



---

**KK** Gas Oven  
**RU** Gas Oven

---

Қолдану туралы нұсқаулары 2  
Инструкция по эксплуатации 30

## МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	4
3. ОРНАТУ.....	8
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	12
5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	13
6. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	13
7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	15
8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	15
9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	16
10. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	17
11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	23
12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	26
13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	27
14. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	28

## 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

 Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

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

## 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл құрылғы келесі нарықтарға арналған: **KZ** **RU**

### 2.1 Орнату



#### **ЕСКЕРТУ!**

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Орам материалдарының барлығын алыңыз.

- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғыны корпустың төменгі қақпағынсыз іске пайдаланбаңыз. Бұл функциональдық қауіпсіздік үшін қажет.
- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жұмысқа қалған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік)	590 (600) мм
Корпустың ені	560 мм
Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	594 мм
Құрылғының артқы жағының биіктігі	576 мм
Құрылғының алдыңғы жағының ені	595 мм
Құрылғының артқы жағының ені	559 мм
Құрылғының тереңдігі	569 мм
Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	548 мм
Есік ашық кездегі тереңдігі	1022 мм
Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм

Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1500 мм
Бекіту бұрандалары	4x25 мм

## 2.2 Электртоғына қосу



### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталған.

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

H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F

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

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

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

## 2.3 Газға қосу

- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыру керек.
- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайлары (газдың түрі

мен газдың қысымы) мен құрылғы параметрлерінің сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдық орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдетуге арналған талаптарды орындаңыз.

## 2.4 Пайдалану



### ЕСКЕРТУ!

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

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

**ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

## 2.5 Күту менен тазалау

**ЕСКЕРТУ!**

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- 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.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмальды (бар болса) кез-келген жуғыш затпен тазаламаңыз.

## 2.6 Ішкі жарықтама

**ЕСКЕРТУ!**

Электр қатері бар.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Құрылғыны тастау

**ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.

### 3. ОРНАТУ



#### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

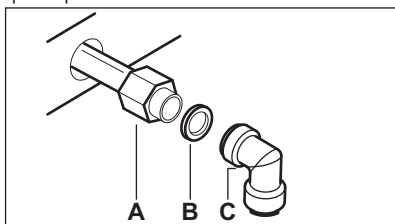
#### 3.1 Газға қосу

Газбен жабдықтау бағыттауышы тұмшәпештің артқы жағында орналасқан.

Резеңке иілгіш түтіктерді пайдаланбаңыз.

Бұл тұмшәпеш G20 20 мбар табиғи газбен жұмыс істейді. Газға қосар алдында параметрді қолданылатын газдың түріне дұрыс (G20 13 мбар) реттеп алу маңызды. "Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау" тарауындағы нұсқауларды қараңыз.

1. Газға қосу алдында, пешті розеткадан ағытыңыз.
2. Газбен жабдықтауға арналған негізгі клапанды арнаңыз.
3. Тұмшәпешті кіріктірілген ас үй қаптамасының шегіне шамамен 30 см дейін кіргізбеңіз.
4. Газбен жабдықтау жүйесіне қосыңыз.



- A. Газбен жабдықтау бағыттауышы, бағыттауыш білікшесінің ұшы
  - B. Тығырық
  - C. Бунақты келтеқұбыр
5. Жинақпен келген тығыздағышты түтік пен газбен жабдықтауыштың арасына салыңыз.

Түтікті 1/2" газбен жабдықтау бағыттағышына бұраңыз.

6. Гайкаларды қатайту үшін 22 мм гайка кілтін пайдаланыңыз. Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс орынға қойыңыз. Газбен жабдықтау тізбегін абайлап ұстаңыз.



#### ЕСКЕРТУ!

Газдың ағатын-ақпайтынын тексеру үшін отты пайдаланбаңыз.

7. Тұмшәпешті ас үй қаптамасының шегіне дейін жылжытыңыз.



#### ЕСКЕРТУ!

Тұмшәпешті ас үй қаптамасының ішіне қарай жылжытқан кезде газбен жабдықтау бағыттағышын майыстырып алмаңыз.

8. Қосылымды дұрыс тығыздап орнатыңыз. Газдың ағатын-ақпайтынын басқару үшін тексергішті пайдаланыңыз.

#### 3.2 Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау

Тек білікті техник ғана құрылғыны басқа газ түріне ауыстыруға құқылы.

Пешке әртүрлі газ түрлері орнатылған, дұрыс инжекторларды қолдану арқылы сұйылтылған газдан табиғи газға ауысуға болады.

Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

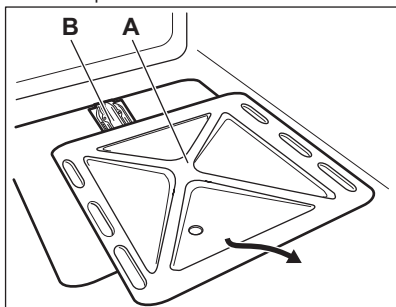


**ЕСКЕРТУ!**

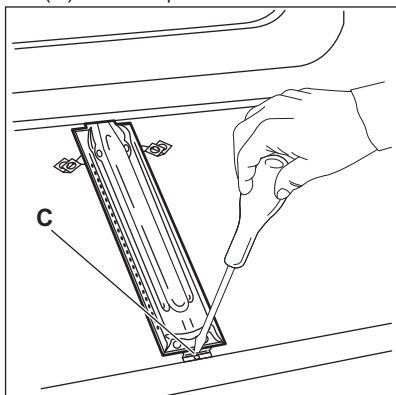
Инжекторларды ауыстыру алдында, газ тетіктерінің сөндіру қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Пешті розеткадан ағытыңыз. Тұшпапеш әбден суығанша күтіңіз. Жарақат алу қаупі бар.

### 3.3 Тұшпапештің инжекторын ауыстыру

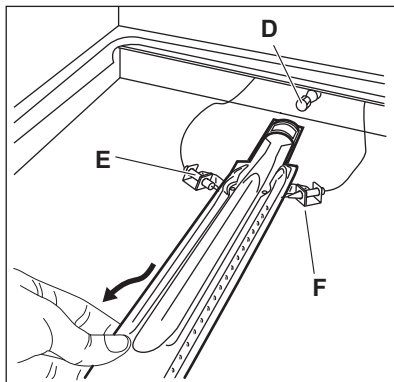
1. Тұшпапеш қуысының астыңғы пластинкасын (А) тұшпапештің оттығына (В) қол жеткізу үшін алыңыз.



2. Оттықты ұстап тұратын бұранданы (С) босатыңыз.



3. Оттықты инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.



4. Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына (F) және термореле жалғастырғышына (E) салмақ салмаңыз.
5. Оттықтың инжекторын (D) 7 мм гайка кілтімен босатып, орнына өзіңіз қолданатын газ түріне сәйкес келетін түрін салыңыз. "Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.
6. Оттықты осы әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.

Газбен жабдықтау бағыттаушының жанындағы газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түрінің жапсырмасын қолданыңыз.

Газ пешінің оттығы үшін бастапқы газды реттеудің қажеті жоқ.



Құрылғының газбен жабдықтау қысымы ұсынылған мәндерге сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.

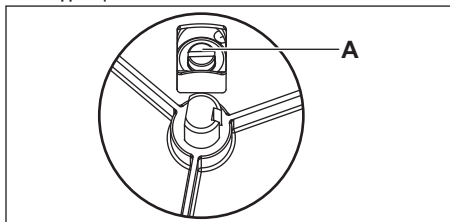


Егер газбен жабдықтау қысымы өзгермелі немесе қажетті қысымнан басқаша болса, онда газбен жабдықтау түтігіне қолданылатын қысым өтпелігін орнату қажет.

### 3.4 Тұшпапеш оттығын ең төменгі деңгейге қою

1. Пешті розеткадан ағытыңыз.

- Газды басқару тетігін ең аз қалпына бұраңыз және алыңыз.
- Жүзі жұқа бұранда бұрағышпен (А) реттегіш бұранданы реттеп бұраңыз.



Газ түрін өзгерту	Реттегіш бұранданы реттеу
Табиғи газдан сұйылтылған газға	Айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз.
Сұйылтылған газдан табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/3 мөлшеріне дейін босатыңыз.

