Thinking of you
Electrolux

EOB2200

CS TROUBA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
KK ТҰМШАПЕШ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	19

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 6
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 6
6. FUNKCE HODIN 7
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 7
8. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 8
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 13
10. CO DĚLAT, KDYŽ... 16
11. TECHNICKÉ ÚDAJE 17
12. INSTALACE 17

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.

- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

  – Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

  – Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

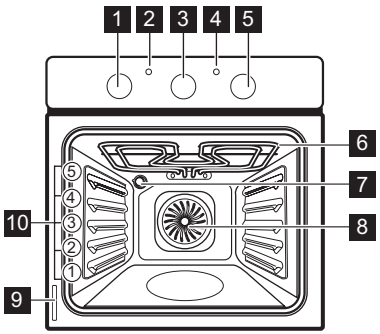
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE



1 Ovladač funkcí trouby
2 Kontrolka napájení
3 Ovladač časovače
4 Ukazatel teploty
5 Ovladač teploty
6 Gril
7 Žárovka trouby
8 Ventilátor
9 Typový štítek
10 Polohy roštů

3.1 Příslušenství trouby

- **Tvarovaný rošt**

  Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**

  Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

  Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.

   Když je spotřebič v provozu, svítí kontrolka napájení.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

   Kontrolka teploty se rozsvítí, když se zvyšuje teplota uvnitř spotřebiče.

3. Pokud chcete spotřebič vypnout, otočte ovladač funkcí trouby a ovladač teploty do polohy vypnuto.

5.2 Funkce trouby

Funkce trouby		Použití
	Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Horní a dolní topné články pracují současně.
	Horkovzdušné pečení	K pečení masa nebo moučných jídel při stejné teplotě na několika roštech bez mísení vůní.
	Gril	Ke grilování malého množství plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek. Pracuje topný článek plného grilu.
	Příprava pizzy	K přípravě pizzy, slaného lotrinského nebo jiného koláče. Dolní topný článek a topný článek grilu zajišťují přímý ohřev a ventilátor cirkuluje horký vzduch k pečení náplně pizzy či koláčů.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou. Pracuje pouze dolní topný článek.

6. FUNKCE HODIN

6.1 Minutka + Konec pečení

Slouží k nastavení času automatického vypnutí funkce trouby.

1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Otočte ovladačem časovače, co nejdále to lze, a poté jím otočte na požadovaný čas.
3. V okamžiku uplynutí dané doby zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne.

Normální nastavení : Otočte ovladačem časovače na . V této poloze spotřebič ovládáte manuálně. Funkce Minutka + Konec pečení je vypnutá.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

7.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

8. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

8.1 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.
- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

8.2 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

8.3 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.
Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

8.4 Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3	160	45 – 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3	160	20 – 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslím	1	170	1	160	70 – 80	V koláčové formě o průměru 26 cm na tvarovaném roštu
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 – 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu[1)]

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Závin	3	175	2	150	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 – 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	170	2	150	90 – 120	V koláčové formě o průměru 20 cm[1)]
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 – 60	Ve formě na chleba [1)]
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	140 – 150	20 – 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	25 – 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 – 150	30 – 35	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	35 – 40	Na plechu na pečení
Pusinky	3	120	3	120	80 – 100	Na plechu na pečení
Žemle	3	190	3	180	15 – 20	Na plechu na pečení[1)]
Banánky	3	190	3	170	25 – 35	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 – 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 – 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	1	170	1	160	50 – 60	V koláčové formě o průměru 20 cm[1)]

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus[1)]
Žitný chléb	1	190	1	180	30 - 45	Ve formě na chleba
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu[1)]
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 - 20	Na plechu na pečení[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Těstovinový nákyp	2	200	2	180	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	2	200	2	175	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 - 60	Ve formě[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]
Zapečené cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Ve formě[1)]

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	2	180	2	180	90 - 120	Na tvarovaném roštu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Telecí	2	190	2	175	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 - 120	Dva kusy
Jehněčí	2	190	2	175	110 - 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 - 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 - 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 - 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 - 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 - 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Horkovzdušné pečení		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Pstruh/pražma	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetů

8.5 Gril

Prázdnou troubu vždy před přípravou jídel na 10 minut předehřejte.

