



OED3H50K
OED3H50V
OED3H50X
OEM3H50K
OEM3H50X

**Инструкция по
эксплуатации**
Духовой шкаф

**Қолдану туралы
нұсқаулары**
Тұмшапеш

Інструкція
Духова шафа

RU 2

KK 36

UK 68



Electrolux



electrolux.com/register

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ℹ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	14
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	15
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
12. УХОД И ЧИСТКА.....	28
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	33
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	33
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	35

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются 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 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

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

поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

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

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	569 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	548 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1022 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
---	---------

Винты крепления	4x25 мм
-----------------	---------

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце

- прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
 - Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
 - Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
 - Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
 - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
 - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по

обращению с твёрдыми бытовыми отходами.

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

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

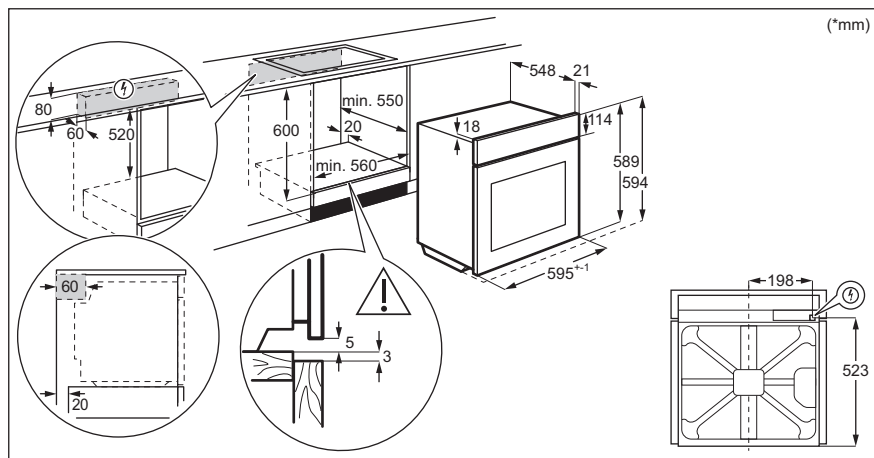
3.1 Встраивание

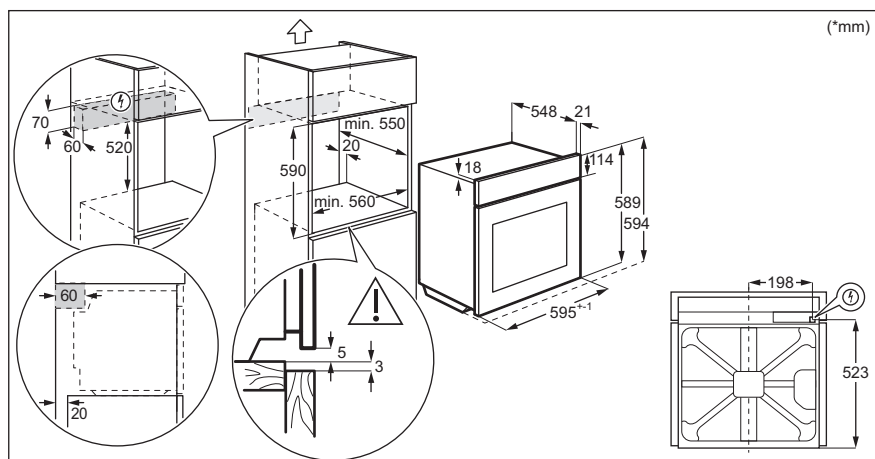


YouTube

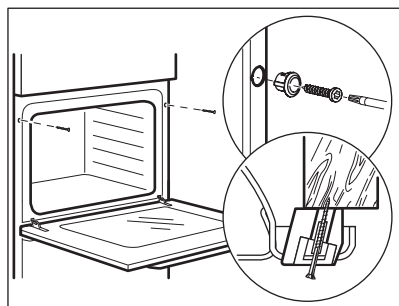
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



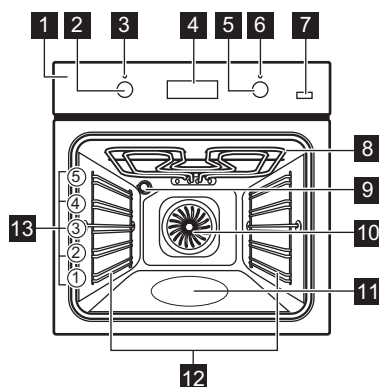


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



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

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

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

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

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

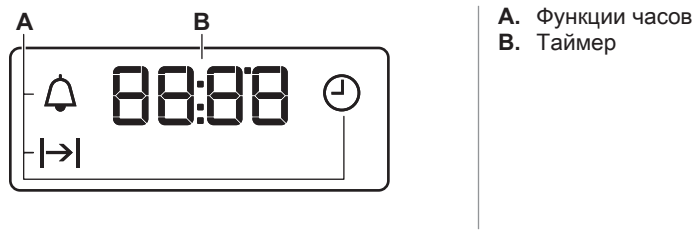
5.2 Сенсоры / Кнопки



Установка текущего времени.

	Включение функции часов.
	Установка текущего времени.
	Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

5.3 Дисплей



6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

6.1 Перед первым использованием

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

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

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

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

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

Пункт 2 Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

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

7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС

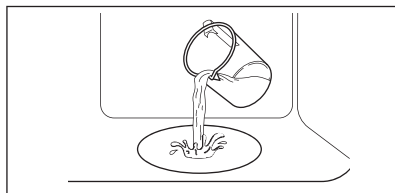


ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

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



Шаг 3 Установите функцию:

Нажмите: Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.

Шаг 4 Задайте температуру поворотом ручки управления.

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

Шаг 6 Поместите пищу в духовой шкаф.
См. главу «Советы и рекомендации».
Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.

Шаг 7 Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».
 — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.

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

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

7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготвл.. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготвл.	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

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

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

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

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

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.

Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Смена параметра: Установка Времени Суток

Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: 
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок  ,  .
Функция запускается автоматически через 5 секунд.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте:  .
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

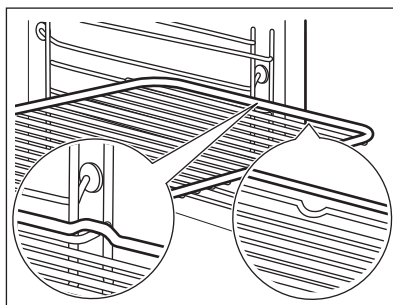
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает
безопасность. Выступы также служат

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

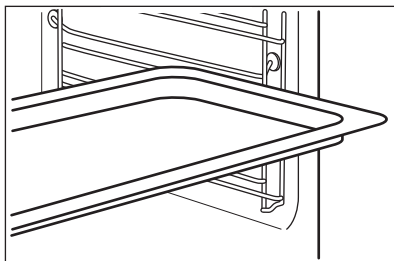
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убе-
дившись, что опоры смотрят вниз.



