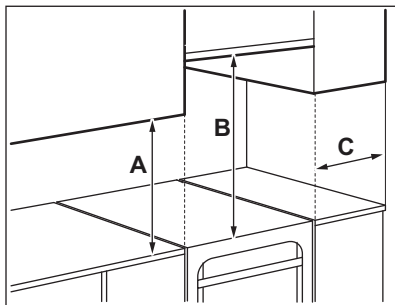
### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Құрылғы орнатылатын жер

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

Орнату барысында қалдыру керек мин. қашықтықты кестеден қараңыз.



Мин. қашықтық

| Өлшемі | мм  |
|--------|-----|
| A      | 400 |
| B      | 650 |

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

## 2.7 Сервис

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

| Өлшемі | мм  |
|--------|-----|
| C      | 150 |

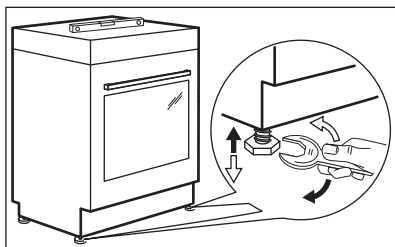
## 3.2 Техникалық дерек

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Кернеу                   | 230 В      |
| Жиілік                   | 50 - 60 Гц |
| Қуат тиімділігінің класы | A          |
| Құрылғының сыныбы        | 1          |

| Өлшемі    | мм  |
|-----------|-----|
| Биіктігі  | 858 |
| Ені       | 500 |
| Тереңдігі | 600 |



### 3.3 Құрылғының деңгейін реттеу



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

### 3.4 Аударылып кетуден қорғау

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.



#### АБАЙЛАҢЫЗ

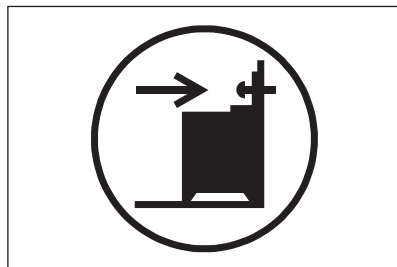
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.



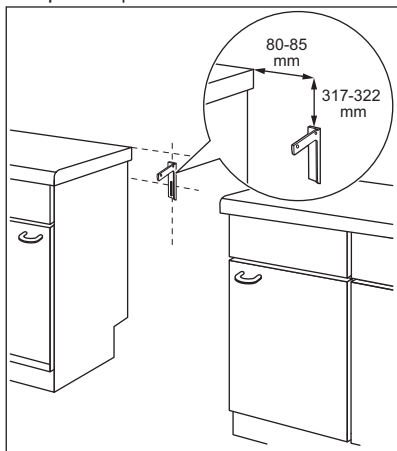
Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.

Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.

Құрылғының суретте көрсетілген белгісі (егер бар болса) аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату қажет екенін ескертеді.



1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жаңынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.



2. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз. Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп, ас үй қаптамасының ортасындағы орынға салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын

құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.



Егер пештің өлшемдерін өзгертсеңіз, аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс орнатыңыз.



### АБАЙЛАҢЫЗ

Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындардың өлшемдерін реттеу керек.

## 3.5 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен немесе негізгі ашамен жабдықталмаған.



### ЕСКЕРТУ!

Ағытпаға электр сымын қосар алдында, үйдің электр желісінің фазаларының арасындағы кернеуді өлшеңіз. Содан кейін, электр желісіне дұрыс қосу үшін құрылғының артқы жағындағы қосылым жапсырмасын қараңыз. Қадамдарды осы рет бойынша орындасаңыз, орнату барысында қате жібермеуге және құрылғының электр бөлшектеріне зақым келтірмеуге көмектеседі.

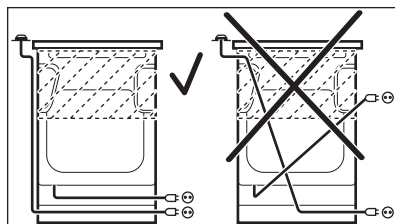
## Түрлі фазаларда қолдануға жарамды сымдардың түрлері:

| Фаза       | Сымның мин. өлшемі    |
|------------|-----------------------|
| 1          | 3x6,0 мм <sup>2</sup> |
| 3 бейтарап | 5x1,5 мм <sup>2</sup> |



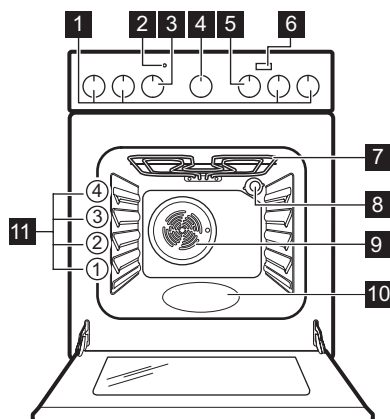
### ЕСКЕРТУ!

Қуат сымы құрылғының суретте бөлектеліп көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиіс.



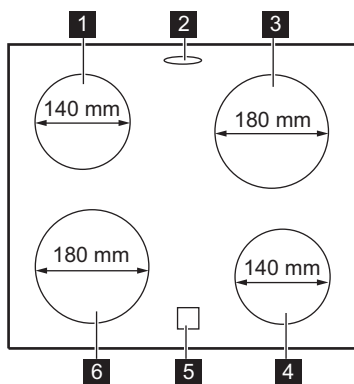
## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы көрінісі



- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Температура индикаторы / белгісі
- 3 Температура тетігі
- 4 Минут операторының тетігі
- 5 Тұшпаш функцияларының тетігі
- 6 Плюс бұ түймешігі
- 7 Қыздырғыш элемент
- 8 Шам
- 9 Желдеткіш
- 10 Корпустың белгіленген деңгейі
- 11 Сөре деңгейлері

### 4.2 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 2 Бу шығатын саңылау - саны мен орны үлгі түріне байланысты
- 3 Пісіру алаңы 1700 Вт
- 4 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 5 Қалдық қызу индикаторы
- 6 Пісіру алаңы 1700 Вт

### 4.3 Керек-жарақтары

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

- Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Зат сақтау суырмасы**  
Зат сақтау суырмасы тұшпаштің төменгі бөлігінде орналасқан.

## 5. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Алғашқы тазалау

Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз. Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

### 5.2 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.



Келесі функция үшін: PlusSteam "Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam".

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
4. Тұмшاپешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. функцияны орнатып, Плюс Бу түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Тұмшاپешті 15 минут қосып қойыңыз.
7. Тұмшاپешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

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

## 6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Электрлі пісіру алаңының

| Белгіше | Функциялар           |
|---------|----------------------|
| 0       | Сөндіру қалпы        |
| 1 - 6   | Қыздыру параметрлері |



Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5 - 10 минут қалғанда сөндіріңіз.

Таңдалған пісіру алаңының тетігін қажетті қызу параметріне бұраңыз. Тағам пісіруді аяқтау үшін басқару тетігін "off" қалпына қойыңыз.

### 6.2 Қалдық қызу индикаторы



### ЕСКЕРТУ!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

Пісіру алаңы ыстық тұрған кезде индикатор жанады.

## 7. ПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 7.1 Ыдыс-аяқ



Ыдыстың түбі барынша  
қалың әрі мүмкіндігінше  
жайпақ болуға тиіс.



Эмальмен қапталған  
темірден және алюминий  
немесе мыстан жасалған  
ыдыстар шыны керамика  
беттің түсін өзгертуі  
мүмкін.

### 7.2 тағам пісіру бағдарламалары

| Қызу<br>парам<br>етрі: | Қолданылуы: |
|------------------------|-------------|
| 1                      | Жылы ұстау  |

| Қызу<br>парам<br>етрі: | Қолданылуы:                             |
|------------------------|---|
| 2                      | Баппен қайнату                          |
| 3                      | Қайнатып пісіру                         |
| 4                      | Қуыру / қызарту                         |
| 5                      | Қайнату                                 |
| 6                      | Қайнату / жылдам қуыру /<br>майға қуыру |

## 8. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 8.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің үстін тазалауға жарамды арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

### 8.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга, қант

және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, пештің үстін бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, жүзін жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің үстін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке суы қосылған ерітіндіні пайдаланып, әйнек бетін дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## 9. ТҰМШАПЕШ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 9.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру



**Құрылғыда шамдардың, қосқыш белгілерінің немесе индикаторлардың бар не жоқ болуы құрылғының үлгісіне байланысты:**





- Құрылғы жұмыс істегенде, шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің пісіру алаңдарының, тұмшапеш функцияларының қайсысын басқаратыны не оның температураны басқаратыны көрсетіледі.
- Тұмшапеш қызғанда, индикатор жанады.