	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
DRUH JÍDLA	Kousky	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12-15	12-14

	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
DRUH JÍDLA	Kousky	[g]	Poloha roštu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10-12	6-8
Klobásy	8	-	4	max.	12-15	10-12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburgery	6	600	4	max.	20-30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12-14	10-12
Toasty	4-6	-	4	max.	5-7	-
Topinky	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

8.6 Zavařování - Spodní ohřev

Měkké ovoce

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 – 170	35 – 45	–

Peckoviny

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Hrušky, kdoule, švestky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenina

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Mrkev 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Okurky	160 – 170	50 – 60	–
Smíšená nakládaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kedlubny, hrášek, chřest	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte zavařeniny v troubě.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:
Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

9.1 Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

9.2 Žárovka trouby

UPOZORNĚNÍ
Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu.
Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

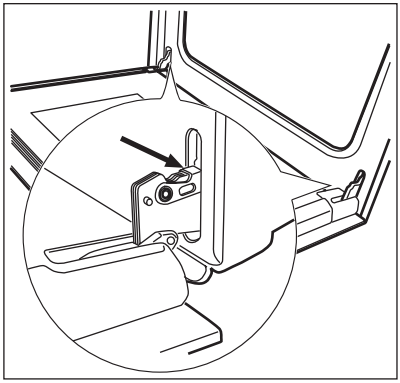
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C.
   Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

9.3 Čištění dvířek trouby

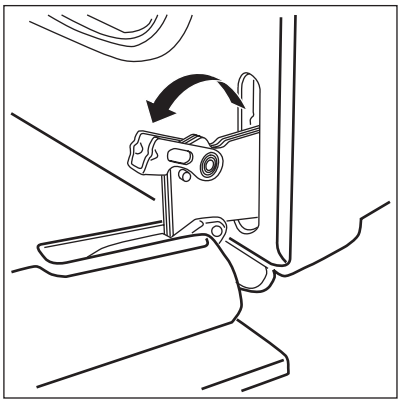
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

Jestliže se pokusíte vytáhnout vnitřní skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

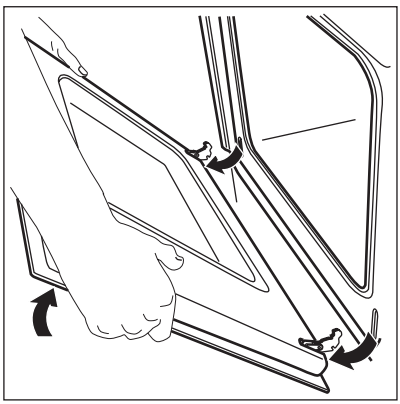
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



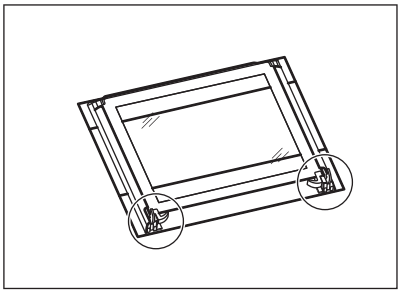
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



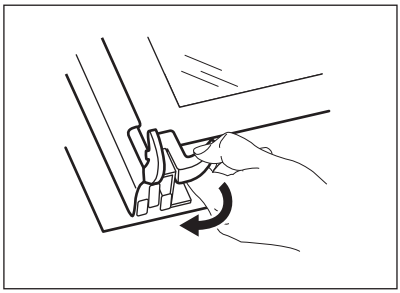
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



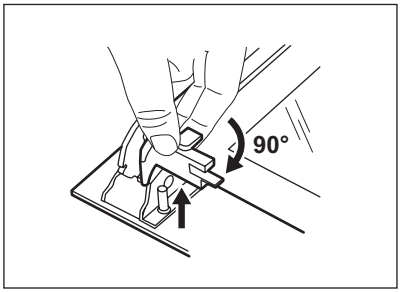
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



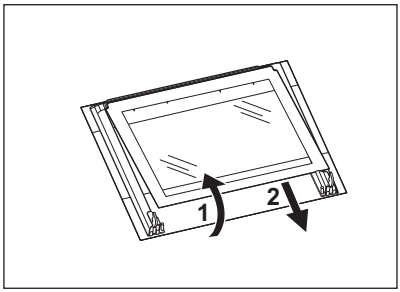
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte vnitřní skleněný panel.