Тек Ресей үшін:

Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы реттеу
Сұйылтылған газдан табиғи 13 мбар газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.
--	--

- Газды басқару тетігін бекітіңіз.
- Пешті розеткаға қосыңыз.



#### ЕСКЕРТУ!

Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

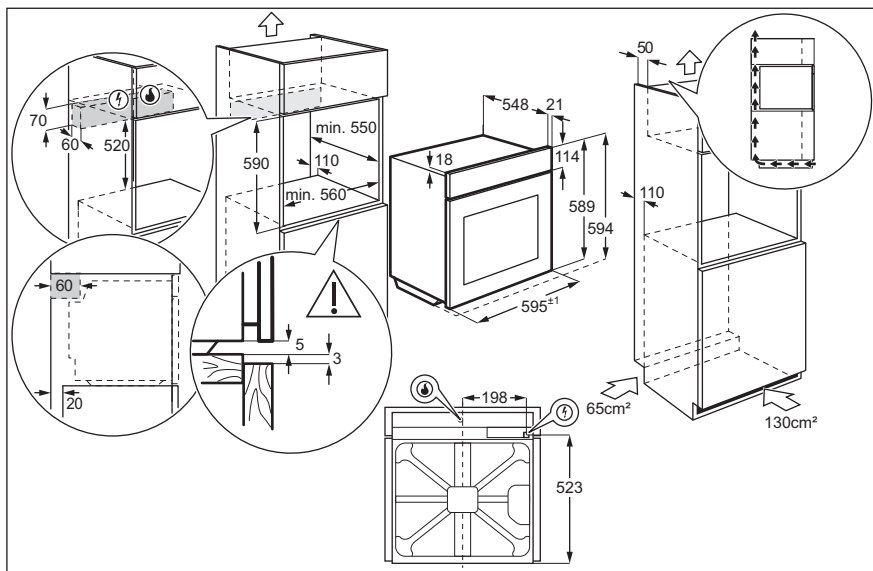
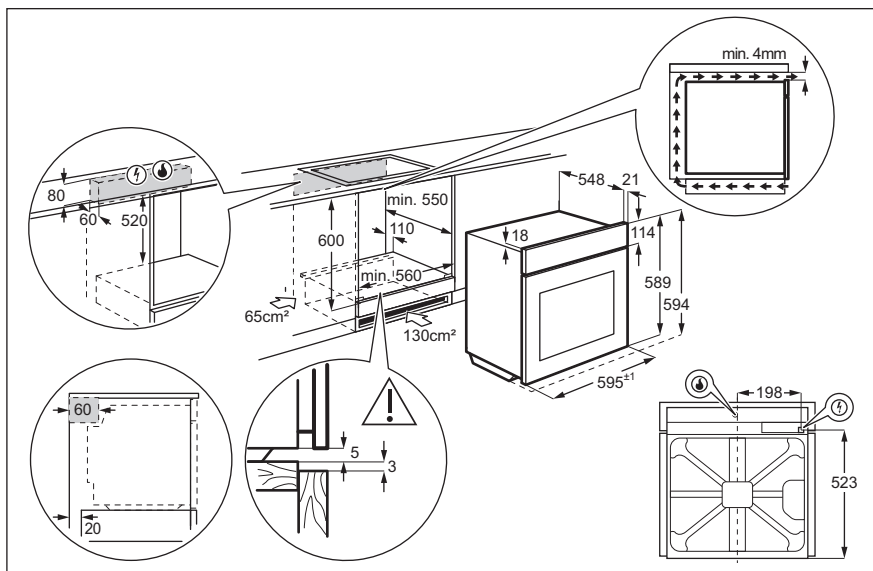
- Газ пешінің оттығын жағыңыз. "Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
- Газды басқару тетігін ең үлкен мәнге орнатыңыз да, пешті кемінде 10 минут қыздырыңыз.
- Газды басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге бұраңыз. Жалынды бақылаңыз. Егер жалын өшіп қалса, процедураны қайталаңыз. Тұмшапеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

**Осы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.**

### 3.5 Кіріктіріп орнату

Құрылғыны ас үй ішіне немесе студио ас үйге ғана орнатыңыз. Құрылғыны жуынатын немесе жатын белмеге орнатпаңыз.

Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" немесе "астына кіріктіріп" орнатуға болады. Кіріктірілген ас үй шкафының өлшемдері тиісті суреттерге сай келуі керек.



Құрылғының үстіңгі жағы мен ас үй қаптамасының ішкі төбесіне дейін кем дегенде 4 мм орын болуы керек.

Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" (пештің астына) орнатқан кезде, пешті тұмшاپешті орнатпай тұрып орнату керек.

Материалдар қоршаған орта температурасымен салыстырғанда кем дегенде 60 °C градусқа төзімді болуы керек.

Тұмшاپеш қатты ысып кетпес үшін тұмшاپештің айналасында ауа жеткілікті айналып тұруға тиіс.

Дұрыс жұмыс істеу үшін тұмшапештің қаптамасы алдыңғы жағынан немесе бүйір жақтарынан кем дегенде 130 см<sup>2</sup> (кем дегенде әр жағынан 65 см<sup>2</sup>) болуға тиіс. Өндіруші кірпіштен жасалған қаптаманың алдыңғы жағынан 130 см<sup>2</sup>, ағаштан жасалған қаптаманың бүйір жақтарынан 65 см<sup>2</sup> ашық орын қалдыруды ұсынады.

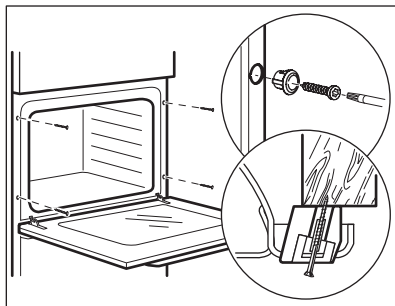
Тұмшапештің үстіне пеш орнатқан кезде, пеш пен тұмшапешті электртоғына жеке-жеке қосыңыз.

Қосылымды құрылғыға жіберілетін қуат параметріне сай кабельді пайдаланып іске асырыңыз.



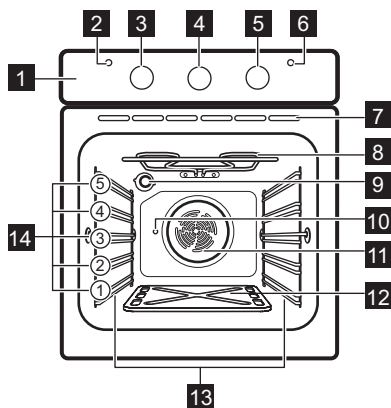
Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болғанда құрылғыға оңай қол жеткізуге болатынын тексеріңіз.

### 3.6 Тұмшапешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Гриль индикаторы
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Минут операторының тетігі
- 5 Газды басқару тетігі
- 6 Қуат индикаторы
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Жарықтама шамы
- 10 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 11 Желдеткіш
- 12 Тұмшапеш қуысының табанындағы пластинка
- 13 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 14 Сөре деңгейлері

### 4.2 Керек-жарақтары

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

- Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Бұрылмалы істік**

Ет пен құс етінің ірірек кесектерін қуыруға арналған.

## 5. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Тұмшапеш қуысының табанындағы пластинка

Пешті сатып алған кезде тұмшапештің керек-жарақтары корпусының астыңғы табақшасында бірге тұрады. Тұмшапешті бірінші рет қолданар алдында "Өнімнің сипаттамасы" тарауында көрсетілгендей астыңғы табақшаны оттық аумағының алдыңғы бөлігіндегі тесікке орнатыңыз.

### 5.2 Алғашқы тазалау

Пештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.





"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

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

### 5.3 Алдын ала қыздыру

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

1.  функциясын орнатыңыз. Ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3.  Ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. Тұмшапешті 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. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!


Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Тұмшапештің газ оттығын жағу



#### Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы:

Газ тұмшапеші термозэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

1. Газды басқару тетігін басып,  қалпына бұраңыз.
2. Газды басқару тетігін, термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Тетікті жалын оты пайда болғанша


босатпаңыз, бұлай істемеген жағдайда, газ беріліміне кедергі келеді.