1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

### 9.2 Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы 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.

### 9.3 Тұмшапеш функциялары

| Белгі  | Тұмшапеш функциялары     | Қолдану  |
|--|--------------------------|--|
| 0  | Сөндіру қалпы            | Пеш өшірулі.   |
|       | Тұмшапештің шамы         | Шамды пісіру функциясынсыз қосуға арналған.  |
| <br>+ | PlusSteam                | Тағам пісіру барысында оған ылғал қосуға арналған. Тағамды қызартып, қытырылақ етіп пісіруге арналған. Тағамды қайта қыздыру кезінде барынша селді етуге арналған. Жемістерді не көкөністерді консервлеу үшін. |
|       | Пеш желдеткішінің жарығы | Етті балбыратып, селді етіп қуыру үшін не кез келген жемісті не көкөністерді кептіру үшін.   |
|       | Астыңғы қызу             | Торттың қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған.   |

| Белгі   | Тұмшапеш функциялары      | Қолдану  |
|---|---------------------------|--|
|    | Дәстүрлі пісіру           | Тұмшапештің бір сәресінде пісіру мен қуыруға арналған.   |
|    | Жылдам гриль              | Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.  |
|    | Турбо-гриль               | Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреде қақтауға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.   |
|    | Желдеткішпен пісіру       | Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сәреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.   |
|    | Дымқыл пісіру             | Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Тағам пісіру туралы нұсқауларды "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауынан қараңыз, Дымқыл пісіру. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшапештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Жалпы қуат үнемдеуге арналған ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, Тұмшапеш - Қуат үнемдеу тарауынан қараңыз. |
|   | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тағамды бір уақытта екі сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.   |
|  | Мұздату                   | Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.   |

## 9.4 Функцияны іске қосу: PlusSteam

Бұл функция тағам пісіру барысында ылғалдылықты жақсартуға ықпал етеді.



### ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.



Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін:

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




"Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.

2. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.  
Корпустың белгіленген деңгейінің ең үлкен сыйымдылығы 250 мл.  
Корпустың белгіленген жеріне дейін сумен толтыру кезінде тұмшашап салқын болуы керек.
  3. Функцияны орнатыңыз: PlusSteam 
  4. Плюс Бу  түймешігін басыңыз.  
Бу плюс түймесі мына функциямен бірге ғана жұмыс істейді:  
PlusSteam.
- Индикатор жанады.
5. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
  6. Құрылғыға тағам қойыңыз және тұмшашаптің есігін жабыңыз.

**АБАЙЛАҢЫЗ**

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

7. Құрылғыны сөндіру үшін Плюс Бу түймешігін  басып, тұмшашап функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.  
Плюс Бу түймешігінің индикаторы сөнеді.
8. Корпустың белгіленген деңгейінен суды ағызыңыз.

**ЕСКЕРТУ!**

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

## 10. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 10.1 Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.



Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.


1. Тұмшашаптің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.


### 10.2 Минут операторы + Пісірудің соңы

Мұны тұмшашап функциясының автоматты сөндіру уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.



Құрылғыны уақыт орнатпай қолмен басқару үшін Минут операторы тетігін  қалпына қойыңыз. Минут операторы + Пісірудің соңы параметрі сөндірулі.

1. Тұмшашаптің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймерді ең шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді. Тұмшашап функцияларының тетігін бұрап, температура тетігін сөндіру қалпына қойыңыз. Таймер тетігін  қалпына бұраңыз.



## 11. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



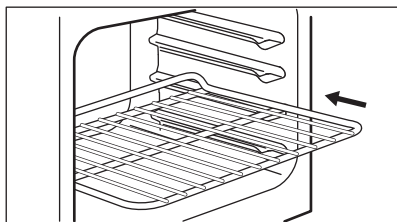
**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 11.1 Керек-жарақтарды салу

Торкөз сөре:



Тор сөренің артқы жағында  
қызу алмасуға көмек  
болатын арнайы пішім бар.

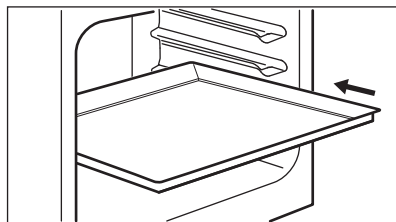


Сөрені дұрыс сөре орнына салып  
итеріңіз. Тұмшапештің артқы  
қабырғасына тимей тұрғанына көз  
жеткізіңіз.

Науа:



Пісірме табақты корпустың  
артқы қабырғасына  
тигенше итермеңіз. Себебі  
бұлай істегенде табақтың  
айналасына қызу келуге  
кедергі жасайды.  
Тағамның әсіресе  
табақтың артқы жағындағы  
бөлігі күйіп қалуы мүмкін.



Науаны немесе шұңғыл табаны  
сөренің орнына қойыңыз.  
Тұмшапештің артқы қабырғасына  
тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 12. ТҰМШАПЕШ - АҚЫЛ-КЕҢЕС



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.



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

### 12.1 Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы 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 пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне өсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

## 12.2 Пісіру

- Тұмшапешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы ықтимал. Әдетте қолданатын температура, пісіру уақыты және сөре деңгейлері тәрізді параметрлеріңізді кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.
- Алғашқыда төменірек температураны пайдаланыңыз.
- Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.
- Егер торттарды бірнеше сәрелерге қойып пісірсеңіз, пісіру уақыттарын 10 – 15 минутқа созуға болады.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.
- Пісіру кезінде тұмшапештегі науа майысып қалуы мүмкін. Науалар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

## 12.3 Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

## 12.4 Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте

майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.

- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

## 12.5 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.

## 12.6 PlusSteam +



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

"Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam"

## Кондитер өнімдері

| Тағам                | Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы | Керек-жарақтары               |
|----------------------|--|------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
| Ақ нан <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 35 - 40      | 2                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |

| Тағам  | Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы | Керек-жарақтары               |
|--|--|------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
| Булочкала р <sup>1)</sup>  | 100  | 200              | 20 - 25      | 2                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Үй пиццасы <sup>1)</sup>   | 100  | 230              | 10 - 20      | 1                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Фокачча <sup>1)</sup>  | 100  | 190 - 210        | 20 - 25      | 1                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Печенье, шелпек, круассан <sup>1)</sup>                              | 100  | 150 - 180        | 10 - 20      | 2                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Өрік торты, алма бөліші, дәмқабық қосылған булочкала р <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 20           | 2                 | Торт қалыбын пайдаланыңыз.    |

<sup>1)</sup> Пісіру алдында бос тұмшапешті 5 минут қыздырыңыз.

#### Мұздатылған тағамды пісіру

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

<sup>1)</sup> Пісіру алдында бос тұмшапешті 10 минут қыздырыңыз.

**Тағамды өңдеу**

| <b>Тағам</b>        | <b>Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су мөлшері (мл)</b> | <b>Температура (°C)</b> | <b>Уақыт (мин.)</b> | <b>Сөренің орналасуы</b> | <b>Керек-жарақтары</b>        |
|---------------------|---|-------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Ақ нан              | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Булочкалар          | 100   | 110                     | 10 - 20             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Үй пиццасы          | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Фокачча             | 100   | 110                     | 10 - 20             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Овоци               | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Рис                 | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Макаронны е изделия | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |
| Ет                  | 100   | 110                     | 15 - 25             | 2                        | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |

**Қуыру**

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

## 12.7 Консервлеу +



### ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Өлшемдері бірдей, консерв жасау үшін қолданылатын, сатып алуға болатын банкаларды қолданыңыз.
- Пісірме табаға алтыдан көп емес жарты литрлік банкаларды қойыңыз.
- Банкаларды біркелкі толтырыңыз, әр банканың бетінен 1 см ауа қалдырыңыз. Қақпақтарын

герметикалық тәсілмен жаппай-ақ, бетіне қойыңыз.