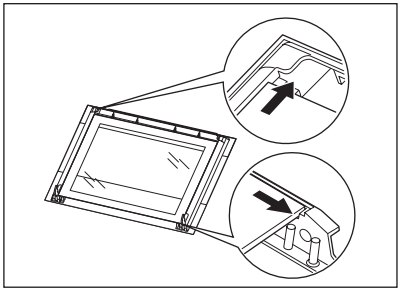


6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněný panel.
8. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.
Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.
Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění. Viz obrázek.

10. CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič vůbec nefunguje.	Spotřebič není zapnutý.	Zapněte spotřebič. Viz kapitola „Denní používání“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Programátor funkce Minutka + Konec pečení není nastavený.	Nastavte programátor funkce Minutka + Konec pečení. Viz kapitola „Funkce hodin“.
Spotřebič vůbec nefunguje.	Uvolněná pojistka v pojistkové skříňce.	Zkontrolujte pojistku. Jestliže jistič vypadne víckrát, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Žárovka trouby nefunguje.	Žárovka trouby je vadná.	Vyměňte žárovku trouby.
Na jídle a na vnitřní straně trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po upečení nenechávejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (SN) .....

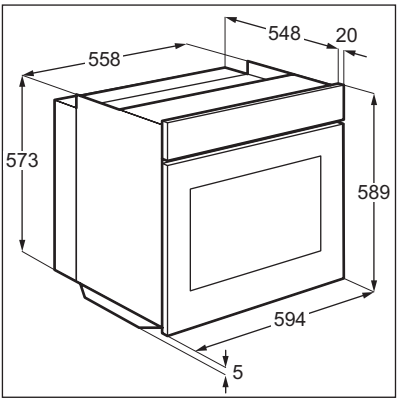
11. TECHNICKÉ ÚDAJE

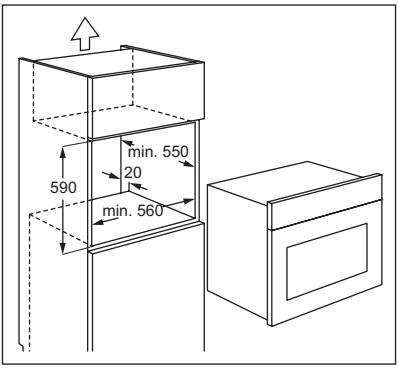
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

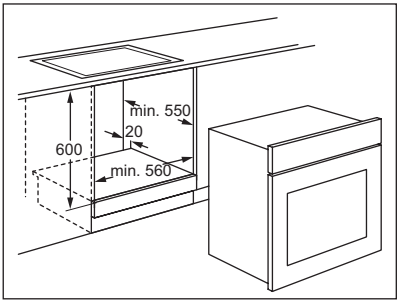
12. INSTALACE

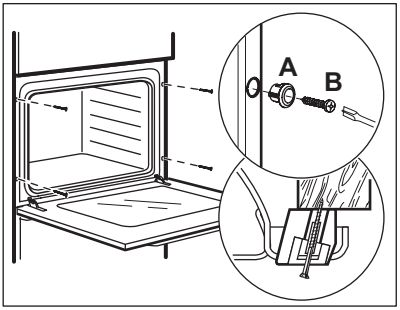
UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba









12.2 Elektrická instalace

UPOZORNĚNÍ
Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.3 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximálně 2300 W	3 x 1 mm²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm²

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺.

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ 20
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ 21
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ 23
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН 23
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ 24
6. САҒАТ ФУНЦИЯЛАРЫ 24
7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР 25
8. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР 25
9. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ 30
10. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР... 33
11. ТЕХНИКАЛЫҚ СИППАТАМА 34
12. ОРНАТУ 34

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:

Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com

Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі

Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.

Жалпы мағлұматтар менен кеңестер

Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.

- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

2. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

2.2 Пайдалану

⚠ **Назарыңызда болсын!**
Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.

Назарыңызда болсын!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:

  – Ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.

  – Құрылғының табанына алюминий жұқалтырды тура қоймаңыз.

  – ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз.

  – тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.

  – керек-жарақтарды алып-салған кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.

