

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	22
UK	Інструкція	43

Тұмшәпеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

Мазмұны


Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _____	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _ _	9
Бұйым сипаттамасы _____	5	Күту менен тазалау _____	15
Бірінші қолданғанға дейін _____	5	Не істерсіңіз, егер... _____	18
Әркүндік қолдану _____	6	Техникалық сипатама _____	19
Сағат функциялары _____	7	Орнату _____	19
Керек-жарақтарды қолдану _____	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар _____	9	мағлұматтар _____	20

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар


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.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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


- Кембағал, сезім мүкестігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ немесе қолдана білмейтін адамдарға, балаларға оны іске қосуға рұқсат бермеңіз. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе салқындап тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.

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.
- Өрқашан 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. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұзатқыштан 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.

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 ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- 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.

Қүту 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.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.


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.

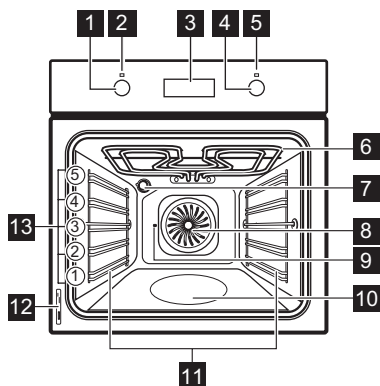
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

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.

Бұйым сипаттамасы



- 1 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 2 Қуат индикаторы
- 3 Электрондық бағдарламалағыш
- 4 Температура тетігі
- 5 Температура индикаторы
- 6 Гриль
- 7 Тұмшاپештің шамы
- 8 Желдеткіш

- 9 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 10 Сумен тазалауға арналған сауыт
- 11 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 12 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 13 Сөре деңгейлері

Тұмшاپештің керек-жарақтары

- **Сымтемір тор**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Үлкен пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Алюминиймен қапталған үлкен пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Бүтін қақтамаға/қуыруға арналған үлкен таба**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Бұрылмалы істік**
Еттің және құс етінің үлкен кесектерін қуыруға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

⚠ Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтары мен алмалы сөре сырғытпаларының барлығын (егер бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Уақытты орнату



- **i** Уақытты тұмшاپешті іске қоспай тұрып орнату керек.

Құрылғыны тоққа қосқаннан кейін немесе тоқ сөнгеннен кейін Тәулік уақыты

функциясының индикаторы жыпылықтайды.
Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз.




Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтап, бейнебетте орнатылған уақыт көрсетіледі.


 Уақытты өзгерту үшін  түймешігін Тәулік уақыты функциясының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз. Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →| функциясын бір мезгілде қатар орнатуға болмайды.

Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны бір сағат қосып қойыңыз.

Әркүндік қолдану

 **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.



Құрылғыны іске қосу үшін тетігін басыңыз. Тетігі бері шығады.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру




1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қуат индикаторы жанып тұрады.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолдану
	Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Шам	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі пісіру / Сумен тазалау	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді. Сумен тазалау функциясына қатысты толық ақпаратты "Күту менен тазалау" бөлімінен қараңыз.
	Астыңғы қызу	Торттардың астыңғы жағын күртілдек немесе қытырлақ етіп пісіру үшін. Астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамның шағын мөлшерін сөренің ортасында қуыруға арналған. Тост жасауға арналған.
	Бұрылмалы істікті пайдаланып гриль жасау	Етті, кәуапты және еттің шағын кесектерін қақтауға арналған.

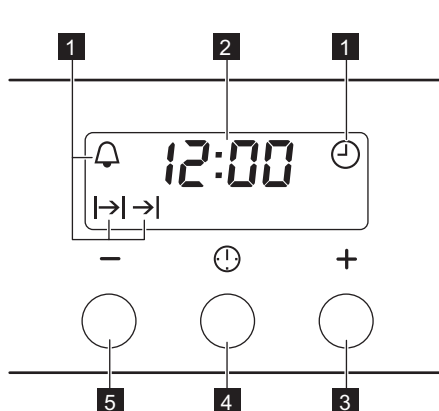
3. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.
5. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз. Температура индикаторы құрылғының ішіндегі температура жоғарылаған кезде жанады.
3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін және температура тетігін "Off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.





Тұмшاپеш функциясы		Қолдану
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш пісіруге арналған. Гриль және астыңғы элемент қызуды тура жіберуге көмектеседі және желдеткіш пиццаның немесе бәліштің толтырмасын пісіру үшін ыстық ауа жібереді.
	Ыстық желмен пісіру	Бірнеше сәрені пайдаланып, бірді температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған. Температураны басқаруға арналған тетік "сөндірулі" қалпында болуға тиіс.





Сағат функциялары

Электрондық бағдарламалағыш






- 1** Функция индикторлары
- 2** Уақыт бейнебеті
- 3** + түймешігі
- 4** Таңдау түймешігі
- 5** - түймешігі

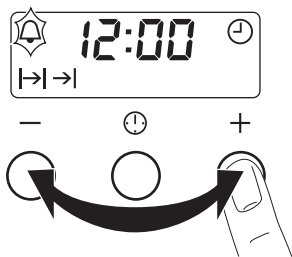
Сағат функциясы		Қолдану
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Бұл функция тұмшاپештің жұмысына ешбір әсер етпейді.
	Ұзақтық	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
	Аяқтау	Құрылғының сөнетін уақытын орнатуға арналған.

i "Ұзақтық"  және "Аяқтау"  функцияларын құрылғының іске қосылатын және сөнетін уақыттарын орнату үшін қатар қолдануға болады. Әуелі Ұзақтық , содан кейін Аяқтау  функциясын орнатыңыз.