- Банкаларды бір-біріне тигізбеңіз.
- Пісірме науаға 1/2 литр су құйып, пештің ішінде ылғалдылық жеткілікті болу үшін корпусстың белгіленген жеріне дейін 1/4 литр су құйыңыз.
- PlusSteam функцияны таңдап, төмендегі кесте бойынша дұрыс температураны орнатыңыз.
- Банкаларды функция сөндірулі болғанда ғана герметикалық тәсілмен жабуға болады.

### Жидек

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

### Сүйекті жеміс

| Тағам                     | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөрөнің орналасуы | Керек-жарақтары               |
|---------------------------|------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
| Алмұрт / Айва / Қара өрік | 160              | 35 - 40      | 1                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |

### Жұмсақ көкөністер

| Тағам                            | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөрөнің орналасуы | Керек-жарақтары               |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
| Кәді / Баклажан / Пияз / Қызанақ | 160              | 30 - 35      | 1                 | Пісірме табақты пайдаланыңыз. |

**Консервленген көкөністер**

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

**12.8 Пеш желдеткішінің жарығы**  **Высушивание**

| Тағам                    | Температура (°C) | Уақыт (сағ) | Сөренің орналасуы |             |
|--------------------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|
|                          |                  |             | 1-ші деңгей       | 2-ші деңгей |
| <b>Овоци</b>             |                  |             |                   |             |
| Бұршақ                   | 60 - 70          | 7 - 9       | 2                 | 1 / 3       |
| Туралған бұршақтар       | 60 - 70          | 10 - 12     | 2                 | 1 / 3       |
| Тұздықталатын көкөніс    | 60 - 70          | 9 - 11      | 2                 | 1 / 3       |
| Туралған саңырауқұлақтар | 50 - 60          | 13 - 15     | 2                 | 1 / 3       |
| Шөптер                   | 40 - 50          | 3 - 5       | 2                 | 1 / 3       |
| <b>Жеміс-жидек</b>       |                  |             |                   |             |
| Жарты өріктер            | 60 - 70          | 11 - 13     | 2                 | 1 / 3       |
| Жарты абрикостар         | 60 - 70          | 9 - 11      | 2                 | 1 / 3       |
| Алма тілімдері           | 60 - 70          | 6 - 8       | 2                 | 1 / 3       |
| Алмұрт тілімдері         | 60 - 70          | 7 - 10      | 2                 | 1 / 3       |

**Баппен пісіру**

| Тағам                  | Мөлшері (кг) | Әр жағын қуыру (мин) | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Уақыт (мин.) |
|------------------------|--------------|----------------------|------------------|-------------------|--------------|
| <b>Говядина</b>        |              |                      |                  |                   |              |
| Орташа пісірілген филе | 1.0 - 1.5    | 2                    | 80 - 100         | 2                 | 60 - 90      |

| Тағам                       | Мөлшері (кг) | Әр жағын қуыру (мин) | Температура (°С) | Сөренің орналас уы | Уақыт (мин.) |
|-----------------------------|--------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------|
| Ростбиф, әбден пісірілмеген | 1.5 - 2.0    | 4                    | 80 - 100         | 2                  | 160 - 200    |
| <b>Телятина</b>             |              |                      |                  |                    |              |
| Қан-сәлімен пісірілген филе | 1.0 - 1.5    | 2                    | 80 - 100         | 2                  | 50 - 90      |
| Бір кесек қоң ет            | 1.5 - 2.0    | 4                    | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160    |
| Қуырылған бұзау еті, орташа | 1.5 - 2.0    | 4                    | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160    |
| <b>Свинина</b>              |              |                      |                  |                    |              |
| Қан-сәлімен пісірілген филе | 1.0 - 1.5    | 2                    | 80 - 100         | 2                  | 60 - 100     |
| Бір кесек қоң ет            | 1.5 - 2.0    | 4                    | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160    |
| Қуырылған шошқа еті, орташа | 1.5 - 2.0    | 4                    | 80 - 100         | 2                  | 100 - 160    |

## 12.9 Дәстүрлі пісіру

### Пісіру

| Тағам                            | Температура (°С) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Шелпек                           | 160 - 170        | 25 - 35      | 2                 |
| Алма қосылған ашыған қамыр торты | 170 - 190        | 45 - 55      | 3                 |
| Құймақ                           | 170 - 180        | 35 - 45      | 2                 |
| Түйірлері бар торт               | 170 - 190        | 50 - 60      | 3                 |
| Сүзбе торты                      | 170 - 190        | 60 - 70      | 2                 |
| Шаруа наны                       | 190 - 210        | 50 - 60      | 2                 |
| Румын бисквит торты              | 165 - 175        | 35 - 45      | 2                 |
| Румын бисквит торты - дәстүрлі   | 165 - 175        | 35 - 45      | 2                 |
| Ашытып пісірілген тоқаш          | 180 - 200        | 15 - 25      | 2                 |
| Швейцария орамасы                | 150 - 170        | 15 - 25      | 2                 |
| Киш лорен                        | 215 - 225        | 45 - 55      | 2                 |

**Қуыру**

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

**12.10 Жылдам гриль **

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

**12.11 Турбо-гриль **

| Тағам                            | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|----------------------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Тауықтың жарты еті               | 200              | 50 - 60      | 2                 |
| Тауық еті                        | 250              | 55 - 60      | 2                 |
| Тауық қанаттары                  | 230              | 30 - 40      | 2                 |
| Қуырылған шошқа котлеті          | 230              | 40 - 50      | 2                 |
| Сиыр етінің стейгі: жақсы піскен | 250              | 35 - 40      | 2                 |

**12.12 Желдеткішпен пісіру ****Пісіру**

| Тағам                          | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|--------------------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Толтырылған ашыған қамыр кексі | 150 - 160        | 20 - 30      | 2                 |
| Виктория сэндвичі              | 170 - 190        | 30 - 40      | 2                 |
| Алма қосылған ашық бөліш       | 180 - 200        | 35 - 45      | 2                 |
| Рождество торты                | 150 - 160        | 40 - 50      | 2                 |



| Тағам                | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|----------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Мадера торты         | 170 - 190        | 50 - 60      | 2                 |
| Меренга              | 110 - 120        | 30 - 40      | 2                 |
| Картоп гратині       | 180 - 200        | 40 - 50      | 2                 |
| Лазанья              | 170 - 190        | 30 - 50      | 2                 |
| Тұмшاپеш макарондары | 170 - 190        | 50 - 60      | 2                 |
| Пицца                | 190 - 200        | 25 - 35      | 2                 |

### Қуыру

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

### 12.13 Дымқыл пісіру

| Тағам                           | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы | Керек-жарақтары                             |
|---------------------------------|------------------|--------------|-------------------|---|
| <b>Нан және пицца</b>           |                  |              |                   |   |
| Тоқаштар                        | 190              | 25 - 30      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Булочкалар                      | 200              | 40 - 45      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Мұздатылған пицца 350 г         | 190              | 25 - 35      | 2                 | темір сөре                                  |
| <b>Пісірме табадағы торттар</b> |                  |              |                   |   |
| Швейцария орамасы               | 180              | 20 - 30      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Брауни                          | 180              | 35 - 45      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| <b>Қалбырдағы торттар</b>       |                  |              |                   |   |
| Суфле                           | 210              | 35 - 45      | 2                 | тор сөреге қойылған алты керамика қалып     |