Газды басқару тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз. Егер пештің оттығы 15 секундтан кейін жанбаса, газды басқару тетігін босатып, сөндіру қалпына бұрап, пештің есігін ашыңыз. Кемінде 1 минут күтіңіз, пештің есігін жауып, пештің оттығын қайтадан тұтатыңыз.





### 6.2 Пеш газының оттығын жаққаннан кейін



1. Газды басқару тетігін босатыңыз.
  2. Газды басқару тетігін бұрап, температураны орнатыңыз.
- Отты корпусының астыңғы табақшасындағы тесіктер арқылы бақылаңыз.


### 6.3 Газды басқару тетігі

Белгі	Функция
	Тұмшапештің оттығы сөндірулі.
Сөндіру қалпы	
150 °C - 250 °C	Температура мәндерін орнату ауқымы.


### 6.4 Тұмшапеш функциялары


Тұмшапеш функциясы	Қолдану
	Пеш өшірулі.
Сөндіру қалпы	
	Шамды пісіру функциясынсыз қосуға арналған.
Шам	
	Еттен гриль, сондай-ақ, кәуап және кішкене еттерден гриль жасауға арналған.
Гриль жасау + Бұрылмалы істік	Үлкен кесек етті бұрылмалы істікке шаншып қуыруға арналған.
	Корпустың ортасындағы электр грилінің температурасын шамамен ең азы 50 °C градустан бастап, ең көбі 200 °C градусқа дейін реттеуге арналған.
Температура мәндерін орнату	

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 	Тағамды пісіруге және кептіруге арналған.
Желдеткіш пен пісіру / Мұздату	Желдеткішті тұмшапештің газ оттығымен біріктіріп пайдалана аласыз. Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Жібіту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен көлеміне байланысты.


 Газ пеш пен Гриль + Бұрылмалы істік функциясын бірге қолдана алмайсыз.

### 6.5 Желдеткішті пайдалану

 Газ оттығы тұмшапештің ішіндегі ауаны қыздырады. Температураны біркелкі ұстау үшін желдеткіш ыстық ауаны таратып тұрады.

1. Пеш газының оттығын жағыңыз.
2. Жалын пайда болғанда, тұмшапеш функцияларының тетігін  қалпына бұраңыз.

### 6.6 Грильді қолдану

1. Тұмшапеш функциясының тетігін сағат тілінің бағытымен  қалпына бұрап, ең жоғары температураны орнатыңыз.
2. Гриль мен шұңғыл науаның сырғытпасының деңгейін әр түрлі тағамға лайықтап сәйкестендіріңіз. "Ақыл-кеңестер және ұсыныстар" тарауын, қақтау бөлімін қараңыз.

### 6.7 Гриль индикаторы

Грильмен пісіру функциясы қосылғанда гриль индикаторы қосылады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өшеді. Содан кейін жанып-сөну

арқылы қажетті температураның өзгергенін көрсетеді.

## 7. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 7.1 Минут операторы

Тұшпапеш функциясының кері санақ уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.

**i** Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

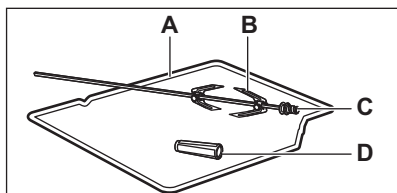
## 8. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

**!** **ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 8.1 Бұрылмалы істікті қолдану

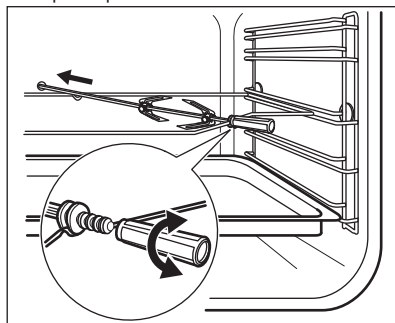
**!** **ЕСКЕРТУ!**  
Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істігі өткір. Жарақат алу қаупі бар.

**!** **ЕСКЕРТУ!**  
Бұрылмалы істікті алған кезде тұшпапеш қолғабын пайдаланыңыз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Күйіп қалу қатері бар.

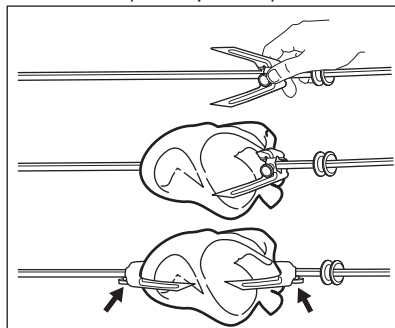


- A. Бұрылмалы істіктің жақтауы
  - B. Шанышқылар
  - C. Істік
  - D. Тұтқасы
1. Бұрылмалы істіктің тұтқасын істікке салыңыз.
  2. Шұңғыл табаны ең астыңғы сөре қалпына қойыңыз.

3. Істіктің жақтауын астынан санағанда үшінші деңгейге қойыңыз.



4. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз да, содан кейін етті бұрылмалы істікке салып, екінші шанышқыны орнатыңыз.



5. Шанышқыларды қатайту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
6. Істіктің ұшын бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз.
7. Істіктің артқы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз.

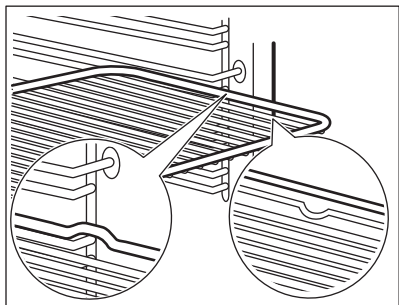
"Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.

8. Бұрылмалы істіктің тұтқасын алыңыз.
9. Бұрылмалы істік параметрі бар функцияны таңдаңыз. Бұрылмалы істік айналады.
10. Қажетті температураны орнатыңыз. Пісіру кестелеріне қараңыз.

## 8.2 Керек-жарақтарды салу

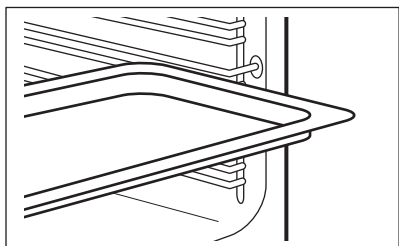
Торкөз сөре:

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



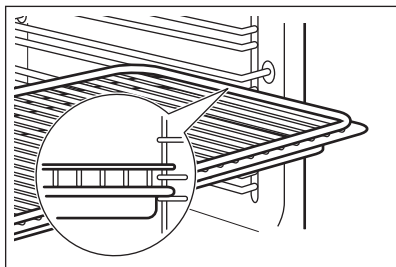
Пісірме науа:

Пісірме науа сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Тор сөрені және пісірме науаны бірге пайдалану:

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



Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Шығыңқы тұстар құралдардың аударылып қалуына жол бермейтін қауіпсіздік құралдары болып табылады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

## 9. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 9.1 Желдеткіш

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті

сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.



## 10. АҚЫЛ-КЕҢЕС



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

### 10.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшашештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшашештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешиңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Төмендегі кестелерде температураға, пісіру уақытына және сөре орындарына қатысты стандартты ақпарат берілген.

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

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

#### Торт пісіру

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

#### Гриль жасау

Тағамды жылдам пісіру үшін үстіңгі қыздырғыш элементке жақын және баппен пісіру үшін одан алыс қойыңыз.

Тағамның май-сәлі шашырамас үшін тағамды қақтамас бұрын кептіру керек. Пісіру барысында кебір болып кетпес үшін майсыз еттер мен балыққа

аздаған өсімдік майын немесе сары майды жағыңыз.

Етті қақтаған кезде қызанақ және саңырауқұлақ тәрізді қосымшаларды тордың астына салуға болады.

Тағамды пісіру барысында қажетінше аударып отыру керек.