2.3 Күту менен тазалау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

2.4 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Назарыңызда болсын!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

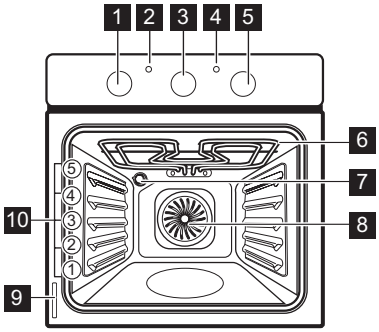
2.5 Құрылғыны тастау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



1 Тұмшапеш функцияларының тетігі
2 Қуат индикаторы
3 Таймер тетігі
4 Температура индикаторы
5 Температура тетігі
6 Гриль
7 Тұмшапештің шамы
8 Желдеткіш
9 Техникалық ақпарат тақтайшасы
10 Сөре деңгейлері

3.1 Тұмшапештің керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**

  Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**

  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

  Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтарының барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын (бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

4.2 Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны ▭ және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.
3. Функцияны ⊓ және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функцияларының тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.

   Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қуыт индикаторы жанады.

2. Температура тетігін температураға бұрап қойыңыз.

   Құрылғының ішкі температурасы жоғарылай бастаған кезде температура индикаторы жанады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары тетігі мен температура тетігін "Сөндірулі" қалпына бұраңыз.

5.2 Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
0	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта іске қосылады.
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыру немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасауға арналған. Толық гриль элементі жұмыс істейді.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш пісіруге арналған. Гриль мен астыңғы элемент қызумен тікелей қамтамасыз етеді және пиццаның немесе бәліштің толтырмасын пісіру үшін желдеткіш ыстық ауаны айналдырып тұрады.
	Астыңғы қызу	Торттың астыңғы қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған. Тек астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.

6. САҒАТ ФУНЦИЯЛАРЫ

6.1 Минут операторы + Пісірудің соңы

Тұмшапеш функциясының автоматты түрде сөнетін уақытын орнату үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақыт мерзіміне бұраңыз.
3. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді.

Қалыпты параметр : Таймердің тетігін қалпына бұраңыз. Осы қалыпта тұрған кезде құрылғыны қолмен басқара аласыз. Минут

операторы + Пісірудің соңы функциясы сөндірулі.

7. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

7.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғының температурасы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

7.2 Қауіпсіздік термоэлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш қуаттың берілуін тоқтататын термоэлементпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

8. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жұқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертіп, эмаль қаптамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

8.1 Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру табағын пайдалансаңыз, араларына бір бос деңгей қалдырыңыз.

8.2 Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

8.3 Пісіру уақыттары

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

8.4 Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Көпіршітілген тағам рецептілері	2	170	3	160	45 - 60	Торт қалыбында
Ашыған қамыр	2	170	3	160	20 - 30	Торт қалыбында
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	1	160	70 - 80	Тор сөреге қойылған 26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	160	50 - 60	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	2	170	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында[1)]
Қара өрік торты	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында[1)]
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 және 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгей	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгей	-	-	2 және 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Меренга	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Тоқаштар	3	190	3	180	15 - 20	Пісірме табақта[1)]
Эклер	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	1	160	50 - 60	20 см торт қалыбында[1)]

1) Тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, әрқайсысы 500 г[1)]
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта[1)]
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісіру табағында[1)]

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ФЛАН

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Паста фланы	2	200	2	180	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Көкөніс фланы	2	200	2	175	45 - 60	Қалыпта пісіріледі
Киш	1	180	1	180	50 - 60	Қалыпта пісіріледі[1)]

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі[1)]

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50 - 70	Тор сөреде
Шошқа еті	2	180	2	180	90 - 120	Тор сөреде
Бұзау еті	2	190	2	175	90 - 120	Тор сөреде
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	2	210	2	200	50 - 60	Тор сөреде
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	2	210	2	200	60 - 70	Тор сөреде
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	2	210	2	200	70 - 75	Тор сөреде
Шошқаның жамбасы	2	180	2	170	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100 - 120	Екі кесек
Қой еті	2	190	2	175	110 - 130	Сирағы
Тауық еті	2	220	2	200	70 - 85	Бүтін
Күркетауық еті	2	180	2	160	210 - 240	Бүтін
Үйрек еті	2	175	2	220	120 - 150	Бүтін
Қаз еті	2	175	1	160	150 - 200	Бүтін
Қоян	2	190	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Қоян еті	2	190	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90 - 120	Бүтін