| Тағам                                    | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы | Керек-жарақтары                             |
|--|------------------|--------------|-------------------|---|
| Қопсыма флан негізі                      | 180              | 25 - 35      | 2                 | тор сөреге қойылған флан негізі             |
| Бисквит торт                             | 150              | 35 - 45      | 2                 | тор сөреге қойылған торт қалыбы             |
| <b>Балық</b>                             |                  |              |                   |   |
| Қалтаға салынған 300 г балық             | 180              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| 200 г бүтін балық                        | 180              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Балық филесі 300 г                       | 180              | 30 - 40      | 2                 | тор сөреге қойылған пицца ыдысы             |
| <b>Ет</b>                                |                  |              |                   |   |
| Қалтаға салынған 250 г ет                | 200              | 35 - 45      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Істіктердегі ет 500 г                    | 200              | 30 - 40      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| <b>Пісірілген шағын тағамдар</b>         |                  |              |                   |   |
| Печенье                                  | 170              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Макарон                                  | 170              | 40 - 50      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Маффин                                   | 180              | 30 - 40      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Қышқыл крекер                            | 160              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Үгілмелі қамырдан жасалған бисквиттер    | 140              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Тарталетка                               | 170              | 20 - 30      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| <b>Вегетариан</b>                        |                  |              |                   |   |
| Қалтаға салынған 400 г аралас көкөністер | 200              | 20 - 30      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |
| Омлет                                    | 200              | 30 - 40      | 2                 | тор сөреге қойылған пицца ыдысы             |

| Тағам                              | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы | Керек-жарақтары                             |
|------------------------------------|------------------|--------------|-------------------|---|
| Табадағы 700 г табадағы көкөністер | 190              | 25 - 35      | 2                 | гриль- / пісіру табасына қойылған темір тор |

## 12.14 Ыстық желдеткішпен пісіру

### Пісіру

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

## 12.15 Сынақ институттарына арналған ақпарат

| Тағам   | Функция                   | Температура (°C) | Керек-жарақтары | Сөренің орналасуы | Уақыт (мин.) |
|---|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------|--------------|
| Шағын кекстер (әр науада 16)                              | Дәстүрлі пісіру           | 160              | пісірме табақ   | 3                 | 20 - 30      |
| Шағын кекстер (әр науада 16)                              | Желдеткішпен пісіру       | 150              | пісірме табақ   | 3                 | 20 - 30      |
| Шағын кекстер (әр науада 16)                              | Ыстық желдеткішпен пісіру | 160              | пісірме табақ   | 1 + 3             | 30 - 40      |
| Алма бәліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған) | Дәстүрлі пісіру           | 190              | темір сөре      | 1                 | 65 - 75      |
| Алма бәліші (2 қалып, Ø20 см, диагональ бойынша қойылған) | Желдеткішпен пісіру       | 180              | темір сөре      | 2                 | 70 - 80      |

| Тағам                                   | Функция                   | Температура (°C) | Керек-жарақтары                            | Сөрөнің орналасуы | Уақыт (мин.)                             |
|---|---------------------------|------------------|--|-------------------|--|
| Майсыз бисквит торт                     | Дәстүрлі пісіру           | 180              | темір сөре                                 | 2                 | 20 - 30                                  |
| Майсыз бисквит торт                     | Желдеткішпен пісіру       | 160              | темір сөре                                 | 2                 | 25 - 35                                  |
| Майсыз бисквит торт                     | Ыстық желдеткішпен пісіру | 170              | темір сөре                                 | 1 + 3             | 30 - 40                                  |
| Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар | Дәстүрлі пісіру           | 140              | пісірме табақ                              | 3                 | 15 - 30                                  |
| Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар | Желдеткішпен пісіру       | 140              | пісірме табақ                              | 3                 | 20 - 30                                  |
| Шала ашыған қамыр наны / Тәтті таспалар | Ыстық желдеткішпен пісіру | 140              | пісірме табақ                              | 1 + 3             | 15 - 30                                  |
| Қыздырылған нан                         | Жылдам гриль              | 250              | темір сөре                                 | 3                 | 5 - 10                                   |
| Сиыр етінің бургері                     | Турбо-гриль               | 250              | гриль- / қуыру табасына қойылған темір тор | 3                 | бір жағы 15 - 20;<br>екінші жағы 10 - 15 |

## 13. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе

басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін.

- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

### 13.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

- i** Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

### 13.3 Корпустың белгіленген деңгейін тазалау

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

- i** Біз функцияның кемінде 5 - 10 циклы сайын тазалау функциясын орындауды ұсынамыз: PlusSteam.
1. Тұмшапештің түбіндегі белгіленген деңгейге 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында шөбі жоқ, ең көбі 6% сірке суын қолданыңыз.
  2. Сірке суды қалдық әк шөгінділеріне бөлме температурасында 30 минут сіңіріп қалдырыңыз.
  3. Корпусты жылы сабын сумен, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

### 13.4 Тұмшапештің шыны панельдерін алу және орнату

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



#### ЕСКЕРТУ!

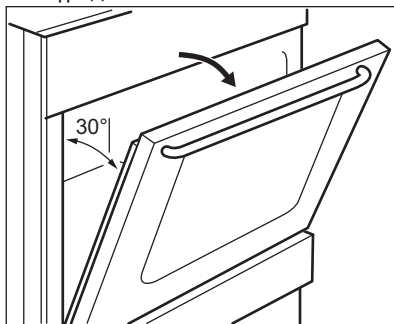
Тазалау барысында тұмшапештің есігін шамалы ашық ұстаңыз. Оны шегіне дейін ашқан кезде кенет жабылып қалып, қатты зақым келтіруі мүмкін.



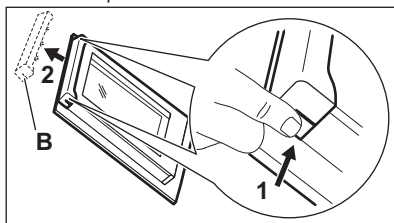
#### ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шамамен 30° градусқа келгенше ашыңыз. Есікті шамалы ашқан кезде жабылып қалмай тұрады.



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



3. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



#### ЕСКЕРТУ!

Шыны панельдерді алған кезде тұмшапештің есігі жабылуға әрекет етеді.

4. Есіктің шыны панельдерінің үстіңгі жағын ұстап тұрып, бір-бірден жоғары қарай тартыңыз.
5. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болған соң шыны панельдер мен тұмшاپеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Алдымен кішірек панельді, содан кейін үлкен панельді орнатыңыз.



#### **АБАЙЛАҢЫЗ**

Ішкі шыны панельдің безендірілген беті есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс.



#### **АБАЙЛАҢЫЗ**

Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жақтауының бетін ұстап көрген кезде, қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.



#### **АБАЙЛАҢЫЗ**

Ішкі шыны панельдің өз ұяшықтарына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

### **13.5 Тартпаны алу**

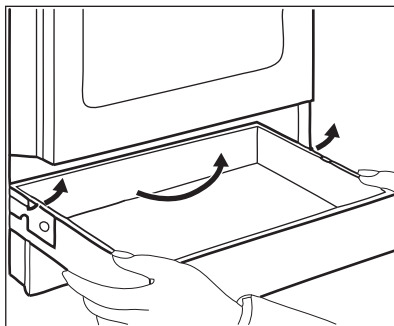


#### **ЕСКЕРТУ!**

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

Тұмшاپештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз. Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

### **13.6 Шамды ауыстыру**

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



#### **ЕСКЕРТУ!**

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!  
Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз.  
Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқышты ажыратыңыз.

### **Артқы шам**

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды 300 °C градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз..
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.