#### Ет пен балық пісіру

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

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

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

### 10.2 Пісіру және қуыру кестесі

#### Торттар

Бос тұмшашешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Егер төменде көрсетілген ыдыс болмаса, торт қалыбын пайдаланыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Функцияны пайдаланыңыз:

Желдеткішпен пісіру.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Көпіршітілген тағам рецептілері	160	45 - 60

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Ашыған қамыр	160	20 - 30
Сарысу қосылған чизкейк, торкөз середе	160	70 - 80
Алма бәліші, торкөз сереге қойылған 20 см торт қалыбы	160	80 - 100
Штрудель, пісірме табақ	мин.	60 - 80
Джем тарталеткасы	165	30 - 40
Бисквит торт	160	50 - 60
Рождество торты / Көп жеміс қосылған торт, 20 см торт қалыбы	мин.	90 - 120
Қара өрік торты, нан қалыбы	160	50 - 60
Кішкене кекстер - бірінші деңгей, пісірме табақ	мин. - 160	25 - 35
Печеньелер/ Тәтті таспа - бірінші деңгей, пісірме табақ	мин.	30 - 35
Тоқаштар, пісірме табақ	180	15 - 20
Эклер, пісірме табақ	170	25 - 35
Тарталетка, 20 см торт қалыбы	170	45 - 70
Көп жеміс қосылған торт, 24 см торт қалыбы	мин.	110 - 120

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Виктория сэндвичі, 20 см торт қалыбы	160	50 - 60

#### Нан және пицца

Бос тұмшәпешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Функцияны пайдаланыңыз: Желдеткішпен пісіру.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Түсіндірме
Ақ нан	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 0,5 кг
Қарабид ай наны	180	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка лар	230 - 250	10 - 20	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Пицца	190	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта
Шелпек	190	10 - 20	Пісірме табақта

#### Ашық бәліштер

Бос тұмшәпешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Торт қалыбын пайдаланыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Функцияны пайдаланыңыз: Желдеткішпен пісіру.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Паста фланы	180	45 - 50
Көкөніс фланы	175	45 - 60
Киш	180	50 - 60

**Балық**

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Функцияны пайдаланыңыз:  
Желдеткішпен пісіру.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)	Түсіндірме
Форель / Теңіз ақтабаны	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец / Ақсерке	175	35 - 60	4 - 6 филе

### 10.3 Газ тұмшапеште тамақ пісіру

**Ет және Құс еті**

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тор сөрені пайдаланыңыз.

Шұңғыл табаны екінші сөреге қойыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Сүйекті сиыр еті, 1,0 кг	мин.	40 - 50
Сүйексіз сиыр еті, 1,0 кг	190	50
Қой еті, 1,0 кг	мин.	40 - 50
Шошқа еті, 1,0 кг	180 - 190	75 - 85

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Тауық еті / Үй қоянының еті, 1,2 кг	220 - 230	75 - 85
Үйрек, 1,0 кг	190	80 - 90
Ағылшын ростбифі - шала піскен	220	44 - 50
Ағылшын ростбифі - орташа	220	51 - 55
Ағылшын ростбифі - жақсы піскен	220	56 - 60

**Күркетауық**

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Шұңғыл табаны пайдаланыңыз.

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Күркетауық, 4,5 - 5,5 кг	160	210 - 240

**Кондитер өнімдері**

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Егер төменде көрсетілген ыдыс болмаса, алюминий пісірме табақты пайдаланыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Жеміс бөліштері тор сөреге қойылған 26 см деңгелек торт қалыпта	165	40 - 50

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Жеміс бәліші тор сөреге қойылған 26 см дөңгелек торт қалыпта	мин.	40 - 50
Шұжық орамалары	180	20 - 30
Кремді пирожный	190	25 - 30
Воловент тоқашы	170	15 - 20
Джем тарталеткасы тор сөреге қойылған 30 см дөңгелек торт қалыпта	165	40 - 50

#### Пудинг

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Керамикадан жасалған 9 қалыпты пайдаланыңыз.

Шұңғыл табаққа 2 см су құйыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Нәзік омлет буқазанға	мин.	60 - 75

#### Торттар

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Егер төменде көрсетілген ыдыс болмаса, алюминий пісірме табақты пайдаланыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Көп жеміс қосылған торт тор сөреге қойылған 20 см торт қалыбында	мин.	150 - 170
Көп жеміс қосылған торт тор сөреге қойылған 20 см торт қалыбында	мин.	150
Мадера торты тор сөреге қойылған 20 см торт қалыбында	мин.	105 - 120
Кішкене кекстер	мин. - 170	35 - 50
Зімбір наны	мин.	35 - 45

#### Нан

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Алюминий пісірме табақты пайдаланыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Температура (°C)	Уақыт (мин)
Нан бөлкелері, 0,5 кг	180 - 190	40 - 50
Нан бөлкелері, 1,0 кг	180 - 190	50 - 60
Орамалар, мейізді тоқаш	180 - 190	15 - 20

## 10.4 Гриль жасау

Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Ең жоғарғы температура барлық тағам түрлері үшін әдепкі мән болып табылады.

Тағам	Сан ы	Уақыт (мин)	
		1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері, 0,8 кг	4	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері, 0,6 кг	4	10 - 12	6 - 8
Шұжықтар	8	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті, 0,6 кг	4	12 - 16	12 - 14
Тауық еті (2-ге бөлінген), 1,0 кг	2	30 - 35	25 - 30
Кәуап	4	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті, 0,4 кг	4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер, 0,6 кг	6	13 - 15	12 - 14

Тағам	Сан ы	Уақыт (мин)	
		1-ші жағы	2-ші жағы
Балықтың қоң еті, 0,4 кг	4	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичте рі	4 - 6	5 - 7	-
Қыздырылғ ан нан	4 - 6	2 - 4	2 - 3

## 10.5 Бұрылмалы істік

Бос тұшпапешті таға пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Темпер атура (°C)	Уақыт (мин)
Құс еті, 1,0 - 1,2 кг	макс.	75 - 85
Қуырылған тағамдар, 0,8 - 1,0 кг	макс.	75 - 85

## 10.6 Мұздату

Тағам	Мөлшер і (кг)	Жібіту уақыты (мин)	Қосымша жібіту уақыты (мин.)	Түсіндірме
Тауық еті	1.0	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
Ет	1.0 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	0.25	30 - 40	10 - 15	-

Тағам	Мөлшері (кг)	Жібіту уақыты (мин)	Қосымша жібіту уақыты (мин.)	Түсіндірме
Қаймақ	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Қаймақтың кейбір жерлері шамалы тоңазып тұрса да көпіршітуге болады.
Печеньелер	1.4	60	60	-

## 10.7 Сынақ институттарына арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Кішкене кекстер	Желдеткішпен пісіру	Алюминий пісірме табақ	4	160 - 170	25 - 35	Әр науаға 20 кішкене кекстен салыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Алма бөліші	Желдеткішпен пісіру	Торкөз сөре	4	160	80 - 100	2 қалбыр (диаметрі 20 см) пайдаланыңыз, диагональ қойылған. Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Бисквит торт	Желдеткішпен пісіру	Торкөз сөре	4	160 - 170	45 - 55	Торт қалыбын (диаметрі 26 см) пайдаланыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Шала ашыған нан	Желдеткішпен пісіру	Алюминий пісірме табақ	4	150 - 160	30 - 40	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Қыздырылған нан 4 - 6 дана	Гриль жасау	Торкөз сөре	4	макс.	бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут	Тұмшапешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.
Сиыр етінің бургері 6 дана, 0,6 кг	Гриль жасау	Тор сөре және май жинайтын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сөрелі төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшапештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшапешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

## 11. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Тазалауға қатысты ескерім

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

Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.

Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін.

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

пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.

Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Тұмшапештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Конденсатты азайту үшін тұмшапешті тағам пісіру алдында 10 минутқа қосыңыз. Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішіндегі ылғалды тазалаңыз.

## 11.2 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған тұмшاپештер

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

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

## 11.3 Есіктің тығыздағышын тазалау

Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшاپеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

## 11.4 Сөре сырғытпалары

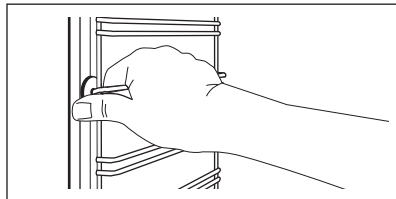
Тұмшاپешті тазалау үшін сөре сырғытпалары алыңыз.