Сағат функцияларын орнату

1. Ұзақтық  және Аяқтау функциялары үшін  тұмшاپеш функциясы мен температураны орнатыңыз. Бұл Минут операторы  функциясы үшін қажет емес.

2. Таңдау түймешігін қажетті сағат функциясының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.



3. Сағат функциясына қажетті уақытты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз. Бейнебетте орнатылған сағат функциясының индикаторы көрсетіледі. Орнатылған уақыт

аяқталған кезде индикатор жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал екі минут естіледі.

i Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функцияларында құрылғы автоматты түрде сөнеді.

4. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.
5. Тұшпапеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. Қажетті функция индикаторы жыпылықтағанша Таңдау түймешігін қайта-қайта басыңыз.
2. - түймешігін басып, ұстап тұрыңыз. Бірнеше секундтан кейін сағат функциясы өшеді.

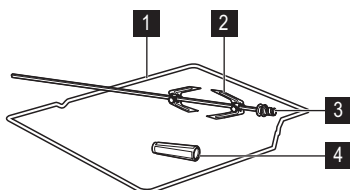
Керек-жарақтарды қолдану

! Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Бұрылмалы істік

! Назарыңызда болсын! Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылар мен істік өткір. Жарақат алу қаупі бар.

! Назарыңызда болсын! Бұрылмалы істікті алған кезде тұшпапеш қолғабын киіңіз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Күйіп қалу қатері бар.



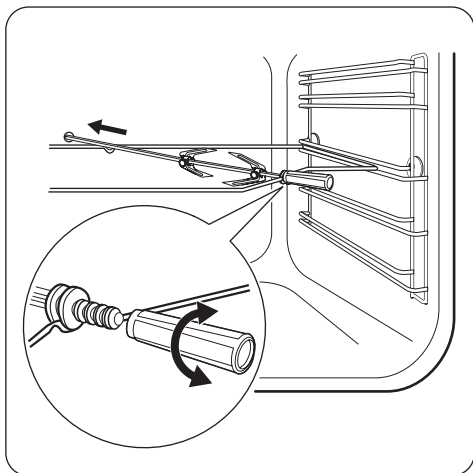
1. Бұрылмалы істіктің сабын істікке салыңыз.
2. Қуырма табақты сөренің ең төменгі қатарына салыңыз.
3. Бұрылмалы істіктің жақтауын астынан санағанда үшінші деңгейге қойыңыз.
4. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз, содан кейін етті бұрылмалы істікке қойып, екінші шанышқыны орнатыңыз.
5. Шанышқыларды бұрандалармен қатайтыңыз.
6. Істіктің ұшын бұрылмалы бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз. "Құрылғының сипаттамасы" тарауын қараңыз.
7. Істіктің алдыңғы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз.

1 Бұрылмалы істік жақтауы

2 Шанышқылар

3 Істік

4 Ұстағыш



8. Бұрылмалы істіктің ұстағышын алыңыз.
9. Тұмшапеш функциялары тетігін бұрылмалы істік қалпына қойыңыз. Бұрылмалы істік айнала бастайды.
10. Қажетті температураны орнатыңыз. Пісіру кестелеріне қараңыз.

i Егер сағат функциясы (Ұзақтық және Аяқтау) аяқталып, құрылғыны сөндірмесеңіз, бұрылмалы істік жұмысын жалғастыра береді.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғы ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл жүйе тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту

үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше тұмшапештің есігін ашпаңыз.

- Егер бір уақытта екі пісіру сәресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сәлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып

қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

Бастапқы кезде, тағамның қалай пісірілетініне назар аударыңыз. Осы құрылғыны қолданған кезде, ыдысқа, рецептілерге және тағамның мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) табыңыз.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	3 (2 және 4)	160	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	3 (2 және 4)	160	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	2	165	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Торкөз сәреге қойылған 20 см торт қалыбы ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем қосылған пирожныйлар	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
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	160	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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәрені ң орнала суы	Темп. [°C]	Сәрені ң орнала суы	Темп. [°C]		
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгейде	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	120	80 - 100	Пісірме табақта ¹⁾
Мейізді тоқаш	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта ¹⁾
Эклер - бір деңгейде	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Шырынды жеміс торты	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәрені ң орнала суы	Темп. [°C]	Сәрені ң орнала суы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г ¹⁾

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]		
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка	2	190	2 (2 және 4)	180	25 - 40	6 - 8 булочка, пісіру табағында ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақ немесе қуыруға арналған шұңғыл таба ¹⁾
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісірме табақта ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]		
Макаронды ашық бәліш	2	200	2	180	40 - 50	Қалып
Көкөністі ашық бәліш	2	200	2	175	45 - 60	Қалып
Киш лорен	1	180	1	180	50 - 60	Қалып ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалып ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалып ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50 - 70	Торкөз сәреде
Шошқа еті	2	180	2	180	90 - 120	Торкөз сәреде
Бұзау еті	2	190	2	175	90 - 120	Торкөз сәреде

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]		
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	50 - 60	Торкөз сәреде
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	60 - 70	Торкөз сәреде
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	70 - 75	Торкөз сәреде
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	2	170	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100 - 120	2 дана
Қой еті	2	190	2	175	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	2	220	2	200	70 - 85	Тұтас еті
Күркетауық еті	2	180	2	160	210 - 240	Тұтас еті
Үйрек еті	2	175	2	220	120 - 150	Тұтас еті
Қаз еті	2	175	1	160	150 - 200	Тұтас еті
Қоян	2	190	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90 - 120	Тұтас еті