## 14. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 14.1 Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық   | Ықтимал себебі  | Шешімі   |
|---|---|--|
| Құрылғыны іске қоса алмадыңыз.  | Құрылғы электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған. | Құрылғының электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.   |
|   | Сақтандырғыш жанып кеткен.                                | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз. |
| Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.                          | Сақтандырғыш жанып кеткен.                                | Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.   |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.                                    | Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.  | Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.                                  |
| Тұмшاپеш қызбайды.  | Тұмшاپеш сөндірулі.                                       | Пешті қосыңыз.   |
|   | Қажетті параметрлер орнатылмаған.                         | Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.   |
| Шам жанбайды.   | Шамда ақаулық бар.  | Шамды ауыстырыңыз.   |
| Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады. | Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.            | Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.  |
| Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.        | Температура өте төмен немесе өте жоғары.                  | Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.  |

| Ақаулық   | Ықтимал себебі   | Шешімі  |
|---|--|---|
| Мына функцияны қолданғанда, пісіру нәтижесі жақсы емес: PlusSteam.                                    | Сіз PlusSteam функциясын қосқан жоқсыз.                          | "Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam".  |
|   | Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйған жоқсыз.          | "Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam".  |
|   | Сіз PlusSteam функциясын Бу плюс түймесімен дұрыс қосқан жоқсыз. | "Функциясын қосу" тарауын қараңыз: PlusSteam".  |
| Пеш желдеткішінің жарығы функциясын қосқыңыз келеді, бірақ Плюс бу түймешігінің индикаторы жанып тұр. | PlusSteam функциясы жұмыс істейді.                               | Бу плюс  түймесін басып, PlusSteam функциясын тоқтатыңыз.  |
| Корпустың белгіленген жеріне дейінгі су қайнамайды.   | Температура өте төмен.   | Кемінде 110 °C градустық температураны орнатыңыз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын қараңыз.   |
| Су корпустың белгіленген жерінен артық құйылған.  | Корпустың белгіленген жерінде тым көп су бар.                    | Тұмшашесті сөндіріңіз және құрылғының салқындағанына көз жеткізіңіз. Суды жөке немесе шүберекпен сүртіңіз. Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз. Арнайы үдерісті қараңыз. |

## 14.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

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



## 15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 15.1 Пеш - Қуатты үнемдеу

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

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

### 15.2 Тұмшапеш - Қуатты үнемдеу



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

#### Жалпылама кеңес

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тағамды буға пісіру кезінде есікті жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза

ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тағамды салмай тұрып пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Пісіретін уақыт 30 минуттан көп болғанда, пісіру уақыты аяқталмай тұрып, пісіру уақытының ұзақтығына байланысты пеш температурасын 3-10 минутқа азайтыңыз. Тұмшапештің ішіндегі қалдық қызу тағам пісіруді жалғастыра береді.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

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.


#### Тағамды жылы ұстау


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

#### Дымқыл пісіру

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

## 16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян

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

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

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

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

Румыния жасалған

## ЗМІСТ

|   |    |
|---|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 36 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....              | 38 |
| 3. УСТАНОВКА.....                                 | 41 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                               | 44 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....                | 45 |
| 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....  | 45 |
| 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 46 |
| 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....     | 46 |
| 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....            | 47 |
| 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....          | 49 |
| 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....      | 50 |
| 12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....      | 50 |
| 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....              | 61 |
| 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....                         | 63 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....                       | 65 |

## З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

**Відвідайте наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

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



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

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



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

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

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

### 1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей пристрій слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.

- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей пристрій не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керуванням пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть пристрій і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **УВАГА!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення пристрою.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна або скляна поверхня трісне, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу пристрою.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані у стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів або предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими й безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, до яких прилягає прилад, повинна дорівнювати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід закрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки. Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.

- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймісті речовини чи предмети, змочені в легкозаймістих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;

- не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
- не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на пристрій або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

## 2.4 Догляд і очищення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад.  
Від'єднайте вилку від розетки.



- Дайте пристрою охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

## 2.5 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.6 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

# 3. УСТАНОВКА



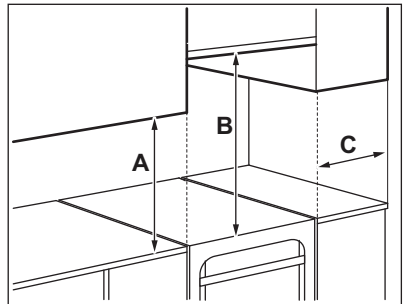
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.

Мінімальні відстані наведено в таблиці.



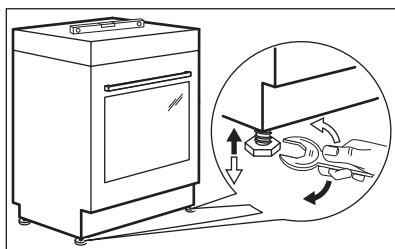
**Мінімальна відстань**

| Розмір   | мм  |
|----------|-----|
| <b>A</b> | 400 |
| <b>B</b> | 650 |
| <b>C</b> | 150 |

**3.2 Технічні дані**

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Напруга                 | 230 В      |
| Частота                 | 50 - 60 Гц |
| Клас енергоефективності | A          |
| Клас приладу            | 1          |

| Розмір  | мм  |
|---------|-----|
| Висота  | 858 |
| Ширина  | 500 |
| Глибина | 600 |

**3.3 Вирівнювання приладу**

Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

**3.4 Захист від перекидання**

Визначте правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.

**УВАГА**

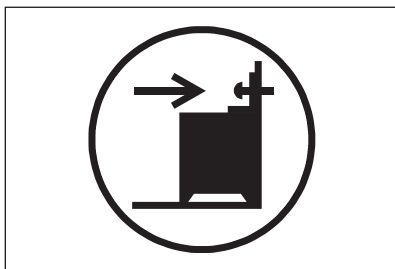
Обов'язково встановлюйте захист від перекидання на правильній висоті.



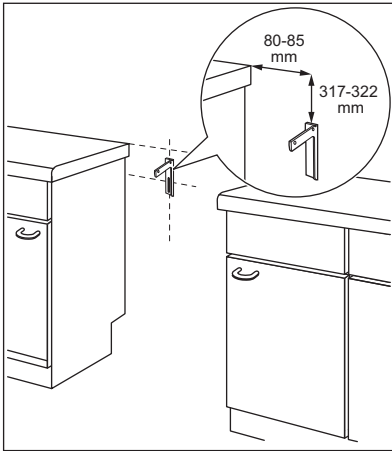
Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо цього не зробити, прилад може перекинутися.

На приладі є символ, показаний на малюнку (якщо передбачено), який нагадує про необхідність встановлення захисту від перекидання.



1. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 317–322 мм від верхньої поверхні приладу та 80–85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використайте відповідну опору (стіну).



- Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Підніміть передню частину приладу і встановіть його посередині в зоні між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.

**i** Якщо розміри пічки було змінено, відповідно вирівняйте пристрій, що запобігає перекиданню.

**!** **УВАГА**  
Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою за ширину приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв посередині.

### 3.5 Електричне підключення

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

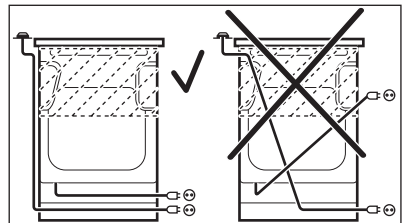
Пристрій не оснащено електричним кабелем та штекером.

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Перед під'єднанням кабелю електроживлення до клеми виміряйте напругу між фазами в мережі будинку. Потім виберіть правильну схему підключення до електромережі (етикетка зі схемою підключення знаходиться на задній стороні пристрою). Цей порядок дій запобігає помилкам під час встановлення та пошкодженню електричних компонентів пристрою.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

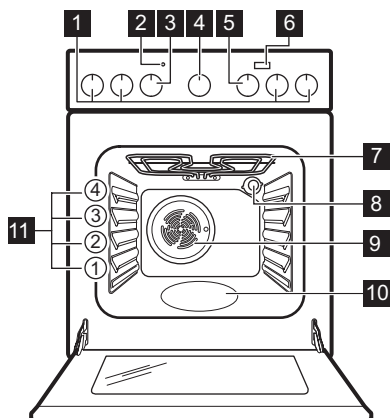
| Фаза            | Мінімальний розмір кабелю |
|-----------------|---------------------------|
| 1               | 3 x 6,0 мм <sup>2</sup>   |
| 3 з нейтральною | 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>   |

**!** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



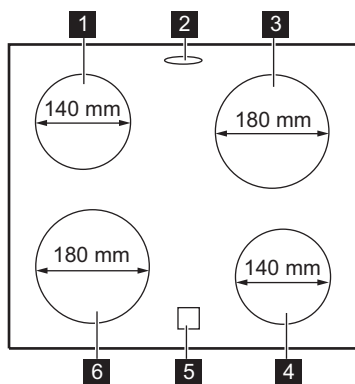
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Індикатор/символ температури
- 3 Регулятор температури
- 4 Перемикач таймера
- 5 Регулятор функцій духової шафи
- 6 Кнопка додаткової пари
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Тиснення камери
- 11 Положення полиць

### 4.2 Схема варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3 Зона нагрівання 1700 Вт
- 4 Зона нагрівання 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання 1700 Вт

### 4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
- Для випікання тортів і бісквітів.
- **Шухляда для посуду**  
Шухляда розташована під камерою духової шафи.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть всі аксесуари з приладу.