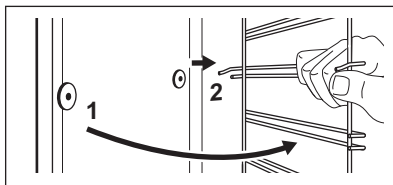
### АБАЙЛАҢЫЗ

Сөре сырғытпаларын алған кезде абай болыңыз.

1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



Алынған керек-жарақтарды кері ретпен орнатыңыз.

## 11.5 Есікті алу және орнату

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



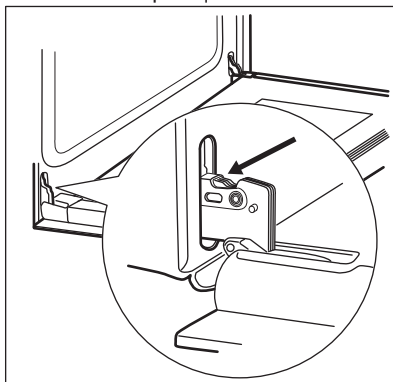
Ішкі шыны панельді тұмшاپештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



### АБАЙЛАҢЫЗ

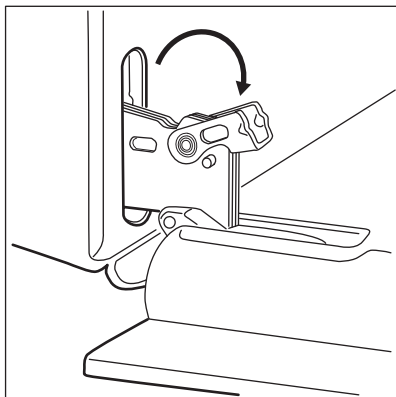
Пешті ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

1. Есікті шегіне дейін ашып, екі топсасын ұстаңыз.

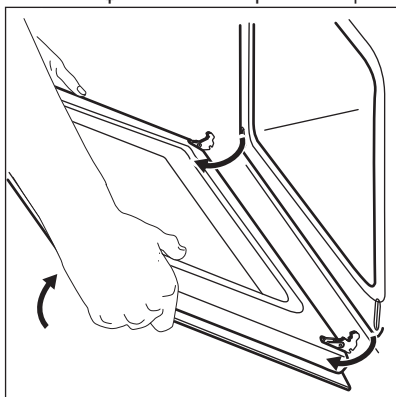


2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.

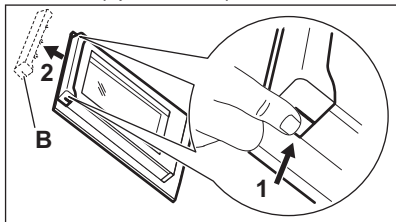




3. Тұмшашестің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.

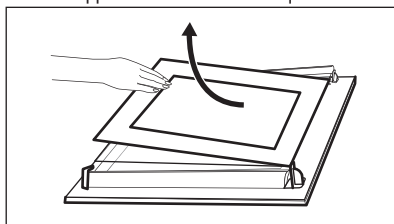


4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.  
5. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



6. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.  
7. Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап

тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.

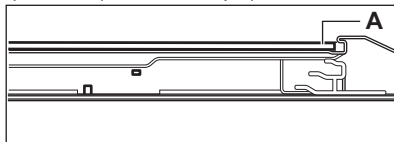


8. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.  
Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшашестің есігін орнатыңыз.

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



## 11.6 Шамды ауыстыру



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

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



### АБАЙЛАҢЫЗ

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

## Артқы шам

1. Шамды алу үшін шыны қақпағын бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.

3. Шамды 300 °С градус қызуға төзімді, сәйкес келетін шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

## 12. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Пеш өшірулі.	Пешті іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғышқа қатысты мәселе қайталанса, білікті электрикке хабарласыңыз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	Отты автоматты түрде жағу функциясы жұмыс істемейді.	Оттықтың отын сіріңкемен жағыңыз. Отты тұмшاپештің табанындағы тесіктің жанында ұстап тұрыңыз. Сондай-ақ, газды басқару тетігін қатар басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температураға бұраңыз. Жалынның жарқылы пайда болғаннан кейін газды басқару тетігін термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемеген жағдайда газ беріліміне кедергі келеді.
Шам жанбайды.	Шам сынып қалған.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады.	Пеш ішінде тағам ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіргеннен кейін пештің ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Жалын тұтатқаннан кейін дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элементі қызбайды.	Жалынның жарқылынан кейін газды басқару тетігін 15 секунд немесе одан азырақ басып ұстап тұрыңыз.
Бұрылмалы істік айналмайды.	Бұрылмалы істік бұрылмалы істіктің тесігіне дұрыс салынбаған.	"Керек-жарақты пайдалану" тарауын, бұрылмалы істікті пайдалану тарауын қараңыз.

## 12.2 Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

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

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

## 13. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 13.1 Техникалық дерек

ТОЛЫҚ ҚУАТЫ:	Электр қуаты:	1.77 кВт
	Бастапқы газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2.6 кВт
	Газды ауыстыру:	G30/G31 30/30 мбар = 196 г/сағ G20 13 мбар = 2.6 кВт
Электрмен жабдықтау:	220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц	
Құрылғының санаты:	II2H3B/P	
Газға қосу:	G 1/2"	
Құрылғының сыныбы:	3	

## 13.2 Газ пешінің оттығы

Газ түрі	ГАЗДЫҢ НОМИНА ЛЫДЫ ҚУАТЫ (кВт)	ГАЗДЫҢ НОМИНА ЛЫДЫ БЕРІЛІСІ (г/сағ)	Газдың азайтылға н қуаты (кВт)	БАЙПАС ИНЕ (1/100 мм)	ИНЖЕКТО Р ТАҢБАС Ы (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.6	-	0.7	Реттеледі	112 ○
G30/G31 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80
G20 13 мбар	2.6	-	0.7	Реттеледі	130

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 14.1 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 ашаңыз. 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.

## 15. 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

Италияда жасалған

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	31
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	33
3. УСТАНОВКА.....	37
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	41
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	42
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	42
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	44
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	44
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	46
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	46
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	53
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	56
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	58
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	59

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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




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


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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

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

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,



авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **KZ** **RU**

работы требуется подключение к электросети.

### 2.1 Установка



**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Не используйте прибор без нижней крышки внутренней камеры. Этот функциональный компонент прибора обеспечивает безопасность.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее

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

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

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

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

## 2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## 2.4 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.

- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.5 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.6 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

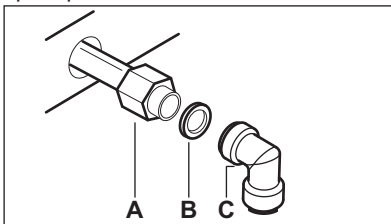
### 3.1 Подключение к газовой магистрали

Линия подвода газа находится на задней стороне духового шкафа.

Не используйте гибкие резиновые подводки.

Духовой шкаф работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

1. Перед подключением газа отключите духовой шкаф от сети электропитания.
2. Закройте основной вентиль линии подвода газа.
3. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа; оставьте зазор около 30 см.
4. Параметры газоснабжения прибора



- A. Труба подачи газа, вывод трубы подачи газа с гайкой
  - B. Шайба
  - C. Коленчатая труба
5. Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа. Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.
  6. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

Соблюдайте надлежащее положение трубы подачи газа. Соблюдайте осторожность при обращении с элементами системы подачи газа.



### ВНИМАНИЕ!

Не используйте пламя для обнаружения утечек.

7. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели.



### ВНИМАНИЕ!

Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

8. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

### 3.2 Переоборудование на различные типы газа

Переоборудование на другие типы газа имеет право выполнять только квалифицированный специалист.