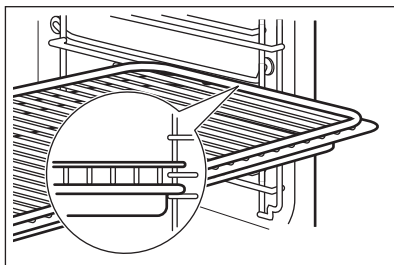
Стандартный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Стандартный противень / Противень для жарки:

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

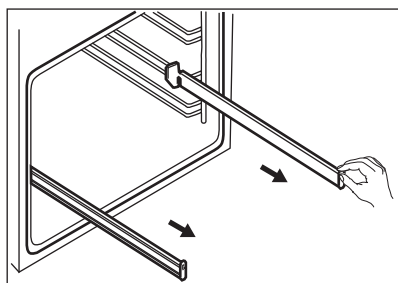


9.2 Использование телескопических направляющих

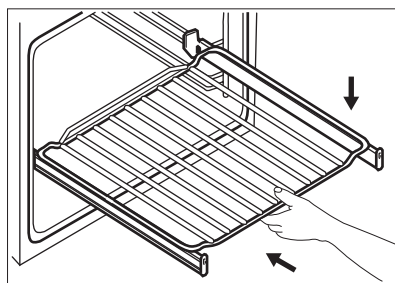
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Шаг 1 Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



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



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается,

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

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован

предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее. В приведенных ниже таблицах приведены стандартные настройки температуры, времени приготовления и положения противня.

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

Выпекание тортов

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

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

11.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

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

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

Время приготовления

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

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

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ****(мл)****(°C)****(мин)**

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

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА****(°C)****(мин)**

Пицца	200 - 210	10 - 20
Круассаны	170 - 180	15 - 25
Лазанья используйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

**ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ****(мин)**

Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Макарон. изд.	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.

Используйте стеклянную глубокую емкость.

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

11.3 Выпечка и жарка

 ПИ-РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Изделия из взби- того теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливоч- ный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 смФорма для выпеч- ки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий про- тивень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 смФорма для выпеч- ки
Рождественский пирог, предвари- тельно разогрей- те пустой духо- вой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 смФорма для выпеч- ки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пу- стой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий про- тивень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий про- тивень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий про- тивень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий про- тивень

 ПИ- РОГИ И ТОР- ТЫ	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 см Форма для выпечки

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приго- товл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приго- товл.	Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)		
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20
Лепёшки из песочно- го теста	200	3	190	3	10 - 20

Эмалирован-
ный проти-
вень

Глубокий
противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ	Традиционное приго- товл.	Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)	
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2
Пирог с овощами, предвари- тельный разогрев не требуется	200	2	175	2
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО	Традиционное при- готовл.	Горячий воздух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60

 МЯСО	Традиционное при- готовл.	Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)	 (°C)		
Английский ростбиф средней прожаренности	210	200		
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	200		

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

Используйте второе положение противня.

 РЫБА	Традиционное при- готовл.	Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)	 (°C)		
Форель/ Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175		
Тунец/Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175		

11.4 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

ЛЕ



(кг)



(мин)

1-я сторона



(мин)

Вторая сторона

Филе говядины, 4 шт.

0.8

12 - 15

12 - 14

Говяжий стейк, 4 шт.

0.6

10 - 12

6 - 8

Сосиски, 8

-

12 - 15

10 - 12

Свинные отбивные, 4 шт.

0.6

12 - 16

12 - 14

Половинка цыпленка, 2

1

30 - 35

25 - 30

Кебабы, 4

-

10 - 15

10 - 12

Куриная грудка, 4 шт.

0.4

12 - 15

12 - 14

Фрикадели, 6

0.6

20 - 30

-

Рыбн. филе, 4 шт.

0.4

12 - 14

10 - 12

Поджаренные сэндвичи, 4 - 6

-

5 - 7

-

Тосты, 4 - 6

-

2 - 4

2 - 3

11.5 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.

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



ГОВЯДИНА



(°C)



(мин)

Ростбиф или филе с кровью

190 - 200

5 - 6

Ростбиф или филе средней прожаренности

180 - 190

6 - 8

Ростбиф или филе, хорошо прожаренные

170 - 180

8 - 10



СВИНИНА



(°C)



(мин)

Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг

160 - 180

90 - 120

Отбивные/ Свинные ребрышки, 1 - 1,5 кг

170 - 180

60 - 90

Мясной рулет, 0.75 - 1 кг

160 - 170

50 - 60

Свиная ножка, предварительно отваренная, 0.75 - 1 кг

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЯТИНА



(°C)



(мин)

Жареная телятина, 1 кг

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка, 1,5-2 кг

160 - 180

120 - 150

 БАРАНИНА	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Ножка ягненка/ Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
--	-----------	-----------

Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60
---------------------------	-----------	---------

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
--	--	---

Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50
---	-----------	---------

Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50
---------------------------------------	-----------	---------

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
------------------------------	-----------	---------

Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100
----------------	-----------	----------

Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180
----------------	-----------	-----------

Индейка, 2,5 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
-----------------------	-----------	-----------

Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240
-----------------	-----------	-----------

 РЫБА (НА ПАРУ)	 (°C)	 (мин)
--	--	---

Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60
---------------------------	-----------	---------

11.6 Размораживание

	 (кг)	 Время размораживания (мин)	 Время остаточного размораживания (мин)	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
	0.5	90 - 120		
Сливки	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Пирожные	1.4	60	60	-

11.7 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Перец	60–70	5–6
Суповая зелень	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9

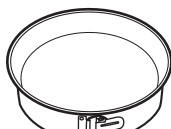
11.8 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см



Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.9 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

11.10 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное пригот.	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное пригот.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное пригот.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

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

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

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

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

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

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

12.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Шаг 2

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Шаг 3

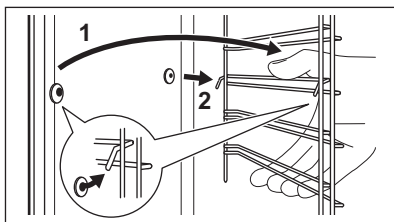
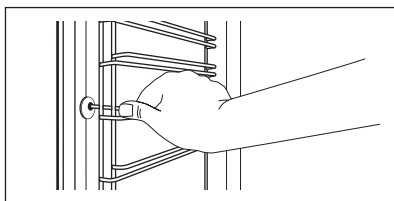
Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

12.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.4 Применение: Водяная очистка

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

Шаг 1	Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
Шаг 2	Установите функцию: Нажмите

Шаг 3	Установите температуру 90°C.
Шаг 4	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
Шаг 5	Выключите духовой шкаф.
Шаг 6	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

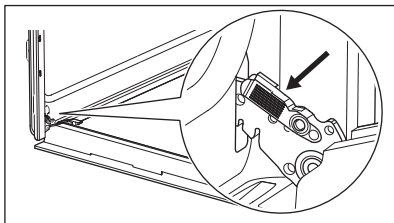
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