Див. розділ «Догляд та чистка».


Перед першим користуванням почистіть прилад і аксесуари. Покладіть аксесуари на місце.

### 5.2 Попереднє прогрівання


Перед першим використанням прогрійте пусту духову шафу.






Для функції: PlusSteam див. розділ «Активация функції: PlusSteam».

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.

2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.

4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

5. Налаштуйте функцію   і натисніть кнопку додаткової пари  і встановіть максимальну температуру.

6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Ступені нагріву

| Символи | Функція              |
|---------|----------------------|
| 0       | Положення «Вимкнено» |
| 1 - 6   | Ступені нагріву      |



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання.

Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

### 6.2 Індикатор залишкового тепла



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Індикатор вмикається, коли зона нагрівання гаряча.

## 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

### 7.2 Приклади застосування програм

| Ступінь нагрівання: | Застосування:             |
|---------------------|---------------------------|
| 1                   | Підтримання страви теплою |

| Ступінь нагрівання: | Застосування:   |
|---------------------|---|
| 2                   | Кип'ятіння на малому полум'ї                                |
| 3                   | Мале полум'я  |
| 4                   | Смаження/підрум'янювання                                    |
| 5                   | Нагрівання до кипіння                                       |
| 6                   | Нагрівання до кипіння/швидке смаження/глибоке просмажування |

## 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

### 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водянні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним

миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.

- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся

розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню вологою ганчіркою.

## 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Увімкнення та вимкнення приладу



**Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.**





- Лампочка починає світитися, коли працює прилад.
- Символ вказує, чим керує перемикач: однією з зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор вмикається, коли духова шафа нагрівається.









1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «Вимк.».

### 9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

### 9.3 Функції духової шафи

| Символ  | Функції духової шафи                | Використання   |
|---|-------------------------------------|--|
| 0   | Положення «Вимкнено»                | Духова шафа вимкнена.  |
|    | Лампа духової шафи                  | Увімкнення лампочки без функції готування.   |
| <br>+<br> | PlusSteam                           | Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів. |
|    | Неінтенсивне готування з конвекцією | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.   |

| Символ  | Функції духової шафи    | Використання   |
|---|-------------------------|--|
|    | Нижній нагрів           | Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.  |
|    | Верхнє/нижнє нагрівання | Для випікання та смаження на одному рівні полиці.  |
|    | Великий гриль           | Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для приготування тостів.  |
|    | Турбо-гриль             | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.   |
|    | Вентилятор              | Смажити або смажити і випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.  |
|    | Волога випічка          | Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. Під час приготування дзерцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Духова шафа — енергозбереження. |
|  | Готування з конвекцією  | Однчасне випікання на двох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20–40°C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання.   |
|  | Розморожування          | Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.  |

## 9.4 Увімкнення функції: PlusSteam

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.




### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:



- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: PlusSteam.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: PlusSteam.

 Див. розділ «Поради і рекомендації».


1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.  
Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл.  
Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Встановіть функцію: PlusSteam  

4. Натисніть кнопку «Пара плюс» .  
Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: PlusSteam.  
Починає світитися індикатор.
5. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.

6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.



#### УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».
- Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.
8. Видаліть воду з заглибини камери.




#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

## 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЯ ГОДИННИКА

### 10.1 Таймер

Служить для зворотного відліку часу.


 Ця функція не впливає на роботу приладу.

1. Оберіть функцію духовки та температуру.
2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.  
Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал.

### 10.2 Таймер + Завершення готування


Використовується для встановлення часу автоматичного вимикання функції духовки.



Щоб застосовувати прилад вручну без встановленого періоду часу, поверніть перемикач таймера зворотного відліку до . Таймер зворотного відліку + завершення готування: вимкнено.

1. Виберіть функцію та температуру духової шафи.
2. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний період часу.

Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал. Прилад вимкнеться.

Поверніть перемикач функцій духової шафи та перемикач температури в положення «Вимкнено». Поверніть перемикач таймера в положення .

## 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

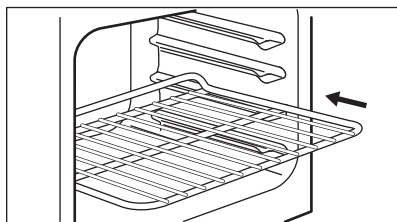
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:



Комбінована решітка має спеціальну форму в задній частині, що допомагає циркуляції повітря.

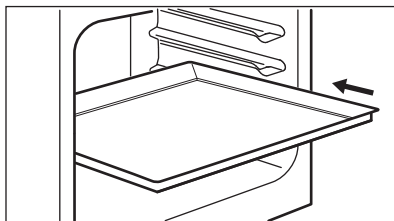


Вставте полицьку на місце. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

Деко.



Не ставте деко для випічки впритул до задньої стінки камери духової шафи. Це заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.



Поставте деко або глибоку жаровню на полицьку. Переконайтеся в тому, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

## 12. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

### 12.1 Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полицьок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в

середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення

результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

## 12.2 Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінійте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

## 12.3 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

## 12.4 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути

утворення плям, які буде важко видалити.

- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

## 12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

## 12.6 PlusSteam +



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функції: PlusSteam»

### Випічка

| Страва                   | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                           |
|--------------------------|--|------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Білий хліб <sup>1)</sup> | 100                                      | 180              | 35 - 40     | 2                | Використовуйте деко для випікання. |

| Страва   | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                           |
|--|--|------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Булочки <sup>1)</sup>  | 100                                      | 200              | 20 - 25     | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца <sup>1)</sup>                                     | 100                                      | 230              | 10 - 20     | 1                | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача <sup>1)</sup>   | 100                                      | 190 - 210        | 20 - 25     | 1                | Використовуйте деко для випікання. |
| Печиво, булочки, круасани <sup>1)</sup>                        | 100                                      | 150 - 180        | 10 - 20     | 2                | Використовуйте деко для випікання. |
| Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею <sup>1)</sup> | 100                                      | 180              | 20          | 2                | Використовуйте форму для торта.    |

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

#### Готування заморожених продуктів

| Страва                            | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                            |
|-----------------------------------|--|------------------|-------------|------------------|-------------------------------------|
| Піца заморожена <sup>1)</sup>     | 150                                      | 200 - 210        | 10 - 20     | 2                | Використовуйте комбіновану решітку. |
| Заморожений круасан <sup>1)</sup> | 150                                      | 160 - 170        | 25 - 30     | 2                | Використовуйте деко для випікання.  |

<sup>1)</sup> Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

**Доведення страв до готовності**

| <b>Страва</b> | <b>Кількість води у камері з тисненням (мл)</b> | <b>Температура (°C)</b> | <b>Час (у хв.)</b> | <b>Положення полиці</b> | <b>Приладдя</b>                    |
|---------------|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Білий хліб    | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Булочки       | 100   | 110                     | 10 - 20            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Домашня піца  | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Фокача        | 100   | 110                     | 10 - 20            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Овочі         | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Рис           | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| Паста         | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |
| М'ясо         | 100   | 110                     | 15 - 25            | 2                       | Використовуйте деко для випікання. |

**Підсмажування**

| <b>Страва</b>   | <b>Кількість води у камері з тисненням (мл)</b> | <b>Температура (°C)</b> | <b>Час (у хв.)</b> | <b>Положення полиці</b> | <b>Приладдя</b>  |
|-----------------|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|--|
| Смажена свинина | 200   | 180                     | 65 - 80            | 2                       | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Ростбіф         | 200   | 200                     | 50 - 60            | 2                       | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |

| Страва          | Кількість води у камері з тисненням (мл) | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя   |
|-----------------|--|------------------|-------------|------------------|--|
| Курка           | 200                                      | 210              | 60 - 80     | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |
| Смажена індичка | 200                                      | 200              | 70 - 90     | 2                | Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання. |

## 12.7 Консервування +



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Використовуйте банки для консервування однакових розмірів, доступні у торговій мережі.
- Не кладіть на деко більше шести півлітрових банок для консервування.
- Заповнюйте банки однаково, залишаючи 1 см повітря зверху кожної банки. Прикрийте банки кришками, але не закривайте їх герметично.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте 1/2 літра води у пласке деко для випікання та 1/4 літра води у заглиблення камери, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Оберіть функцію PlusSteam та встановіть належну температуру згідно таблиці нижче.
- Банки можна закрити герметично лише, коли функцію вимкнено.