Если духовой шкаф настроен на использование различных видов газа, его можно перенастроить на сжиженный или природный газ при помощи соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

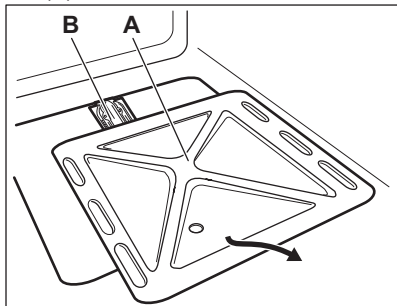


### ВНИМАНИЕ!

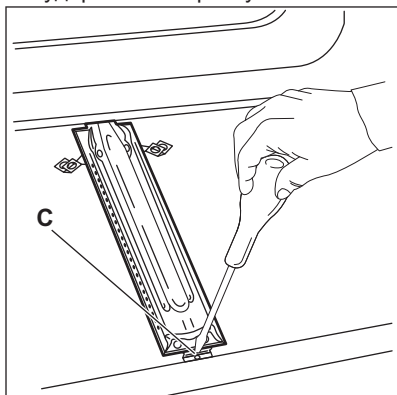
Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите духовой шкаф от сети электропитания. Дождитесь остывания духового шкафа. Существует опасность получения травм.

### 3.3 Замена форсунки духового шкафа

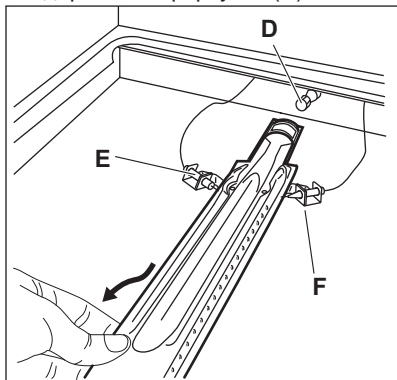
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).



2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя форсунки (D).



4. Плавно переместите ее влево. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
5. С помощью торцевого ключа (D) на 7 мм отвинтите инжектор горелки и замените его другим, который будет соответствовать типу используемого газа. См. Главу «Технические данные».
6. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

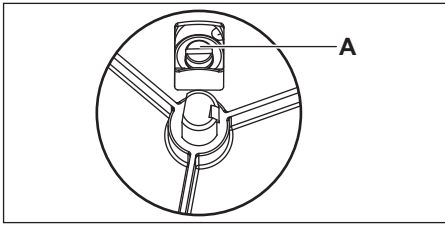
Горелка духового шкафа не требует какой-либо изначальной регулировки газа.

**i** Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемому величинам.

**i** Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### 3.4 Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
2. Поверните ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) с помощью тонкой шлицевой отвертки.



4. Установите ручку регулировки газа.
5. Подключите духовой шкаф к сети электропитания.



**ВНИМАНИЕ!**

Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травм.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа.  
См. Главу «Ежедневное использование».
7. Установите ручку регулировки газа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение, как минимум, 10 минут.
8. Переведите ручку регулировки газа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, снова повторите процедуру. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

**Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.**

### 3.5 Встраивание

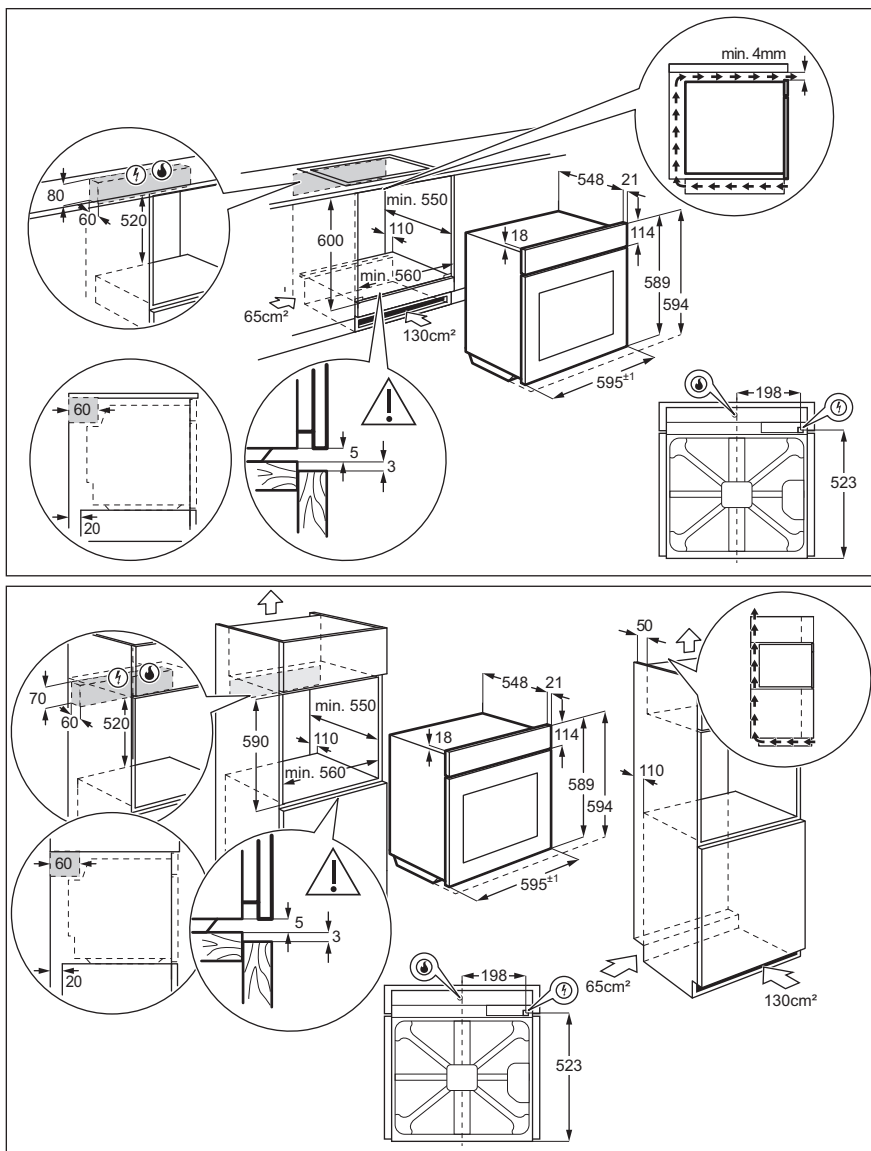
Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой. Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.

Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на иллюстрациях требованиям.

Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/3 оборота.

Только для России:

Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С жидкого газа на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота.
С природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.

При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите

варочную панель до установки духового шкафа.

Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.



Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.

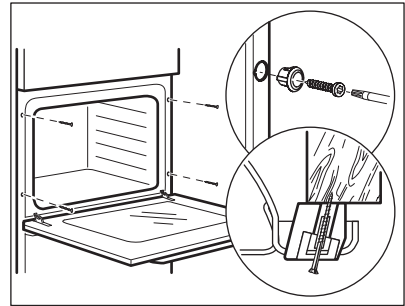
Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроены духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см<sup>2</sup> спереди или с боков (не менее 65 см<sup>2</sup> с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см<sup>2</sup> спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см<sup>2</sup> по бокам при использовании в деревянной кухонной мебели.

При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.

Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

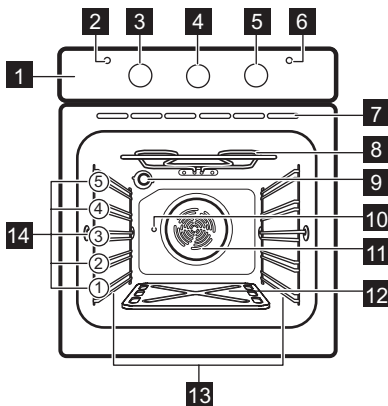
- i** Позаботьтесь о том, чтобы после установки сохранялся легкий доступ к прибору на случай необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

### 3.6 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Индикатор функции гриля
- 3** Ручка выбора режимов нагрева
- 4** Ручка управления таймером
- 5** Ручка регулировки подачи газа
- 6** Индикатор питания
- 7** Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Отверстие для вертела
- 11** Вентилятор

- 12** Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13** Съёмная направляющая для противня

## 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для тортов и печенья.

- 14** Положение противней

- **Алюминиевый противень**  
Для тортов и печенья.
- **Вертел**  
Жарка больших кусков мяса и птицы.