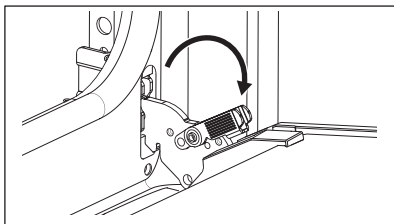
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

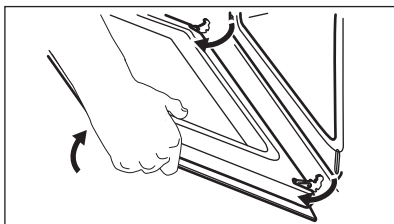
Шаг 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



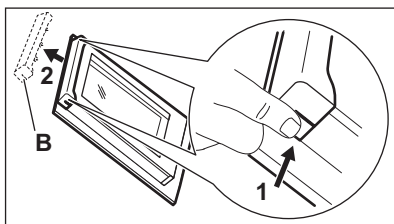
Шаг 2 Поднимите и потяните защелки до щелчка.



Шаг 3 Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.

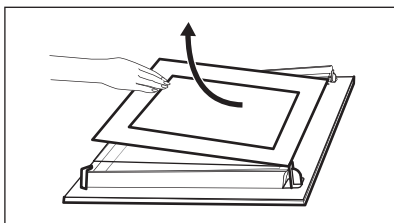


Шаг 4 Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.



Шаг 5 Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

Шаг 6 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



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

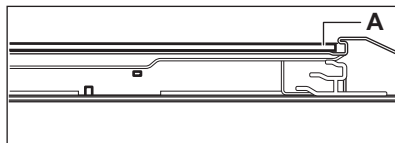
Шаг 8 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 9

После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

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



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

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

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Продуктовый номер (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение 220-240 В

Частота 50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

Торговый знак

Electrolux

Модель	OED3H50K 949499333	
	OED3H50V 949499334	
	OED3H50X 949499332	
	OEM3H50K 949499335	
	OEM3H50X 949499336	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	95.3	
Класс энергетической эффективности	A	
Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity)	0.81 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	OED3H50K	29.8 кг
	OED3H50V	29.7 кг
	OED3H50X	30.1 кг
	OEM3H50K	29.9 кг
	OEM3H50X	30.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

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

15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до

минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии

выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

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

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

Изготовлено в Италии

БІЗ СІЗ ТУРАЛЫ ОЙЛАЙМЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рақмет. Сіз он жылдаған кәсіби тәжірибе және инновация арқылы пайда болған өнімді таңдадыңыз. Бірегей және стильді, ол сізді ескере отырып жобаланған. Оны әр пайдаланғанда тамаша нәтижелер алатыныңызға сенімді бола аласыз.

Electrolux компаниясына қош келдіңіз.

Мынау үшін веб-сайтымызға кіріңіз:



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.com/support



Жақсырақ қызмет алу үшін өніміңізді тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыңыз үшін аксессуарларды, шығын материалдарын және қосалқы бөлшектерді сатып алыңыз:

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚОЛДАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Өрқашан түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Өкілетті қызмет көрсету орталығымызға хабарласқанда, мына деректердің болуын қамтамасыз етіңіз: Үлгі, PNC, сериялық нөмір.

Бұл ақпаратты техникалық деректер тақтайшасынан табуға болады.

 Ескерту/сақтық-қауіпсіздік туралы ақпарат

 Жалпы ақпарат пен кеңестер

 Қоршаған орта туралы ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	37
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	38
3. ОРНАТУ.....	41
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	43
5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	43
6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	44
7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	45
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	47
9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	48
10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	49
11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	50
12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	60
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	64
14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....	65
15. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....	65
16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	66

1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

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

1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып жатқанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

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

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

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.

- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, тұмшапештің есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

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

2.2 Электр тогына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымна 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 сымнан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда

кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

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

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

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм ²)
ең көбі 1380	3 x 0.75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1.5

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

2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

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

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді

қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.

- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту менен тазалау



ЕСКЕРТУ!

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

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

2.5 Ішкі жарық



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура,

діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.7 Қоқысқа тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмаған балалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

3. ОРНАТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Кіріктіріп орнату

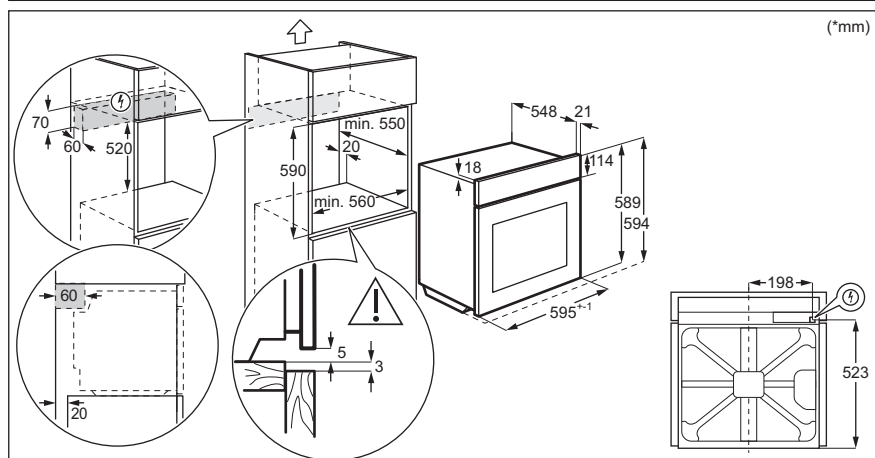
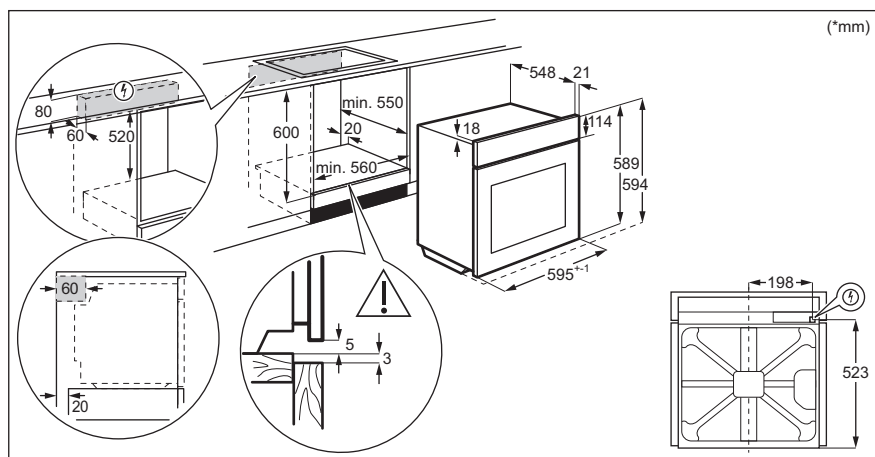