### Ягоди

| Страва                      | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                           |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Полуниця / Чорниця / Малина | 160              | 25 - 30     | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

### Кісточкові плоди

| Страва               | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                           |
|----------------------|------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Груші / Айва / Сливи | 160              | 35 - 40     | 1                | Використовуйте деко для випікання. |

**М'які овочі**

| Страва                               | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                         |
|--------------------------------------|------------------|-------------|------------------|----------------------------------|
| Цукіні / Баклажани / Цибуля / Томати | 160              | 30 - 35     | 1                | Використуйте деко для випікання. |

**Мариновані овочі**

| Страва                           | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя                         |
|----------------------------------|------------------|-------------|------------------|----------------------------------|
| Морква / Соління / Піпа / Селера | 160              | 35 - 45     | 1                | Використуйте деко для випікання. |

**12.8 Неінтенсивне готування з конвекцією  ****Сушіння**

| Страва                  | Температура (°C) | Час (год) | Положення полиці |             |
|-------------------------|------------------|-----------|------------------|-------------|
|                         |                  |           | Положення 1      | Положення 2 |
| <b>Овочі</b>            |                  |           |                  |             |
| Квасоля                 | 60 - 70          | 7 - 9     | 2                | 1 / 3       |
| Перець шматочками       | 60 - 70          | 10 - 12   | 2                | 1 / 3       |
| Овочевий сушковий набір | 60 - 70          | 9 - 11    | 2                | 1 / 3       |
| Гриби смужками          | 50 - 60          | 13 - 15   | 2                | 1 / 3       |
| Зелень/трави            | 40 - 50          | 3 - 5     | 2                | 1 / 3       |
| <b>Фрукти</b>           |                  |           |                  |             |
| Сливи, половинками      | 60 - 70          | 11 - 13   | 2                | 1 / 3       |
| Абрикоси, половинками   | 60 - 70          | 9 - 11    | 2                | 1 / 3       |
| Яблука, скибочки        | 60 - 70          | 6 - 8     | 2                | 1 / 3       |
| Груші, скибочки         | 60 - 70          | 7 - 10    | 2                | 1 / 3       |

**Повільне готування**

| Страва                               | Кількість (кг) | Смаження з обох боків (мин.) | Температура (°C) | Положення полиці | Час (у хв.) |
|--------------------------------------|----------------|------------------------------|------------------|------------------|-------------|
| <b>Яловичина</b>                     |                |                              |                  |                  |             |
| Філе, помірно засмажене              | 1.0 - 1.5      | 2                            | 80 - 100         | 2                | 60 - 90     |
| Ростбїф, середньо просмажений        | 1.5 - 2.0      | 4                            | 80 - 100         | 2                | 160 - 200   |
| <b>Телятина</b>                      |                |                              |                  |                  |             |
| Філе з рожевим соком                 | 1.0 - 1.5      | 2                            | 80 - 100         | 2                | 50 - 90     |
| Філе, один шматок                    | 1.5 - 2.0      | 4                            | 80 - 100         | 2                | 100 - 160   |
| Смажена телятина, середньої прожарки | 1.5 - 2.0      | 4                            | 80 - 100         | 2                | 100 - 160   |
| <b>Свинина</b>                       |                |                              |                  |                  |             |
| Філе з рожевим соком                 | 1.0 - 1.5      | 2                            | 80 - 100         | 2                | 60 - 100    |
| Філе, один шматок                    | 1.5 - 2.0      | 4                            | 80 - 100         | 2                | 100 - 160   |
| Смажена свинина, середньої прожарки  | 1.5 - 2.0      | 4                            | 80 - 100         | 2                | 100 - 160   |

**12.9 Верхнє/нижнє нагрівання ****Випічка**

| Страва                       | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|------------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Плаский торт                 | 160 - 170        | 25 - 35     | 2                |
| Дріжджовий пиріг із яблуками | 170 - 190        | 45 - 55     | 3                |
| Млинець із рідкого тіста     | 170 - 180        | 35 - 45     | 2                |
| Торт з посипкою              | 170 - 190        | 50 - 60     | 3                |
| Чізкейк                      | 170 - 190        | 60 - 70     | 2                |
| Селянський хліб              | 190 - 210        | 50 - 60     | 2                |
| Румунський бісквіт           | 165 - 175        | 35 - 45     | 2                |



| Страва                                  | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|---|------------------|-------------|------------------|
| Румунський бісквіт — традиційний рецепт | 165 - 175        | 35 - 45     | 2                |
| Булочки з дріжджового тіста             | 180 - 200        | 15 - 25     | 2                |
| Рулет з джемом                          | 150 - 170        | 15 - 25     | 2                |
| Кіш Лорен                               | 215 - 225        | 45 - 55     | 2                |

### Підсмажування

| Страва             | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--------------------|------------------|-------------|------------------|
| Курка, половина    | 210 - 230        | 35 - 50     | 2                |
| Котлети зі свинини | 190 - 210        | 30 - 35     | 3                |
| Риба, ціла         | 200 - 220        | 40 - 70     | 2                |

### 12.10 Великий гриль

| Страва                        | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-------------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Курка, половина               | 230              | 50 - 60     | 2                |
| Котлети зі свинини            | 230              | 40 - 50     | 3                |
| Бекон на грилі                | 250              | 17 - 25     | 2                |
| Ковбаски/сосиски              | 250              | 20 - 30     | 2                |
| Біфштекс: помірно просмажений | 230              | 25 - 35     | 2                |

### 12.11 Турбо-гриль

| Страва                      | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Курка, половина             | 200              | 50 - 60     | 2                |
| Курка                       | 250              | 55 - 60     | 2                |
| Курячі крильця              | 230              | 30 - 40     | 2                |
| Котлети зі свинини          | 230              | 40 - 50     | 2                |
| Біфштекс: добре просмажений | 250              | 35 - 40     | 2                |

## 12.12 Вентилятор

### Випічка

| Страва                        | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-------------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Дріжджовий пиріг із начинкою  | 150 - 160        | 20 - 30     | 2                |
| Сендвіч «Вікторія»            | 170 - 190        | 30 - 40     | 2                |
| Швейцарський яблучний пиріг   | 180 - 200        | 35 - 45     | 2                |
| Різдвяний торт                | 150 - 160        | 40 - 50     | 2                |
| Бісквіт «Мадера»              | 170 - 190        | 50 - 60     | 2                |
| Безе                          | 110 - 120        | 30 - 40     | 2                |
| Картопляна запіканка (гратен) | 180 - 200        | 40 - 50     | 2                |
| Лазанья                       | 170 - 190        | 30 - 50     | 2                |
| Макарони в духовці            | 170 - 190        | 50 - 60     | 2                |
| Піца                          | 190 - 200        | 25 - 35     | 2                |

### Підсмажування

| Страва          | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-----------------|------------------|-------------|------------------|
| Курка, ціла     | 200 - 220        | 55 - 65     | 2                |
| Смажена свинина | 170 - 180        | 45 - 50     | 2                |