# 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 5.1 Нижняя панель камеры духового шкафа

Изначально при приобретении прибора нижняя панель для внутренней камеры духового шкафа хранится вместе с аксессуарами. Перед первым использованием духового шкафа поместите в область горелки нижнюю панель с отверстием в передней части, как показано в Главе «Описание изделия».

## 5.2 Первая чистка

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





См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съёмные направляющие для полок обратно на место.

## 5.3 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

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

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

# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 6.1 Розжиг газовой горелки духового шкафа

### **Предохранительное устройство духового шкафа:**

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

1. Нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее в положение .
2. Удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термопара нагрелась. Не отпускайте ручку до тех пор, пока пламя не загорится; иначе подача газа будет прервана.


Не держите ручку регулировки газа нажатой более 15 секунд. Если горелка духового шкафа не загорается через 15 секунд, отпустите ручку регулировки газа, поверните ее в положение «Выкл» и откройте дверцу духового шкафа. Подождите не менее 1 минуты, закройте дверцу духового шкафа и попытайтесь снова разжечь горелку духового шкафа.

## 6.2 После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку регулировки газа.
2. Задайте нужную температуру, повернув ручку регулировки газа.






Следите за пламенем, выходящим из отверстий нижней панели камеры духового шкафа.


## 6.3 Ручка регулировки подачи газа

Символ	Функция
	Горелка духового шкафа выключена.
Положение «Выкл»	

Символ	Функция
150 °C - 250 °C	Диапазон изменения температуры.


## 6.4 Режимы нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Гриль + вертел	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса. Жарка крупных кусков мяса на вертеле.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры в центре внутренней камеры при использовании электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
 Режим конвекции /Размораживание	Выпекание и сушка продуктов. Можно использовать вентиляторы в сочетании с горелкой газового духового шкафа. Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

 Гриль с вертелом нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.


## 6.5 Использование вентилятора

**i** Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Зажгите горелку газового духового шкафа.
2. После розжига поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение .

## 6.6 Использование гриля

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой

стрелке на отметку  и установите максимальную температуру.

2. Выбирайте уровень решетки и направляющих для сотейника в соответствии с размерами порций. См. главу «Указания и рекомендации», Параграф «Грилирование».

## 6.7 Индикатор функции гриля

Индикатор гриля загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, отражая изменения температуры.

# 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 7.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

**i** Эта функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени. По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

# 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



### ВНИМАНИЕ!

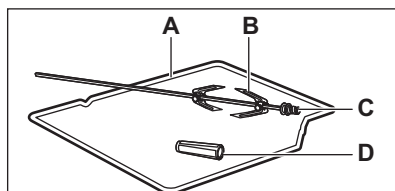
При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

## 8.1 Использование вертела



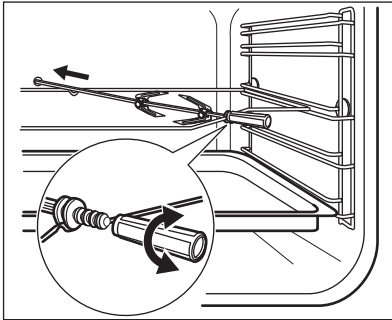
### ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

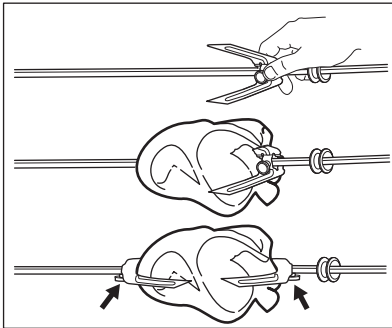


- A. Рама вертела
- B. Вилки
- C. Шпалка вертела
- D. Рукоятка

1. Вставьте ручку вертела в шпалку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на третий уровень снизу.



4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.

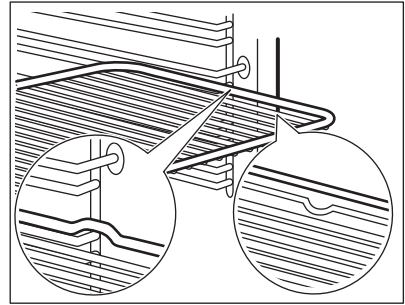


5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела.
7. Положите заднюю часть вертела на раму вертела. См. Главу «Описание изделия».
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Выберите режим с использованием вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

## 8.2 Установка аксессуаров

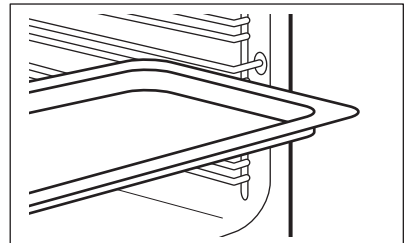
Решетка:

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



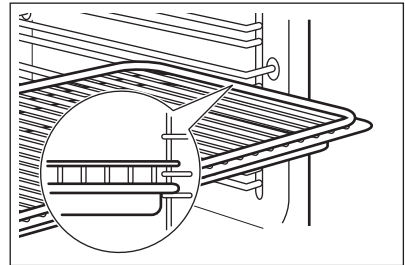
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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





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

## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить

поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



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

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

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

### **Приготовление выпечных блюд**

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

### **Гриль**

Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени – дальше от него.

Перед приготовлением на гриле продукты следует высушить для уменьшения брызг. Нанесите на постное мясо и рыбу небольшое количество растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.

При необходимости куски следует переворачивать.

**Приготовление мяса и рыбы**

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

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

**Время приготовления**

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

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

**10.2 Таблица выпечки и жарки**

**Торты**

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

Если ниже не названа другая посуда, используйте форму для выпечки.

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Режим конвекции.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Изделия из взбитого теста	160	45 - 60
Песочное тесто	160	20 - 30

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Сырный сливочный торт (чизкейк), на решетке	160	70 - 80
Яблочный пирог, в 20 см форме для выпечки на решетке	160	80 - 100
Штрудель, эмалированный противень	мин.	60 - 80
Торт с джемом	165	30 - 40
Бисквит	160	50 - 60
Рождественский пирог / Торт с большим количеством фруктов, в форме для выпечки 20 см	мин.	90 - 120
Сливовый торт, в форме для хлеба	160	50 - 60
Мелкое печенье - на противне для выпечки, на одном уровне	мин. – 160	25 - 35
Печенье / Полоски из теста - на противне для выпечки, на одном уровне	мин.	30 - 35
Булочки, эмалированный противень	180	15 - 20
Эклеры, эмалированный противень	170	25 - 35
Открытые пироги, в форме для выпечки 20 см	170	45 - 70

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Торт с большим количеством фруктов, в форме для выпечки 24 см	мин.	110 - 120
Бисквитный торт, в форме для выпечки 20 см	160	50 - 60

### Хлеб и пицца

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

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Режим конвекции.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Белый Хлеб	190	60 - 70	1-2 шт. по 0,5 кг/шт.
Ржаной хлеб	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки	230 - 250	10 - 20	6-8 штук в глубоком противне
Пицца	190	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	190	10 - 20	В эмалированном противне

### Открытые пироги

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

Используйте форму для выпечки.

Используйте четвертое положение противня.

Использование функции: Режим конвекции.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	45 - 50
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	175	45 - 60
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	180	50 - 60

### Рыба

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

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Режим конвекции.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Форель / Морской лещ	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / Лосось	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

## 10.3 Приготовление в газовом духовом шкафу

### Мясо и птица

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



Воспользуйтесь решеткой.

На самый нижний уровень установите сотейник.

Используйте третье положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Говядина на костях, 1 кг	мин.	40 - 50
Филе говядины, 1 кг	190	50
Баранина, 1 кг	мин.	40 - 50
Свинина, 1 кг	180 - 190	75 - 85
Цыпленок / Кролик, 1,2 кг	220 - 230	75 - 85
Утка, 1 кг	190	80 - 90
Английский ростбиф - с кровью	220	44 - 50
Английский ростбиф - средне прожаренная	220	51 - 55
Английский ростбиф - хорошо прожаренная	220	56 - 60

#### Индейка

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

Используйте противень для жарки.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Индейка, 4,5 - 5,5 кг	160	210 - 240

#### Выпечка

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

Если ниже не названа другая посуда, используйте алюминиевый противень.