YouTube

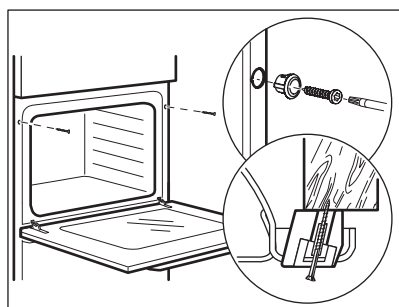
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



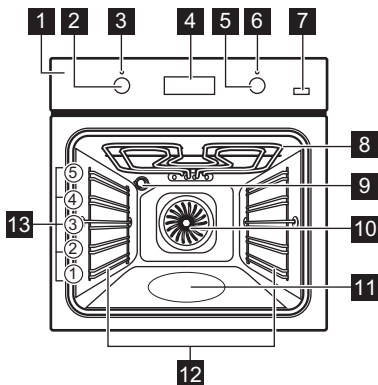


3.2 Тұмшпешті корпусқа бекіту



4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы шолу



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

4.2 Керек-жарақтар

- **Тор сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.

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

5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

5.1 Батырма тетіктер

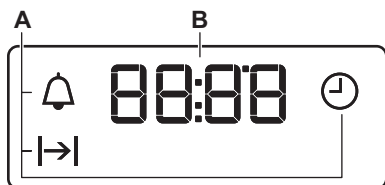
Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

—	Уақытты орнату үшін.
⌚	Сағат функциясын орнату үшін.

	Уақытты орнату үшін.
	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын қосуға және сөндіруге арналған.

5.3 Дисплей



- A.** Сағат функциялары
B. Таймер

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Бірінші пайдалану алдында

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



1-қадам



2-қадам



3-қадам

Сағатты орнатыңыз	Тұмшашпешті тазалаңыз	Бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз
1.  - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.	1. Тұмшашпештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз. 2. Тұмшашпеш пен аксессуарларды жұмсақ шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.	1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 1 сағат 2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 15 мин. 3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  . Уақыт: 15 мин.

Тұмшашпешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшашпешке салыңыз.

7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

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

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

7.2 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС



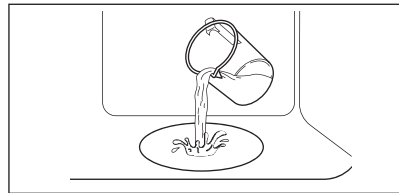
ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- 1-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

- 2-қадам** Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.

❶ Корпустың белгіленген деңгейінің ең көп сыйымдылығы — 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе тұмшапеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.



- 3-қадам** Функцияны орнатыңыз:  .

Басыңыз:  Индикатор жанады. Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

- 4-қадам** Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.

- 5-қадам** Ылғалды туғызу үшін бос тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

- 6-қадам** Тағамды пешке қойыңыз.
«Кеңестер» тарауын қараңыз.
Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.

- 7-қадам** Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

 - пешті сөндіру үшін басыңыз. Индикатор сөнеді.

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

- 9-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз. Қуыстың шығыңқы жерінен қалған суды кетіріңіз.

7.3 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Сендіру қалпы	Тұмшاپеш өшірілуі.
 Шам	Шамды қосу.
 Желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС / Аква таза	Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20–40°C төменірек орнатыңыз. Тағам пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған. Қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған. Қосымша ақпарат алу үшін, «Күтім және тазалау» тарауын қараңыз: Аква таза.
 Ылғалды желдеткішпен пісіру	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 Астыңғы қыздыру	Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Жібіту	Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Жылдам гриль	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
 Турбо-гриль	Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.

7.4 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

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

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

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

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

8.1 Сағат функциялары

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

8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары

Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшапешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Өзгерту жолы: Тәулік уақыты

1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшапеш өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Орнату жолы: Минут операторы

1-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

3-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

4-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Бас тарту жолы: Сағат функциялары

1-қадам  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2-қадам Басып тұрыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын
қараңыз.

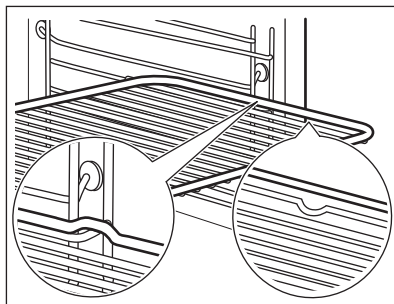
кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады.
Сөренің айналасындағы биік жиек
ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол
бермейді.

9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті
арттырады. Дөңес тұстар аударылып

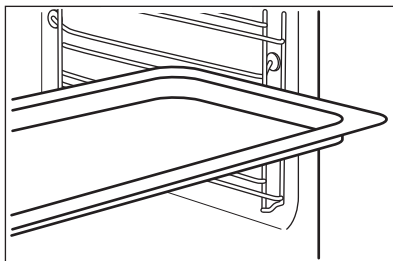
Торкөз сөре:

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



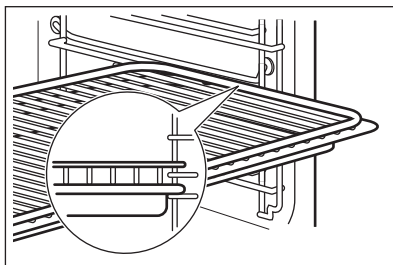
Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Торкөз сөре, Пісірме табақ / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.

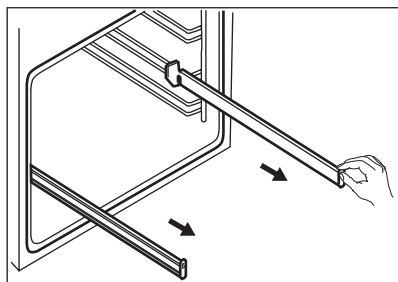


9.2 Сырғытпа жолдарды пайдалану

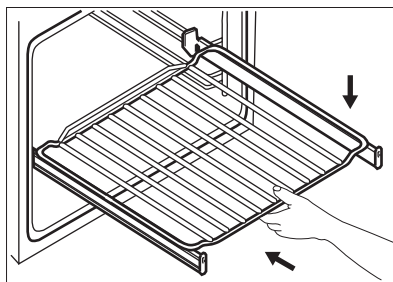
Сырғытпа жолдарды майлауға болмайды.

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

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



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



10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

10.1 Желдеткіш

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

сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

10.2 Қауіпсіздік термостаты

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

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

11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

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

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Бәліштерді пісіру

Орнаатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

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

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

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

11.2 Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Пісірме табақты пайдаланыңыз.



ТОРТТАР / КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР /
НАНДАР



(мл)



(°C)



(мин)

Печенье / Шелпек / Круассандар

100

150 - 180

10 - 20

Фокачча

100

200 - 210

10 - 20

Пицца

100

230

10 - 20

Булочкалар

100

200

20 - 25

 ТОРТТАР / КОНДИТЕРЛІК ӨНІМДЕР / НАНДАР			
	(мл)	(°C)	(мин)
Нан	100	180	35 - 40
Қара өрік торты / Алма бөліші / Даршын қосылған булочкалар, торттың пішінінде пісірілген	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Басқаша көрсетілмесе, 150 мл су пайдаланыңыз.