БАЛЫҚ

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ / Табан балық	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец / Арқан балық	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 қоң ет

8.5 Гриль жасау

Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
ТАҒАМ ТҮРІ	Саны	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжық	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кәуап	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тост сэндвичтері	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

8.6 Консерв жасау - Астыңғы қызу

Жидек

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Құлпынай, қаражидек, таңқурай, піскен тошала	160 – 170	35 – 45	–

Сүйекті жеміс

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Алмұрт, айва, қара өрік	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Көкөністер

КОНСЕРВЛЕУ	Температура [°C]	Қайнай бастағанға дейінгі уақыт [мин]	100 °C градуста пісіруді жалғастыру [мин]
Сәбіз 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Қияр	160 – 170	50 – 60	–
Тұздалған көкөніс қоспасы	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, бұршақ, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін, консервлерді тұмшапештің ішінде қалдырыңыз.

9. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:
Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін.
Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

9.1 Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпылама нұсқауларды қараңыз.

9.2 Тұмшапештің шамы

Назарыңызда болсын!
Тұмшапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Электр қатері бар.

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшапешті сөндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.

Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.
Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұмшапеш шамын салыңыз.

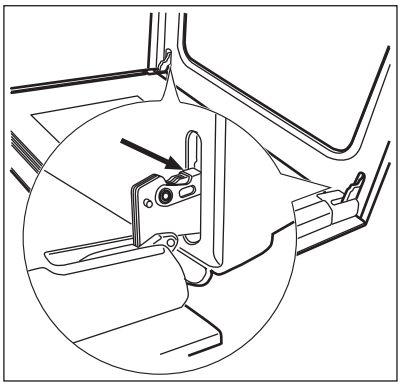
   Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

9.3 Тұмшапештің есігін тазалау

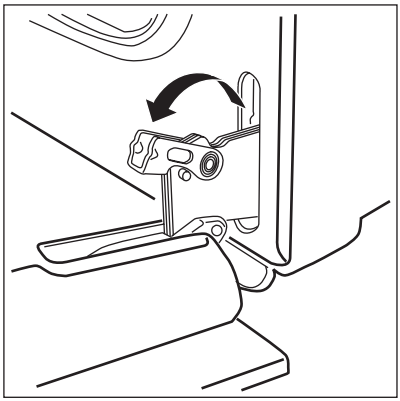
Тұмшапештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

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

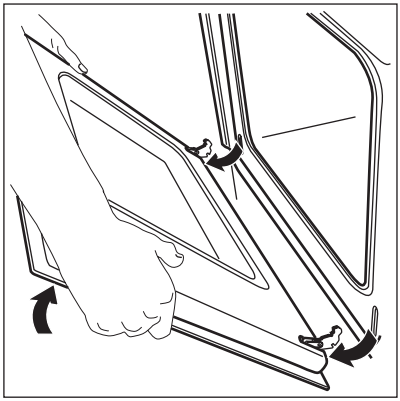
Тұмшапештің есігін және шыны панелін алу



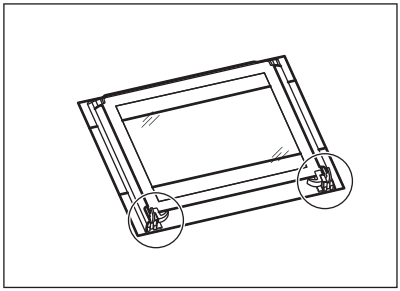
1. Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



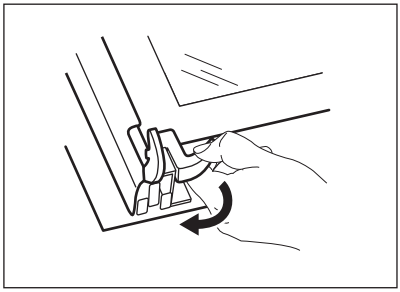
2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



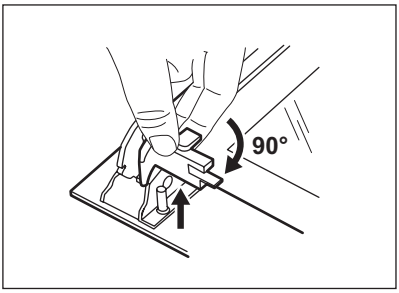
3. Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Содан кейін алға тартып, есікті орнынан алыңыз.