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/Албырт балық	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филе

Гриль жасау

i Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Тағам кесекте рі	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Филе стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекстер	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжықтар	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Шошқаның кесек еттері	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық еті (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың кеудесі	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
Қызартылған сендвич	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Бұрылмалы істік

i Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Пісіру уақыты [мин]
Құс еті	1000	2	250	50 – 60
Қуырылған ет	800	2	250	50 – 60

Жібіту

ТАҒАМ ТҮРІ	[g]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерімдер
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	150	25 - 35	10 - 15	-

ТАҒАМ ТҮРІ	[g]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерімдер
Бүлдірген	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Кілегей	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да шайқауға болады.
Кекс	1400	60	60	-

Кептіру - Желдеткіш арқылы пісіру

Пеш сөрелерін пергамент қағазбен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2-ші деңгей		
Бұршақ	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Көжеге арналған көкөніс	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМІС


ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2-ші деңгей		
Қара өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Сары өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Алма тілімдері	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Алмұрт	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде,

акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

Күту менен тазалау

 **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

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

- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдетте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді.

i **Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар:**

құрылғылар:

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осы сақтық шараларын орындап тазалаңыз.

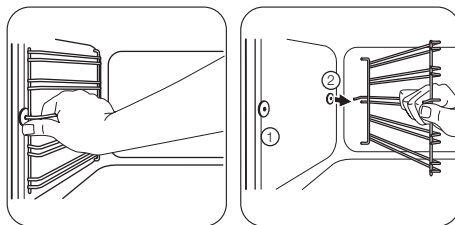
Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тазалаңыз. Есіктің тығыздағышы тұмшапештің жақтауын айнала орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске қоспаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпы ақпаратты қараңыз.

Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



- 1** Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.
- 2** Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.


Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.

- i** Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

Сумен тазалау

Сумен тазалау функциясы тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшапештен бумен тазалайды.

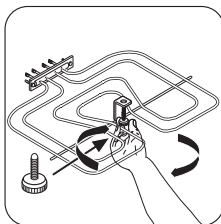
1. Тұмшапештің астыңғы жағындағы сумен тазалауға арналған сауытқа 300 мл құйыңыз.
2. Тұмшапештің  функциясын орнатыңыз.
3. 90 °C градус температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 30 минут қосып қойыңыз.
5. Құрылғыны сөндіріп, суығанша қойыңыз.
6. Құрылғы салқындаған кезде тұмшапештің ішкі бетін шүберекпен тазалаңыз.

! Назарыңызда болсын! Құрылғыны ұстамай тұрып, оның суығанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

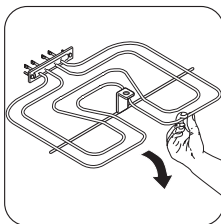
Тұмшапештің төбесі

Тұмшапештің төбесін оңай тазалау үшін грильді алуға болады.

⚠ Назарыңызда болсын! Грильді алмай тұрып, құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.



1 Грильді ұстап тұрған бұранданы алыңыз. Алдымен бұранда бұрағышты қолданыңыз.



2 Грильді еппен төмен тартыңыз. Тұмшاپештің төбесі тазалауға дайын.

Тұмшاپештің төбесін жылы су мен жуғыш затты пайдаланып тазалаңыз да, құрғатыңыз.

Гриль жабдығын салу

Грильді кері ретпен орнатыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Грильдің дұрыс салынғанына және құлап қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Тұмшاپештің шамы

⚠ Назарыңызда болсын! Тұмшاپештің шамын ауыстырар кезде абай болыңыз. Электр тоғы соғу қаупі бар!

Тұмшاپештің шамын ауыстырар алдында:

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

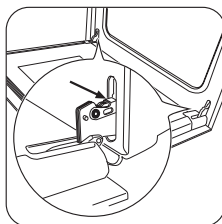
i Тұмшاپештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшاپештің табанына шүберек төсеңіз. Шамның бетіне май тиіп жанып кетпес үшін галоген шамын әрқашан шүберекпен ұстаңыз.

1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшاپеш шамын 300 °C қызуға төзімді тұмшاپеш шамымен ауыстырыңыз. Тұмшاپештің шамындай шамды қолданыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

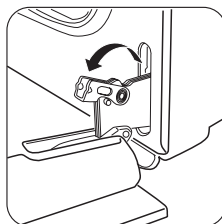
Тұмшاپештің есігін тазалау

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

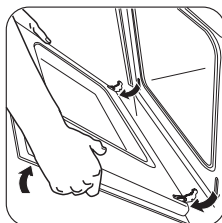
i Тұмшاپештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панелін алғыңыз келсе, тұмшاپештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



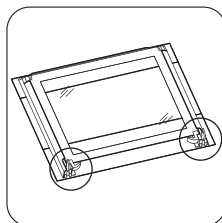
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



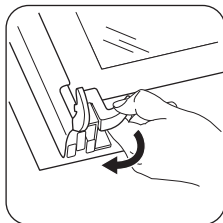
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



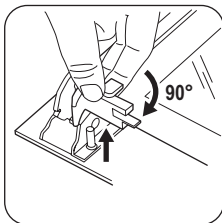
3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



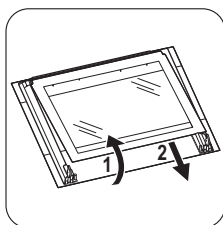
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



6 Екі бекіткіш тетікті 90° градусқа бұраңыз да, ағытып алыңыз.