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

100 мл су пайдаланыңыз.

110 °C градус температураны орнатыңыз.

 ТАҒАМДЫ ӨНДЕУ	
	(мин)
Булочкалар	10 - 20
Нан	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Ет	15 - 25
Макарон өнімдері	15 - 25
Пицца	15 - 25
Күріш	15 - 25
Көкөністер	15 - 25

200 мл су пайдаланыңыз.

Пісіруге арналған шыныны пайдаланыңыз.

 ҚУЫРУ		
	(°C)	(мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Тауық еті	210	60 - 80
Қуырылған шошқа еті	180	65 - 80

11.3 Пісіру және қуыру

 ТОРТТАР	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	160	3 (2 және 4)	45 - 60	Торт қалыбы
Ашыған қамыр	170	2	160	3 (2 және 4)	20 - 30	Торт қалыбы
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	60 - 80	Торт қалыбы, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Пісірме табақ
Джем тарталеткасы	170	2	165	2	30 - 40	Торт қалыбы, Ø 26 см
Рождество торты, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	160	2	150	2	90 - 120	Торт қалыбы, Ø 20 см
Қара өрік торты, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	175	1	160	2	50 - 60	Нан қалыбы
Маффин	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Пісірме табақ
Маффин, екі деңгей	-	-	140 - 150	2 және 4	25 - 35	Пісірме табақ
Маффин, үш деңгей	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	30 - 45	Пісірме табақ
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Пісірме табақ
Печенье, екі деңгей	-	-	140 - 150	2 және 4	35 - 40	Пісірме табақ
Печенье, үш деңгей	-	-	140 - 150	1, 3 және 5	35 - 45	Пісірме табақ
Меренга	120	3	120	3	80 - 100	Пісірме табақ
Меренга, екі деңгей, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	-	-	120	2 және 4	80 - 100	Пісірме табақ
Тоқаштар, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	190	3	190	3	12 - 20	Пісірме табақ
Эклер	190	3	170	3	25 - 35	Пісірме табақ
Эклер, екі деңгей	-	-	170	2 және 4	35 - 45	Пісірме табақ

 ТОРТТАР	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Тарталетка	180	2	170	2	45 - 70	Торт қалыбы, Ø 20 см
Көп жеміс қосылған торт	160	1	150	2	110 - 120	Торт қалыбы, Ø 24 см

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

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

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Торт қалыбын пайдаланыңыз.

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

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тор сөрелі пайдаланыңыз.

 ЕТ	Дәстүрлі пісіру	Желдеткішпен пісіру	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Сиыр еті	200	190	50 - 70
Шошқа еті	180	180	90 - 120
Бұзау еті	190	175	90 - 120
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	210	200	50 - 60
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	210	200	60 - 70
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	210	200	70 - 75

 ЕТ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Шошқаның терісі алынбаған жамбасы	180	2	170	2	120 - 150
Шошқаның 2 сирағы	180	2	160	2	100 - 120
Қойдың сирағы	190	2	175	2	110 - 130
Бүтін тауық	220	2	200	2	70 - 85
Бүтін құркетауық еті	180	2	160	2	210 - 240
Бүтін үйрек еті	175	2	220	2	120 - 150
Бүтін қаз еті	175	2	160	1	150 - 200
Туралған қоян еті	190	2	175	2	60 - 80
Туралған қоян еті	190	2	175	2	150 - 200
Бүтін қырғауыл	190	2	175	2	90 - 120

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

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

11.4 Гриль

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Төртінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Температураны ең жоғары параметрге қойып гриль жасаңыз.

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

11.5 Турбо-гриль

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Бірінші немесе екінші сөре қатарын пайдаланыңыз.

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

 СИЫР ЕТІ	 (°C)	 (мин)
Ростбиф немесе филе, шала піскен	190 - 200	5 - 6
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	180 - 190	6 - 8
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен	170 - 180	8 - 10

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

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

 ҚОЗЫ ЕТІ	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Қойдың сирағы /
Қуырылған қой еті, 1 -
1,5 кг

150 - 170

100 - 120

Қойдың жамбасы, 1 -
1,5 кг

160 - 180

40 - 60

 ҚҰС ЕТІ	 (°C)	 (мин)
--	--	---

Құс еті, кесектер,
әрбірі 0,2 - 0,25 кг

200 - 220

30 - 50

Тауықтың жарты еті,
әрбірі 0,4 - 0,5 кг

190 - 210

35 - 50

Тауық еті, пулярка, 1
- 1,5 кг

190 - 210

50 - 70

 ҚҰС ЕТІ	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Үйрек, 1,5 - 2 кг

180 - 200

80 - 100

Қаз, 3,5 - 5 кг

160 - 180

120 - 180

Күркетауық, 2,5 - 3,5
кг

160 - 180

120 - 150

Күркетауық, 4 - 6 кг

140 - 160

150 - 240

 БАЛЫҚ (БУҒА ПІСІРІЛГЕН)	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Тұтас балық еті, 1 -
1,5 кг

210 - 220

40 - 60

11.6 Жібіту

	 (кг)	 Жібіту уақыты (мин)	 Қосымша жібіту уақыты (мин.)	
--	--	--	---	---

Тауық еті

1

100 - 140

20 - 30

Тауықты үлкен
төңкерілген табақша
қойылған табақтың
үстіне қойыңыз.
Уақыттың жартысы
өткенде аударыңыз.

Ет

1

100 - 140

20 - 30

Уақыттың жартысы
өткенде аударыңыз.

0.5

90 - 120

Қаймақ

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Қаймақтың кейбір
жерлері шамалы
тоңазып тұрса да
көпіршітуге болады.

Форель

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Құлпынай

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Сары май

0.25

30 - 40

10 - 15

-

торт

1.4

60

60

-

11.7 Құрғату - Желдеткішпен пісіру

Науаларды май өткізбейтін қағазбен немесе пісіру пергаментімен жабыңыз.

Жақсырақ нәтиже алу үшін кептіру мерзімінің ортасында тұмшаштотып, есікті ашыңыз да, кептіруді ақтау үшін оны бір түн бойы суытыңыз.

1 науа үшін үшінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

2 науа үшін бірінші және төртінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

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

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

Температураны 60 - 70 °C мәніне орнатыңыз.