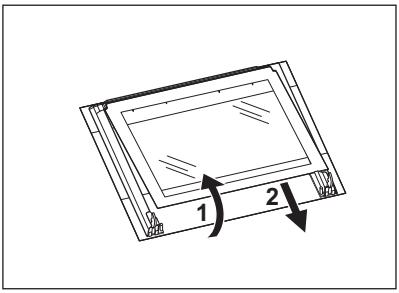
4. Есікті орнықты жерге төселген жұмсақ шүберекке қойыңыз.



5. Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.

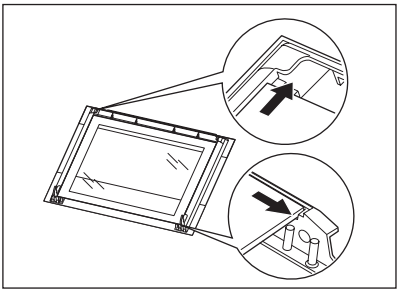


6. Екі бекіткішті 90° градусқа дейін бұрап, ұяларынан алыңыз.



7. Шыны панельді абайлап көтеріңіз де (1-ші қадам), алыңыз (2-ші қадам).
8. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есікті және шыны панельді орнату



Тазалап болғаннан кейін шыны панель мен тұмшапештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс. Ішкі шыны панельдің өз орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.

10. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Құрылғы іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Минут операторы + Пісірудің соңын бағдарламалағыш орнатылған жоқ.	Минут операторы + Пісірудің соңын бағдарламалағышты орнатыңыз. "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбай тұр.	Тұмшапештің шамында ақау бар.	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулықты өзіңіз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

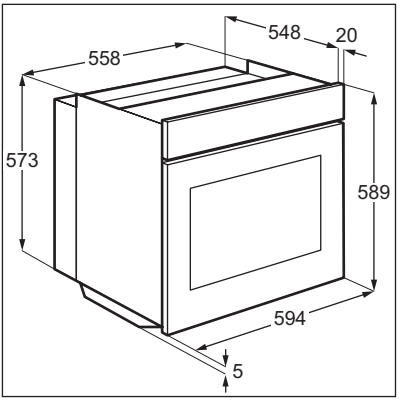
11. ТЕХНИКАЛЫҚ СИППАТАМА

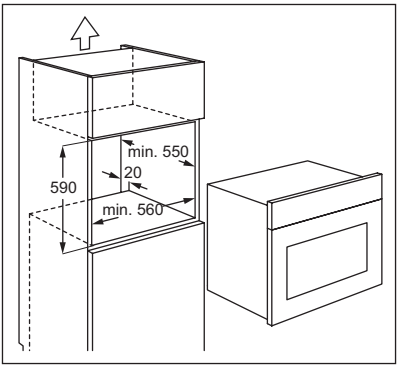
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

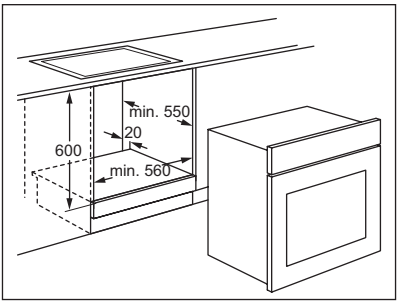
12. ОРНАТУ

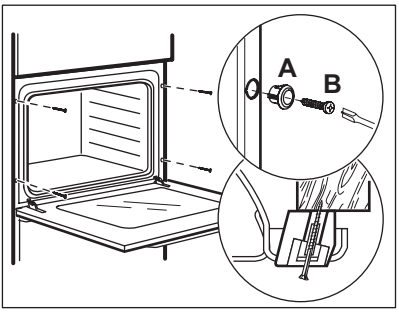
Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Кіріктіріп орнату









12.2 Электртоғына қосу

Назарыңызда болсын!
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

"Қауіпсіздік ақпараты" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

12.3 Сым

Орнатуға немесе ауыстыруға болатын электр сымы қолданылған. H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм²

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

13. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

www.electrolux.com/shop



397242801-C-492012

CE