7 Шыны панельді еппен көтеріп (1-ші қадам) орнынан (2-ші қадам) алыңыз.

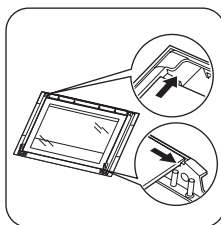
Шыны панельді сабын сумен жуыңыз.
Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс.

Ішкі шыны панельдің ұяшықтарға дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



Не істерсіңіз, егер...

! **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Құрылғы сөндірулі.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбай тұр.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Бейнебетте 12.00 көрсетіледі.	Тоқ сөніп қалған.	Сағатты орнатыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшاپеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшاپеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

Техникалық сиппатама

Кернеу

230 В

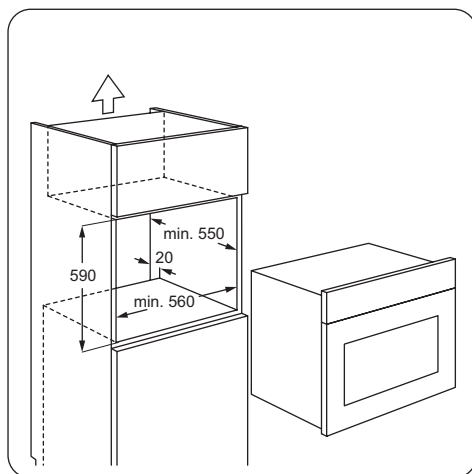
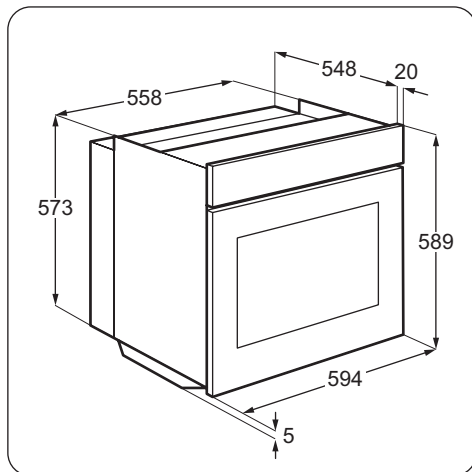
Жиілік

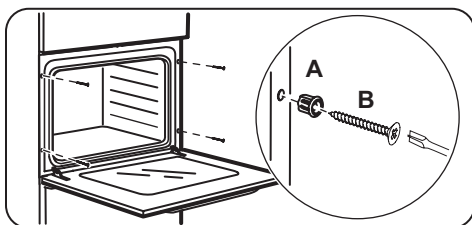
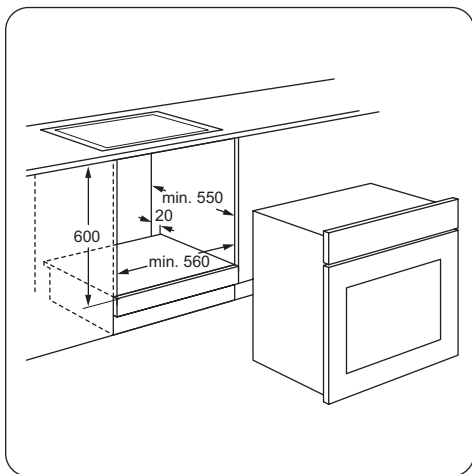
50 Гц

Орнату

! Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Кіріктіру





Электр қосылымы

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны білікті маман ғана электр желісіне қосуға тиіс.

i Егер "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шараларын

орындамасыз, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

Сым

Орнатуға немесе ауыстыруға болатын электр сым қолданылған. H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

Электр сымның көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:


Жалпы қуаты	Электр сымның көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм ²

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда

болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



Орам материалдары
Орам материалдары қоршаған ортаға
зиян келтірмейді және оларды қайта
өңдеуге болады. Пластмасса бөлшектер

PE, PS, т.б. сияқты халықаралық таңбамен
белгіленген: Орам материалдарын
жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан
тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.

Содержание


Сведения по технике безопасности _ _	22	Дополнительные функции _ _ _ _ _	29
Описание изделия _ _ _ _ _	25	Полезные советы _ _ _ _ _	29
Перед первым использованием _ _ _ _	25	Уход и очистка _ _ _ _ _	36
Ежедневное использование _ _ _ _ _	26	Что делать, если ... _ _ _ _ _	39
Функции часов _ _ _ _ _	27	Технические данные _ _ _ _ _	40
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	28	Установка _ _ _ _ _	40
		Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	42

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.


Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.


- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- 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.


Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.


- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Уход и очистка


 **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 сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.


Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

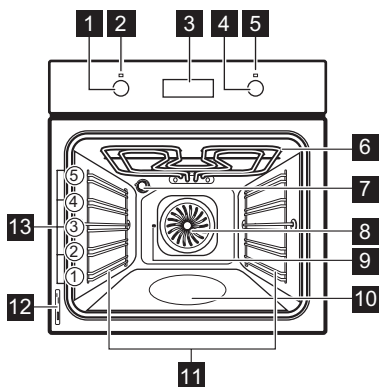
Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее загибания на случай,

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Индикатор питания
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Индикатор температуры
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения духового шкафа

- 8 Вентилятор
- 9 Отверстие для вертела
- 10 Контейнер для системы водяной очистки
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Табличка с техническими данными
- 13 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Большой противень для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Большой противень с алюминиевым покрытием для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Большой противень для гриля/сотейник**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

⚠ ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

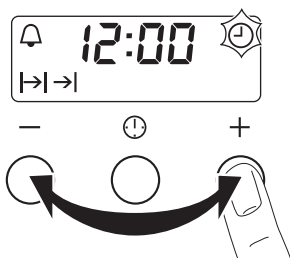
- Извлеките все дополнительные принадлежности и съёмные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».