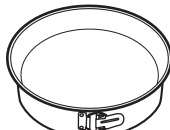
 ЖЕМІС-ЖИДЕК	 (сағ)
Өрік	8 - 10
Сары өрік	8 - 10
Алма тілімдері	6 - 8
Алмұрттар	6 - 9

11.8 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

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



Пицца ыдысы



Пісірме табақ



Қалыптар



Флан негізінің қалыбы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 26 см

Керамика
диаметрі 8 см,
биіктігі 5 см

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см

11.9 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

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

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

11.10 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

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

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

12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Тазалауға қатысты ескерім



Жуғыш заттар

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

Металл беттерді тазалау үшін тазартқыш ерітіндіні қолданыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



Күнделікті қолдану

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

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



Керек-жарақтар

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

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

12.2 Тазалау жолы: Қуыстың шығыңқы жері

Бумен пісіргеннен кейін, әктас қалдықтарын кетіру үшін қуыстың бедерін тазалаңыз.

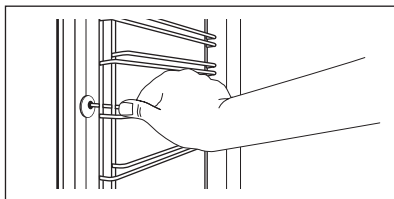
1-қадам	2-қадам	3-қадам
Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын пайдаланыңыз.	Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.	Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тұмшапешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

12.3 Алып тастау әдісі: Сөре тіректерін

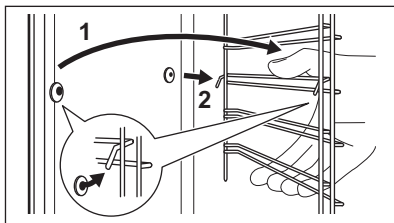
Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

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



3-қадам Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.

4-қадам Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек.



12.4 Пайдалану жолы: Аква таза

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

1-қадам Қуыс бедеріне су құйыңыз: 200 мл көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

2-қадам Функцияны орнатыңыз:  
Басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

3-қадам Температураны 90°C-қа орнатыңыз.

4-қадам Тұмшапешті 30 минут бойы жұмыс істетіңіз.

5-қадам Пешті сөндіріңіз.

6-қадам Тұмшапеш суығанша күтіңіз. Қуысты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

12.5 Алу және орнату жолы: Есік

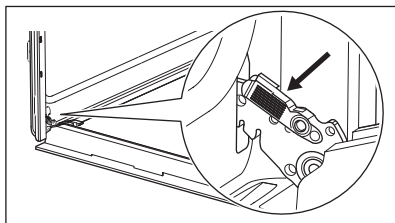
Тұмшапеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшапеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



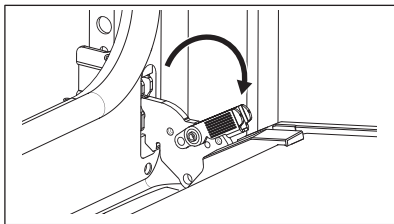
АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

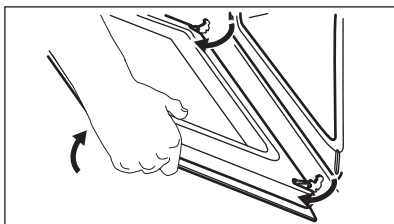
1-қадам Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



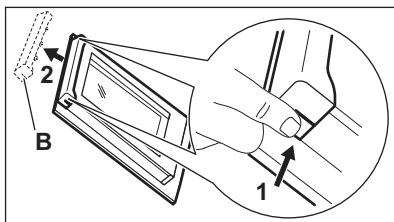
2-қадам Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



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

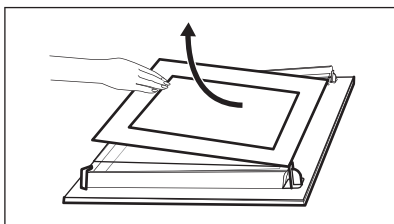


4-қадам Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.

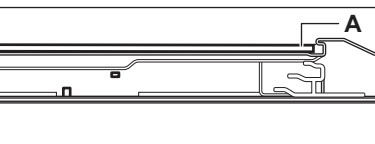


5-қадам Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.

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



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



8-қадам Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

9-қадам Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Экранды басып шығару аймағы есіктің ішкі жағына қарап тұруы керек. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауы керек.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.

12.6 Қалай ауыстырасыз: Шам



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.
Шам ыстық болуы мүмкін.

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

Шамды ауыстырмас бұрын:

1-қадам	2-қадам	3-қадам
Пешті сөндіріңіз. Тұмшापеш әбден суығанша күтіңіз.	Пешті розеткадан ағытыңыз.	Пештің табанына шүберек төсеңіз.

Артқы шам

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

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіз, егер...

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

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшापеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшापешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.
Функцияның қанағаттанарлық емес пісіру өнімділігі: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС .	Сіз қуыстың шығыңқы жерін сумен толтырдыңыз.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.

13.2 Қызмет көрсету туралы деректер

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

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы тұмшапеш қуысының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшапештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

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

14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

14.1 Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 - 60 Гц

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы*

Жабдықтаушының аты	Electrolux	
Модель идентификаторы	OED3H50K 949499333	
	OED3H50V 949499334	
	OED3H50X 949499332	
	OEM3H50K 949499335	
	OEM3H50X 949499336	
Қуат тиімділігі индексі	95.3	
Қуат тиімділігі сыныбы	A	
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.93 кВт/сағ/цикл	
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.81 кВт/сағ/цикл	
Сызаттардың саны	1	
Жылу көзі	Электр қуаты	
Дыбыс деңгейі	72 л	
Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшапеш	
Салмағы	OED3H50K	29.8 кг
	OED3H50V	29.7 кг
	OED3H50X	30.1 кг
	OEM3H50K	29.9 кг
	OEM3H50X	30.0 кг

* Еуропалық Одақ үшін ЕО-тың 65/2014 және 66/2014 регламентіне сәйкес.

Беларусь Республикасы үшін 2478-2017 бағдарламалық жасақтаманың техникалық бюллетеніне сәйкес, G қосымшасы; БЖТБ 2477-2017, А және В қосымшасы.

Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

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

15.2 Қуатты үнемдеу



Тұмшапештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда тұмшапеш есігі жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде тұмшапештің есігін тым жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұмшапешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

Желдеткішпен пісіру

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

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұмшапештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұмшапеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Тағамды жылы ұстау

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

Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

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

Италияда жасалған

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	69
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	71
3. УСТАНОВКА.....	74
4. ОПИС ВИРОБУ.....	75
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	76
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	76
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	77
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	79
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	80
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	82
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	82
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	93
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	97
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	98
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	98
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	99

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де

застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	594 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	576 мм
--------------------------------	--------

Ширина передньої частини приладу	595 мм
----------------------------------	--------

Ширина задньої частини приладу	559 мм
--------------------------------	--------

Глибина приладу	569 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	548 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
---------------------------------	---------