## 12.13 Волога випічка

| Страва                             | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя   |
|------------------------------------|------------------|-------------|------------------|--|
| <b>Хліб і піца</b>                 |                  |             |                  |  |
| Булочки                            | 190              | 25 - 30     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Булочки                            | 200              | 40 - 45     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Заморожена піца 350 г              | 190              | 25 - 35     | 2                | решітка  |
| <b>Торти на деку для випікання</b> |                  |             |                  |  |
| Рулєт з джемом                     | 180              | 20 - 30     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |

| Страва                      | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя   |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------------|--|
| Брауні                      | 180              | 35 - 45     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Торти в формі</b>        |                  |             |                  |  |
| Суфле                       | 210              | 35 - 45     | 2                | шість керамічних формочок на решітці                 |
| Бісквітні коржі             | 180              | 25 - 35     | 2                | форма для коржа на решітці                           |
| Бісквіт                     | 150              | 35 - 45     | 2                | форма для торта на решітці                           |
| <b>Риба</b>                 |                  |             |                  |  |
| Риба в мішечках 300 г       | 180              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Ціла риба 200 г             | 180              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Рибне філе 300 г            | 180              | 30 - 40     | 2                | форма для піци на решітці                            |
| <b>М'ясо</b>                |                  |             |                  |  |
| М'ясо в мішечку 250 г       | 200              | 35 - 45     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| М'ясні шашлички 500 г       | 200              | 30 - 40     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Невеликі тістечка</b>    |                  |             |                  |  |
| Печиво                      | 170              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Макарони                    | 170              | 40 - 50     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Мафіни                      | 180              | 30 - 40     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Пікантний крекер            | 160              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Печиво з пісочного тіста    | 140              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Тарталетки                  | 170              | 20 - 30     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| <b>Вегетаріанський</b>      |                  |             |                  |  |
| Мікс овочів у мішечку 400 г | 200              | 20 - 30     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Омлет                       | 200              | 30 - 40     | 2                | форма для піци на решітці                            |

| Страва              | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | Приладдя   |
|---------------------|------------------|-------------|------------------|--|
| Овочі на деку 700 г | 190              | 25 - 35     | 2                | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |

## 12.14 Готування з конвекцією

### Випічка

| Страва                      | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Плаский торт                | 140 - 160        | 40 - 50     | 1 + 3            |
| Булочки з дріжджового тіста | 190 - 210        | 10 - 20     | 1 + 3            |
| Безе                        | 100 - 120        | 55 - 65     | 1 + 3            |
| Масляний торт               | 150 - 170        | 20 - 30     | 1 + 3            |
| Піца                        | 200 - 220        | 35 - 45     | 1 + 3            |

## 12.15 Інформація для дослідницьких установ

| Страва   | Функція                 | Температура (°C) | Приладдя         | Положення полиці | Час (у хв.) |
|--|-------------------------|------------------|------------------|------------------|-------------|
| Дрібне печиво (16 штук/деко)                                       | Верхнє/нижнє нагрівання | 160              | деко для випічки | 3                | 20 - 30     |
| Дрібне печиво (16 штук/деко)                                       | Вентилятор              | 150              | деко для випічки | 3                | 20 - 30     |
| Дрібне печиво (16 штук/деко)                                       | Готування з конвекцією  | 160              | деко для випічки | 1 + 3            | 30 - 40     |
| Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Верхнє/нижнє нагрівання | 190              | решітка          | 1                | 65 - 75     |
| Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Вентилятор              | 180              | решітка          | 2                | 70 - 80     |
| Бісквіт без жиру   | Верхнє/нижнє нагрівання | 180              | решітка          | 2                | 20 - 30     |
| Бісквіт без жиру   | Вентилятор              | 160              | решітка          | 2                | 25 - 35     |

| Страва                      | Функція                 | Температура (°C) | Приладдя                                | Положення полиці | Час (у хв.)                                 |
|-----------------------------|-------------------------|------------------|---|------------------|---|
| Бісквіт без жиру            | Готування з конвекцією  | 170              | решітка                                 | 1 + 3            | 30 - 40                                     |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Верхнє/нижнє нагрівання | 140              | деко для випічки                        | 3                | 15 - 30                                     |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор              | 140              | деко для випічки                        | 3                | 20 - 30                                     |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Готування з конвекцією  | 140              | деко для випічки                        | 1 + 3            | 15 - 30                                     |
| Тост                        | Великий гриль           | 250              | решітка                                 | 3                | 5 - 10                                      |
| Бургер з яловичини          | Турбо-гриль             | 250              | комбінована решітка або гриль / жаровня | 3                | 15-20 перша сторона;<br>10-15 друга сторона |

## 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

### 13.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з

### 13.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію




Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

### 13.3 Очищення заглибини камери


Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з паром.


 Рекомендується здійснювати процедуру очищення мінімум після кожного п'ятого-десятого циклу функції: PlusSteam.

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

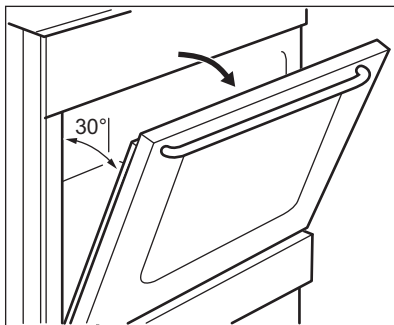
### 13.4 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

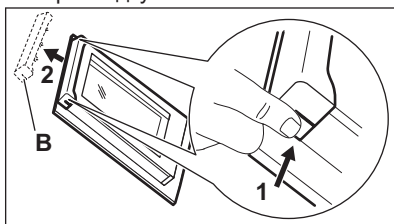
 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Не використовуйте прилад без скляних панелей.


1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочинені дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.




3. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.
5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.

 **УВАГА**  
Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят.

**УВАГА**

Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.

**УВАГА**

Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

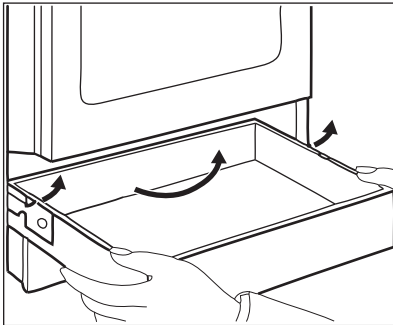
### 13.5 Виймання шухляди

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Не слід тримати у шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.

1. Максимально витягніть шухляду.



## 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю. Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

### 13.6 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.


### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

## 14.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

| Проблема   | Можлива причина  | Вирішення   |
|--|--|---|
| Не вдається активувати прилад.                                       | Прилад не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.                   | Переконайтеся, що прилад правильно під'єднаний до мережі.   |
|  | Запобіжник перегорів.  | Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Ви не можете ввімкнути або користуватись варильною поверхнею.        | Запобіжник перегорів.  | Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.  |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла.                           | Панель не нагрівається, тому що працює недовго.                              | Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.                    |
| Духовка не нагрівається.   | Духова шафа вимкнена.  | Увімкніть духову шафу.  |
|  | Необхідні налаштування не обрані.  | Переконайтеся, що налаштування правильні.   |
| Лампа не працює.   | Лампа несправна.   | Замініть лампу.   |
| Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи. | Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.                             | Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.  |
| Страви готуються занадто довго або занадто швидко.                   | Температура занадто висока або занадто низька.                               | За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.  |
| Неефективне використання функції: PlusSteam.                         | Ви не активували функцію PlusSteam.  | Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».   |
|  | Ви не заповнили заглиблену камеру водою.                                     | Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».   |
|  | Ви неправильно активували функцію PlusSteam за допомогою кнопки «Пара плюс». | Див. розділ «Активация функції: PlusSteam».   |



| Проблема   | Можлива причина                   | Вирішення   |
|--|-----------------------------------|---|
| Ви бажаєте активувати функцію Неінтенсивне готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс». | Виконується функція PlusSteam.    | Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції PlusSteam.                         |
| Вода в заглибині камери не закипає.  | Температура занадто низька.       | Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».   |
| Вода витікає із заглибини камери.  | Забагато води в заглибині камери. | Вимкніть духовку і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури. |

## 14.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

| Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях: |       |
|---|-------|
| Модель (MOD.)   | ..... |
| Номер виробу (PNC)                                    | ..... |
| Серійний номер (S.N.)                                 | ..... |

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 15.1 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

## 15.2 Духова шафа: енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

### Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування.

Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.


### Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

### Волога випічка

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Духова шафа — щоденне користування», Функції духовки.

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



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



867354196-A-192019