Установка времени

- **i** Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.




Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.


 Для изменения времени суток нажмите на  до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» I→) или «Окончание» →) не допускается.

Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.

Ежедневное использование





 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».



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

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа. Во время работы прибора включается контрольный индикатор.





Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Подсветка	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев / водяная очистка	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Более подробную информацию о водяной очистке см. в Главе «Уход и очистка».
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.

3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

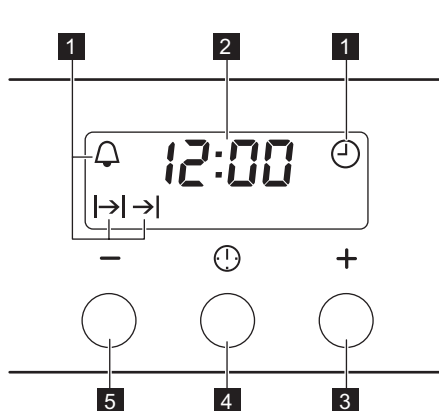
Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».





Режим духового шкафа	Применение	
	Приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Приготовление на гриле с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
	Настройка для пиццы	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога.
	Выпекание в режиме конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

Функции часов

Электронный программатор



- 1** Индикаторы режимов
- 2** Дисплей времени
- 3** Кнопка «+»
- 4** Кнопка выбора
- 5** Кнопка «-»

Функция часов	Применение	
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Продолжительность	Задание продолжительности работы прибора.
	Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

i При одновременном использовании функций «Продолжительность» \rightarrow и «Окончание» \rightarrow можно задать время для автоматического включения и выключения

«Окончание» \rightarrow можно задать время для автоматического включения и выключения

прибора. Сначала задайте продолжительность $\rightarrow|$, затем время окончания $\rightarrow|$.

Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» $\rightarrow|$ и «Окончание» $\rightarrow|$, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера Δ этого делать не требуется.
2. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте «+» или «-».

На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

i При использовании функций «Продолжительность» $\rightarrow|$ и «Завершение» $\rightarrow|$ прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

Использование дополнительных принадлежностей

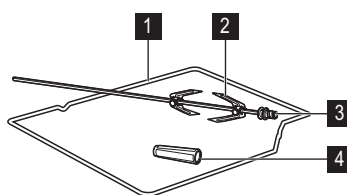
! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Вертел

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

! **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы.

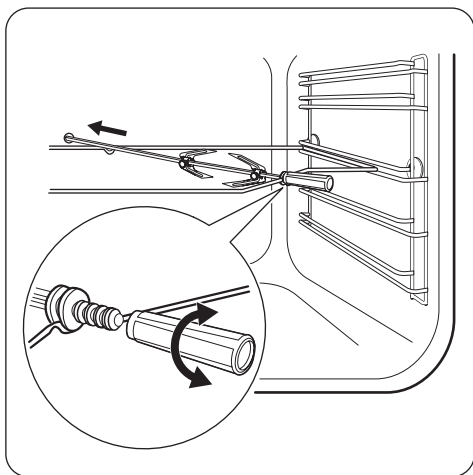
Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



- 1 Рама вертела
- 2 Вилки
- 3 Шпалка вертела
- 4 Рукоятка

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

4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Установите ручку выбора режима духового шкафа в режим вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

i Если Вы не выключите прибор после завершения работы какой-либо из функций часов («Продолжительность» или «Окончание»), вертел продолжит вращение.

Дополнительные функции

Охлаждающий вентилятор

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

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

Полезные советы

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной

переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время

приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	170	2	165	60 - 80	В 26 см форме для выпечки
Яблочный пирог	2	170	2 (лев + прав)	160	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На противне для выпечки

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Пирог с джемом	2	170	2 (лев + прав)	165	30 - 40	В 26 см форме для выпечки
Бисквитный торт	2	170	2	160	50 - 60	В 26 см форме для выпечки
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В 20 см форме для выпечки ¹⁾
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На противне для выпечки
Небольшие пирожные – на двух уровнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	На противне для выпечки
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	На противне для выпечки
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	На противне для выпечки
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	На противне для выпечки ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	На противне для выпечки ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	На противне для выпечки
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	На противне для выпечки

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В 20 см форме для выпечки
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В 24 см форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2 (лев + прав)	160	50 - 60	В 20 см форме для выпечки

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г каждая ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук на противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В противне для выпечки или сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	На противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО


БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

Приготовление на гриле

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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Рыбное филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Вертел

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

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	250	50 – 60
Жаркое	800	2	250	50 – 60

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

Сушка - приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура (°C)	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ


БЛЮДО	Положение противня		Температура (°C)	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Уход и очистка

-  **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
 - Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
 - Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями

или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

i Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

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

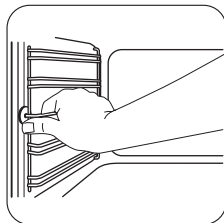
Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

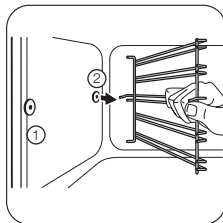
Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



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



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


Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

i Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Водная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

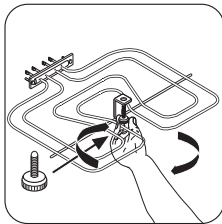
1. Налейте 300 мл воды в контейнер для водной очистки, установленный на дне духового шкафа.
2. Установите режим духового шкафа .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться прибора, убедитесь что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

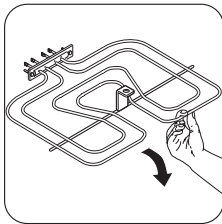
Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

! **ВНИМАНИЕ!** Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.