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
---	-----------

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
---	---------

Кріпильні гвинти	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

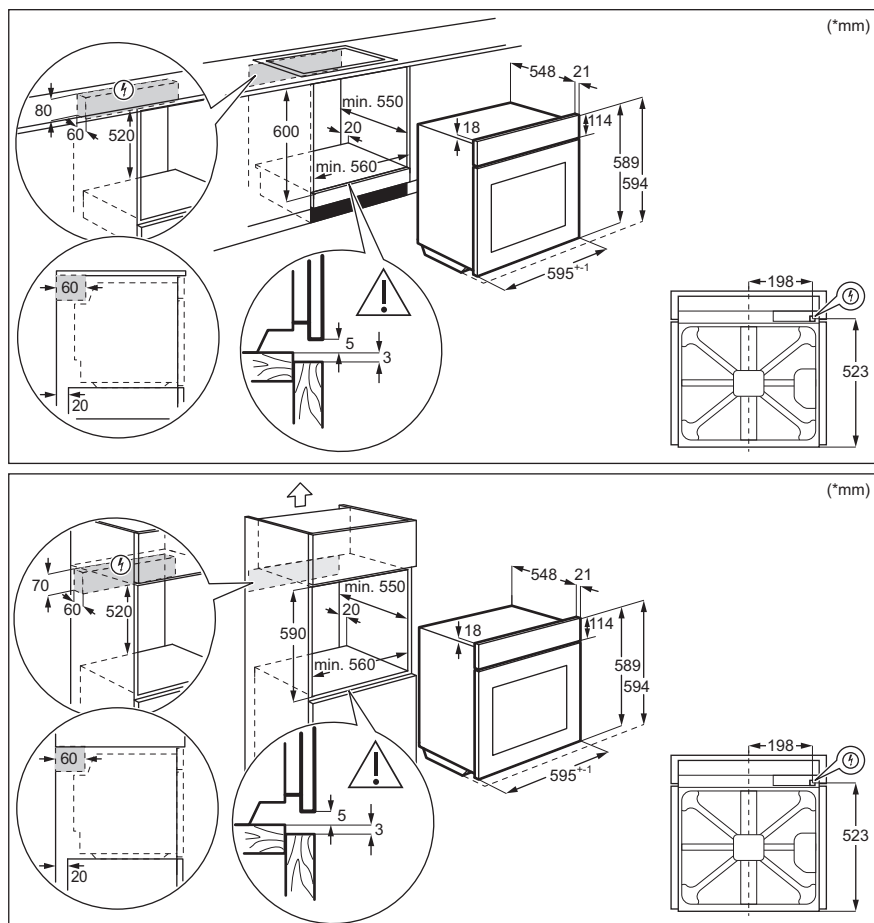
3.1 Вбудовування



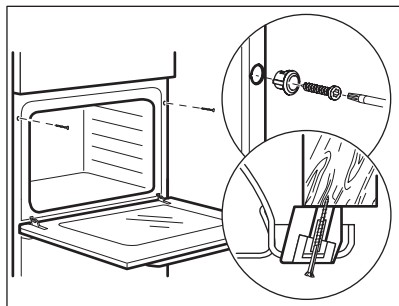
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

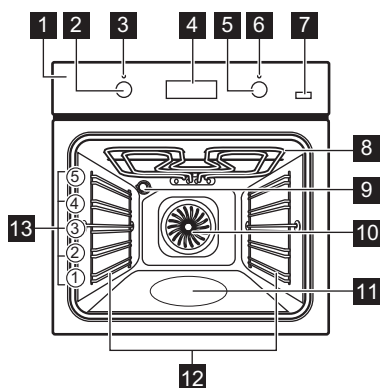


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Плюс Пара
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 Положення полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

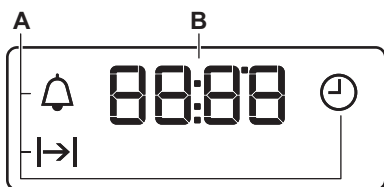
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

5.3 Дисплей



- А. Функції годинника
- В. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1

Налаштуйте годинник



Крок 2

Очистіть духову шафу



Крок 3

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

- | | | |
|--|---|--|
| 1. + , - — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час. | 1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні ре-йки.
2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. | 1. Встановіть максимальну температуру для функції: 
Час: 1 год.
2. Встановіть максимальну температуру для функції: 
Час: 15 хв.
3. Встановіть максимальну температуру для функції:  
Час: 15 хв. |
|--|---|--|

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полиць у духову шафу.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

- Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

- Крок 2** Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

- Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС



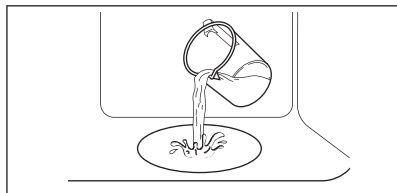
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Крок 1** Переконайтеся, що духова шафа холодна.

- Крок 2** Наповніть заглибину камери водопрвідною водою.

 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча.



- Крок 3** Установіть функцію:  
Натисніть:  Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

- Крок 4** Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

- Крок 5** Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Крок 6	Поставте страву в духову шафу. Див. розділ «Поради та рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  — натисніть, щоби вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампи.
 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС / Чищення водою	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиці і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

Функція нагріву	Додаток
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

7.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дзерцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога

конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 ,  — натисніть, щоб встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби

Крок 1  — натискайте декілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2  ,  — натисніть, щоб встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Налаштування: Тривалість

Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.
На дисплеї відображається: .
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 2  ,  — натисніть, щоби встановити час.
Функція запускається автоматично через 5 секунд.
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2 Натисніть і утримуйте: .
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

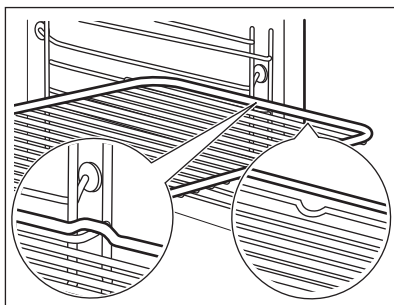
9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

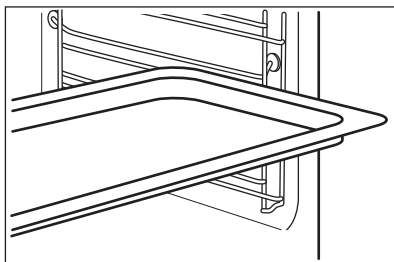
перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

Решітка:

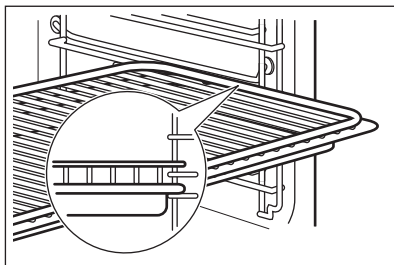
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.