Используйте четвертое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Французский фрукт. пирог В круглой форме для выпечки размером 26 см на решетке	165	40 - 50
Фруктовый пирог В круглой форме для выпечки размером 26 см на решетке	мин.	40 - 50
Сосиски в тесте	180	20 - 30
Заварные пирожные	190	25 - 30
Волован	170	15 - 20
Торт с джемом В круглой форме для выпечки размером 30 см на решетке	165	40 - 50

#### Пудинг

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

Используйте 9 керамических формочек.

Налейте в сотейник воды на 2 см.

Используйте третье положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Нежный Омлет на водяной бане	мин.	60 - 75

**Торты**

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

Если ниже не названа другая посуда, используйте алюминиевый противень.

Используйте четвертое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Торт с большим количеством фруктов в 20 см форме для выпечки на решетке	мин.	150 - 170
Торт с большим количеством фруктов в 20 см форме для выпечки на решетке	мин.	150
Песочное пирожное в 20 см форме для выпечки на решетке	мин.	105 - 120
Мелкое печенье	мин. - 170	35 - 50
Имбирный кекс	мин.	35 - 45

**Хлеб**

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

Используйте алюминиевый противень.

Используйте четвертое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Хлеб, 0,5 кг	180 - 190	40 - 50
Хлеб, 1 кг	180 - 190	50 - 60
Рулеты и булочки	180 - 190	15 - 20

**10.4 Гриль**

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Используйте четвертое положение противня.

По умолчанию для всех видов продуктов используется максимальная температура.

Продукты	Штук	Время (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка, 0,8 кг	4	12 - 15	12 - 14
Бифштекс, 0,6 кг	4	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные, 0,6 кг	4	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанные пополам), 1 кг	2	30 - 35	25 - 30
Шашлыки	4	10 - 15	10 - 12
Кур. грудка, 0,4 кг	4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер, 0,6 кг	6	13 - 15	12 - 14
Рыбное филе, 0,4 кг	4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	2 - 4	2 - 3

**10.5 Вертел**

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Используйте третье положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Птица, 1 - 1,2 кг	макс	75 - 85

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Жаркое, 0,8 - 1 кг	макс	75 - 85

## 10.6 Размораживание

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1.0	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
	0.5	90 - 120		
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

## 10.7 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Режим конвекции	Противень для выпечки с алюминиевым покрытием	4	160 - 170	25 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Яблочный пирог	Режим конвекции	Решетка	4	160	80 - 100	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит	Режим конвекции	Решетка	4	160 - 170	45 - 55	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Режим конвекции	Противень для выпечки с алюминиевым покрытием	4	150 - 160	30 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Тосты 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говяжьей 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



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

### 11.1 Примечание относительно очистки

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или

остатков других продуктов может привести к возгоранию.

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

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

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может

привести к повреждению антипригарного покрытия.

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

## 11.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

## 11.3 Очистка уплотнения дверцы

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

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

## 11.4 Снятие направляющих для противней

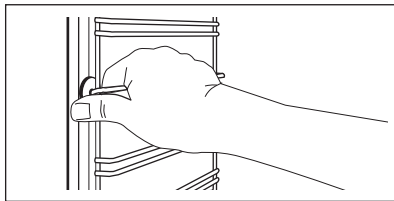
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



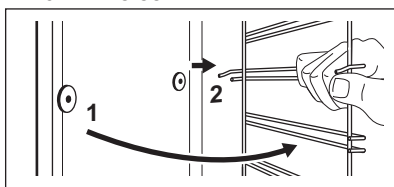
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

## 11.5 Снятие и установка дверцы

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



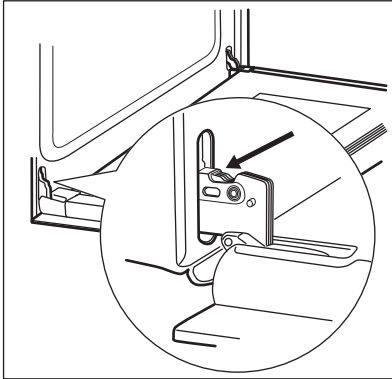
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



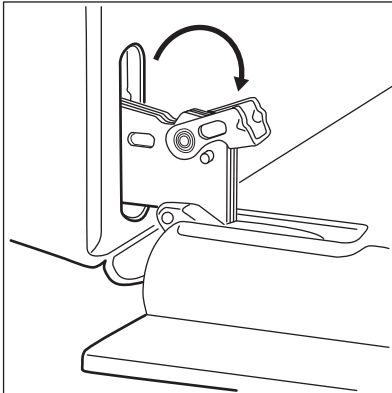
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

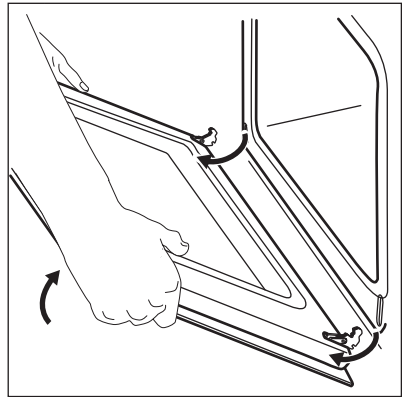
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



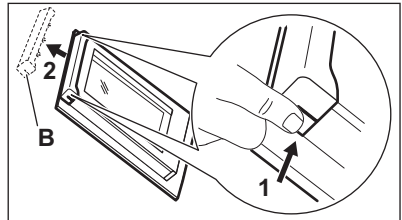
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



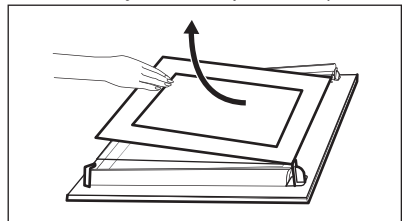
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



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



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



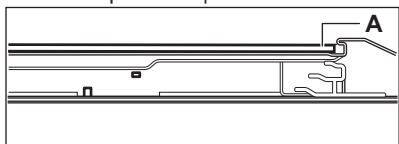
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

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

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 11.6 Замена лампы



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

## Задняя лампа

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

# 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.



Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному специалисту.
Духовой шкаф не работает.	Автоматический розжиг не работает.	Зажгите горелку при помощи длинной спички. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры. После появления пламени удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
Лампа освещения не горит.	Лампа освещения неисправна.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	Не следует оставлять продукты в духовом шкафу более 15–20 минут после их приготовления.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термopара не нагрелась.	После розжига удерживайте ручку регулировки газа в нажатом положении 15 или менее секунд.
Вертел не вращается.	Вертел неправильно вставлен в отверстие для вертела.	См. Главу «Использование аксессуаров», Параграф «Использование вертела».

## 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

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

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Электроэнергия:	1.77 кВт
	Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 20 мБар = 2.6 кВт
	Газ 2 (Перенастр.):	G30/G31 30/30 мбар = 196 г/час G20 13 мБар = 2.6 кВт
Электропитание:	220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц	
Категория прибора:	II2H3B/P	
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"	
Класс прибора:	3	

### 13.2 Горелка газового духового шкафа

Тип газа	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА (г/час)	Пониженная мощность газовой горелки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ (1/100 мм)
G20 (2H) 20 мбар	2.6	-	0.7	Регулируется	112 ○
G30/G31 30/30 мбар	2.7	196	0.7	43	80

Тип газа	НОМИ- НАЛЬНАЯ МОЩ- НОСТЬ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ (кВт)	НОМИ- НАЛЬ- НЫЙ РАС- ХОД ГАЗА (г/час)	Понижен- ная мощ- ность га- зовой гор- елки (кВт)	ДИАМЕТР ОБВОД- НОГО КЛАПАНА (1/100 мм)	ОТМЕТКА ФОРСУН- КИ (1/100 мм)
G20 13 мбар	2.6	-	0.7	Регули- руется	130

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

#### Общие рекомендации

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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


#### Приготовление с использованием вентилятора


По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Сохранение продуктов теплыми

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

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

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

Изготовлено в Италии







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



867348283-C-222019