1 Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2 Осторожно потяните решетку вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.

Установка решетки

Установите решетку в обратном порядке.

! **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

Лампа освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

i Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

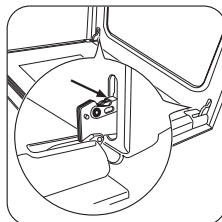
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.

3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

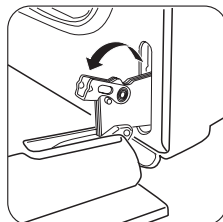
Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

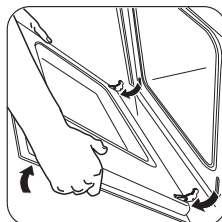
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.



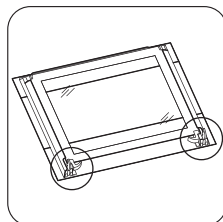
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



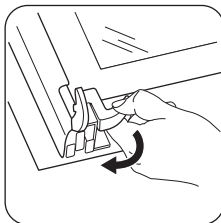
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



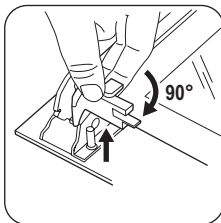
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



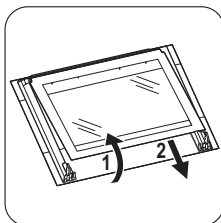
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопору, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6 Поверните два фиксатора на 90°, затем извлеките их из своих гнезд.



7 Осторожно поднимите (этап 1), затем выньте (этап 2) стеклянную панель.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Что делать, если ...

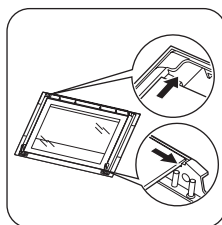
! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.



Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Дисплей показывает 12.00 .	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)


Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

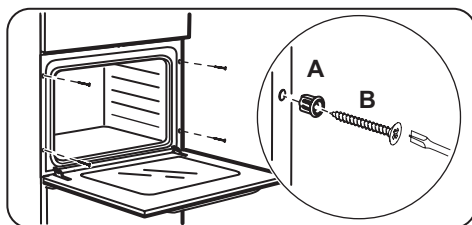
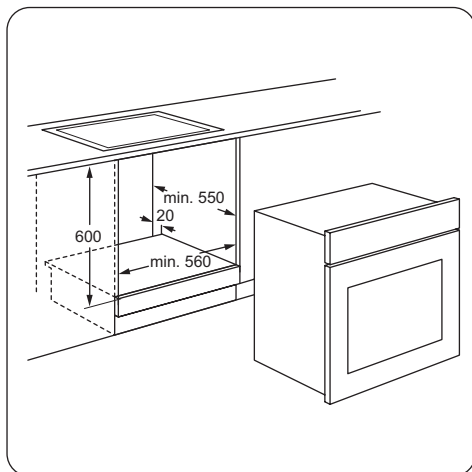
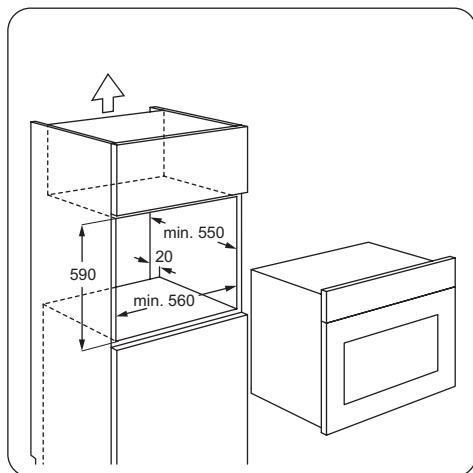
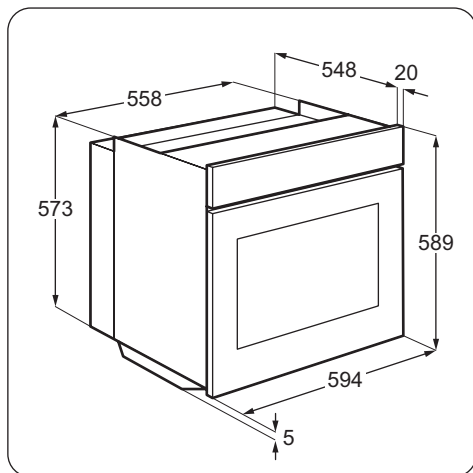
Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Встраивание



Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов

фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Зміст


Інформація з техніки безпеки _____	43	Корисні поради _____	50
Опис виробу _____	46	Догляд та чистка _____	56
Перед першим користуванням _____	46	Що робити, коли ... _____	59
Щоденне користування _____	47	Технічні дані _____	60
Функції годинника _____	48	Установка _____	60
Використання приладдя _____	49	Охорона довкілля _____	61
Додаткові функції _____	50		

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки


Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.


- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.


Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними від-


- повідать параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
 - Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
 - Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
 - Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
 - Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за 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 і контактори.
 - Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.


- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте прилад-дя чи деко, та, коли вставляєте їх.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.

- не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
- після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

Догляд та чистка


 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упакуванні.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.


Внутрішнє освітлення

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

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

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

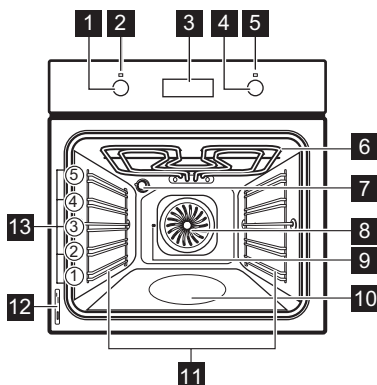
Утилізація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

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

Опис виробу




- 1 Перемикач функцій духової шафи
- 2 Індикатор живлення
- 3 Електронний програматор
- 4 Перемикач температури
- 5 Індикатор температури
- 6 Гриль
- 7 Лампочка духової шафи
- 8 Вентилятор

- 9 Отвір для рожня
- 10 Відділення для очищення водою
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Табличка з технічними даними
- 13 Рівні розташування полиць

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Велике деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Велике алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Велике глибоке деко для гриля/смаження**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.
- **Рожен**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням


 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (якщо передбачено).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Встановлення часу



-  Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.

При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати.

Скористайтеся кнопками + або -, щоб встановити час.






Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

 Щоб змінити час, натискайте , поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно наструювати функцію «Тривалість» \rightarrow або «Завершення» \rightarrow .

Попереднє прогрівання


Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати одну годину.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

4. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".





Щоб скористатися приладом, натисніть ручку керування. Ручка керування висувається.




Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію.
Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.

2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури. Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

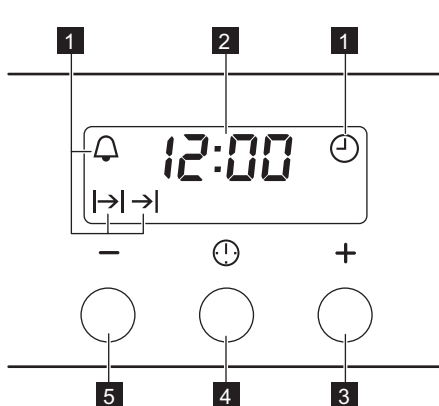
Функції духової шафи

Функція духової шафи		Застосування
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Світло	Лише увімкнення лампочки духової шафи. Не є функцією готування.
	Традиційне приготування / Очищення водою	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Для отримання додаткових відомостей про очищення водою див. розділ «Догляд та чистка».
	Нижнє нагрівання	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Гриль	Для запікання на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування грінок.
	Гриль з рожном	Для смаження м'яса, включаючи для приготування кебабів і невеликих шматків м'яса.





Функція духової шафи		Застосування
	Режим піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою. Гриль та нижній нагрівальний елемент забезпечують безпосереднє нагрівання, а вентилятор підтримує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки піци чи пирога.
	Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Ручка термостата має бути у положенні «вимкнено».

Функції годинника

Електронний програматор



- 1** Індикатори функцій
- 2** Індикатор часу
- 3** Кнопка +
- 4** Кнопка вибору
- 5** Кнопка -

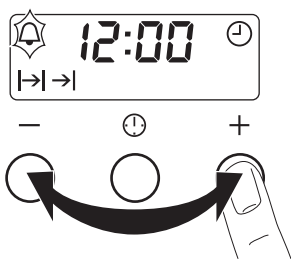
Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Настройка часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
	Закінчення	Встановлення часу вимкнення приладу.

i Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» $\rightarrow|$ і «Завершення» $\rightarrow|$, щоб встановити час увімкнення і вимкнення приладу. Спершу увімкніть «Тривалість» $\rightarrow|$, а потім - «Завершення» $\rightarrow|$.

Налаштування функцій годинника

- Для функцій тривалості $\rightarrow|$ і завершення $\rightarrow|$ встановіть функцію духової шафи та температуру. Цього не треба робити для таймера 🔔 .

2. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



3. Натискаючи + або -, встановіть час для потрібної функції годинника. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» →|→ або «Завершення» →|, прилад вимикається автоматично.

4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручки термостата у положення «вимкнено».

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигітати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

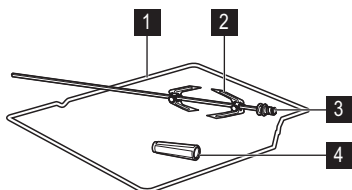
Використання приладдя

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Рожен

! **Попередження!** Будьте обережні, користуючись рожем. Захвати і сам рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

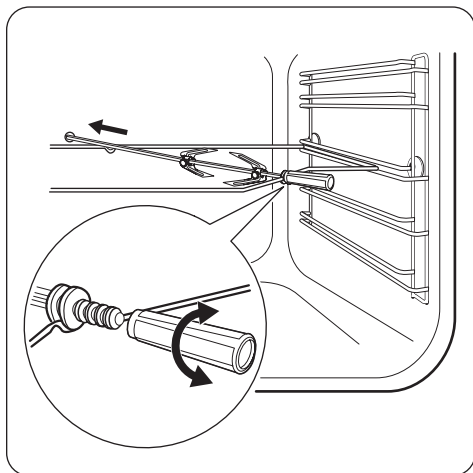
! **Попередження!** Для виймання рожня одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіків.