**Лист для випікання / Глибока сковорідка:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання / Глибока сковорідка:**

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



9.2 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

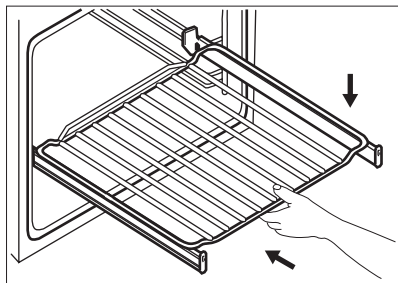
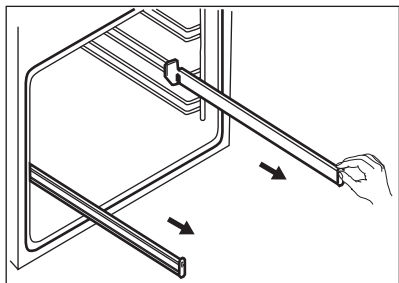
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

Крок 1

Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.

Крок 2

Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полиць.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова шафа. У таблицях нижче наведено стандартні налаштування температури, тривалості готування та рівня полиць.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоб запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоб запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідувати за ефективністю готування. Знайдіть

найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

11.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	 (хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25



ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ



(хв.)

Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.



ПІДСМАЖУВАННЯ



(°C)



(хв.)

Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

11.3 Смаження і випікання



ТИ

ТОР-

Традиційне готуван-

ня

Вентилятор



(°C)



(°C)



(хв.)



Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см

 ТОР-ТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ХЛІБ І ПІЦА	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте форму для торта.

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Яловичина	200		190		50 - 70
Свинина	180		180		90 - 120

 М'ЯСО	Традиційне готування	Вентилятор	 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Телятина	190	175	90 - 120
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210	200	50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210	200	60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210	200	70 - 75

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РИБА	Традиційне готування	Вентилятор	 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морський лящ, 3 - 4 рибини	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190	175	35 - 60

11.4 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

 ГРИЛЬ	 (кг)	 (хв.) 1-й бік	 (хв.) 2-й бік
Стейки з філе, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудина, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.

 ЯЛОВИЧИ- НА	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окіст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Смажена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
--	--	---

Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60
---------------------------	-----------	---------

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
---	--	---

Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
--------------------------------------	-----------	---------

Курка, половина, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
-------------------------------------	-----------	---------

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
--	--	---

Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
----------------------------	-----------	---------

Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
-------------------	-----------	----------

Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
-------------------	-----------	-----------

Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
-----------------------	-----------	-----------

Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240
-------------------	-----------	-----------

 РИБА (НА ПАРІ)	 (°C)	 (хв.)
---	--	---

Ціла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60
-------------------------	-----------	---------

11.6 Розморожування

	 (кг)	 Час розморожування (хв.)	 Час подальшого розморожування (хв.)	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
	0.5	90 - 120		
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть за наявності не повністю розморожених згустків.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Печиво	1.4	60	60	-

11.7 Дегідратації - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8

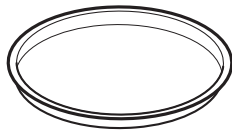
 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Трави	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10
Абрикоси	8–10
Яблука, скибочки	6–8
Груші	6–9

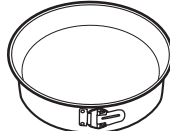
11.8 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см



Форма для пирога

Темне, матове
діаметр 28 см

11.9 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або гли-бока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або гли-бока жаровня	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (хв.)
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

11.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для ви-пічки	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для ви-пічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для ви-пічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для ви-пічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для ви-пічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для ви-пічки	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (хв)	
Тост, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Аксесуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парюю.

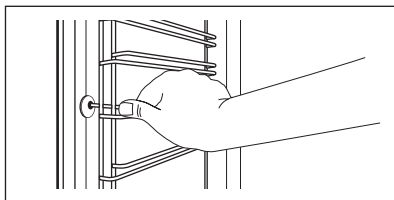
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.		

12.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

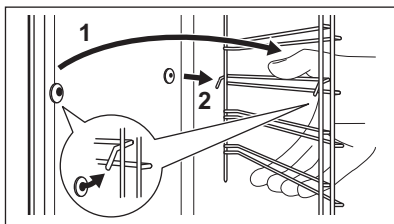
Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

Крок 4 Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



12.4 Спосіб використання: Чищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою вологі

усуваються залишковий жир та часточки їжі.

Крок 1 Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.

Крок 2	Установіть функцію:   Натисніть: 
Крок 3	Виберіть температуру 90°C.
Крок 4	Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

Крок 5	Вимкніть духову шафу.
Крок 6	Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

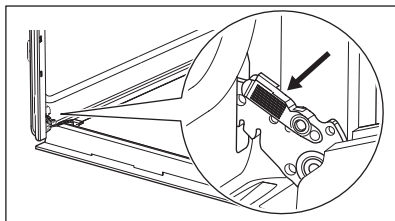
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцят духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



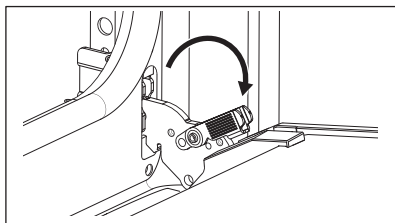
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

- Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

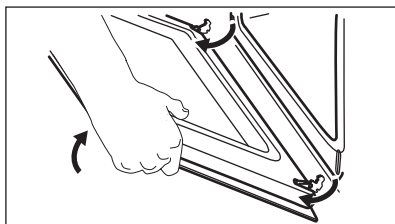


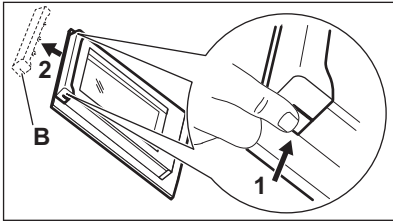
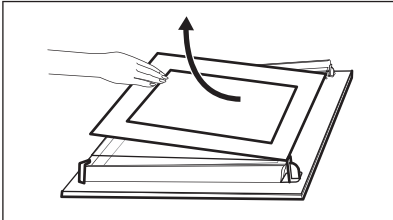
- Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



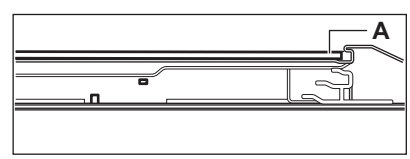
- Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

- Крок 4** Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



Крок 5	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 6	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 7	Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.	
Крок 8	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 9	Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.	
Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.		

Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в областях трафаретного друку не шорстка на дотик.
 При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.
 Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



12.6 Як замінити: Лампа

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
 Небезпека враження електричним струмом.
 Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовиша охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1 Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

Крок 2 Очистіть скляний плафон.

Крок 3 Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Крок 4 Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель

Код виробу

Серійний номер

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	OED3H50K 949499333	
	OED3H50V 949499334	
	OED3H50X 949499332	
	OEM3H50K 949499335	
	OEM3H50X 949499336	
Індекс енергоефективності	95.3	
Клас енергоефективності	A	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/кг	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•год/кг	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	OED3H50K	29.8 кг
	OED3H50V	29.7 кг
	OED3H50X	30.1 кг
	OEM3H50K	29.9 кг
	OEM3H50X	30.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

15.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

CE EAC

867368742-B-502021