- 1 Рама рожня
- 2 Захвати
- 3 Рожен
- 4 Ручка

1. Вставте ручку рожня в рожен.

2. Розмістіть деко для смаження на найнижчому рівні.
3. Встановіть рамку рожня у положення третьої полицки знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів закріпіть захвати.
6. Вставте кінчик рожня в отвір для рожня. Див. розділ «Опис виробу».
7. Встановіть передню частину рожня на рамку для рожня.



8. Зніміть ручку рожа.
9. Встановіть перемикач функцій духової шафи в положення «Рожен». Рожен починає обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці приготування.

i Якщо функція годинника (тривалість або завершення) завершує відлік і прилад не вимикається, рожен продовжує працювати.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити не-

безпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духові шафи обладнані термостатом, який припиняє подачу живлення. Духові шафи вмикаються автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це цілком нормально. Відкриваючи

дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.

- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час сма-

ження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

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

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

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиць	Темп. °C	Рівень полиць	Темп. °C		
Збиті суміші	2	170	3 (2 і 4)	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	3 (2 і 4)	160	20 - 30	У формі для випікання
Пиріг з пахтою	1	170	2	165	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний пиріг	2	170	2 (лівий і правий)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деці для випікання
Пиріг з варенням	2	170	2 (лівий і правий)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	160	2	150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хлібу ¹⁾
Маленькі тістечка – один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деці для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °С	Рівень полицки	Темп. °С		
Маленькі тістечка – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деці для випікання
Маленькі тістечка – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	30 - 45	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деці для випікання
Меренги – один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Меренги - два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деці для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3	190	3	190	12 - 20	На деці для випікання ¹⁾
Еклери – один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деці для випікання
Еклери - два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деці для випікання
Пирого з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг з великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	2 (лівий і правий)	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °С	Рівень полицки	Темп. °С		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хлібу
Булочки	2	190	2 (2 і 4)	180	25 - 40	6 – 8 шт. на деці для випікання ¹⁾
Піца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	На деці для випікання або в глибокому деці для смаження ¹⁾
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деці для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °С	Рівень полицки	Темп. °С		
Пиріг з пастою	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Налисники	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО


СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °С	Рівень полицки	Темп. °С		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °C	Рівень полицки	Темп. °C		
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100 - 120	2 шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Цілий
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Цілий
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Цілий
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Цілий
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА


СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °C	Рівень полицки	Темп. °C		
Форель/морський ляц	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

Гриль

 Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Рожен

 Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	250	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	250	50 – 60

Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

Суша пара – вентилятор

Накрийте полицку духової шафи пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Квасоля	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перець	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овочевий суповий набір	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гриби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень/трави	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ


СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблука, нарізані скибками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груші	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушіть приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

i Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

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

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

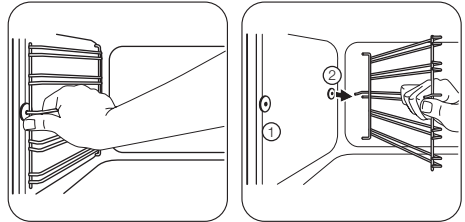
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Підставки для полицок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



- 1** Спочатку потягніть передню частину опори від бічної стінки духовки.
- 2** Потягніть задню частину підставки для полицок від бічної стінки і зніміть її.


Встановлення опорних рейок

Для вставлення опорних рейок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед.

Очищення водою

Під час водного чищення за допомогою пари з поверхні духової шафи видаляється залишковий жир і частки їжі.

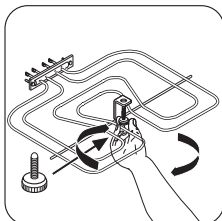
1. Додайте 300 мл води в контейнер водного чищення, розташований у нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію духової шафи .
3. Встановіть температуру 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть прилад, щоб він охолонув.
6. Після того як прилад охолонув, протріть тканиною внутрішні поверхні духової шафи.

⚠ Попередження! Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж його торкатися. Існує ризик отримання опіків.

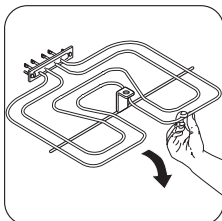
Стеля духової шафи

Можна витягнути гриль, щоб можна було легше помити стелю духової шафи.

⚠ Попередження! Вимкніть прилад, перш ніж виймати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.



1 Відкрутіть гвинт, який утримує гриль. Здійснюючи операцію вперше, скористайтеся викруткою.



2 Обережно потягніть гриль вниз. Стеля духової шафи готова до чищення.

Помийте стелю духової шафи теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки і дайте їй висохнути.

Встановлення гриля

Вставте гриль у зворотній послідовності.

⚠ Попередження! Певніться, що гриль встановлено надійно і він не впаде вниз.

Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте нижченаведені дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

i Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

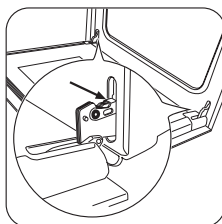
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампочкою для духовки, яка витримує нагрівання до 300 °С. Використовуйте лампочку духовки того самого типу.
4. Встановіть скляний плафон.

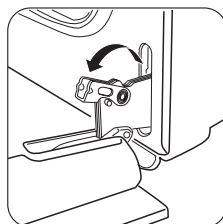
Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

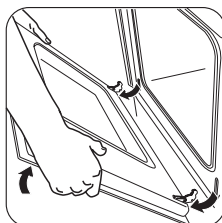
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



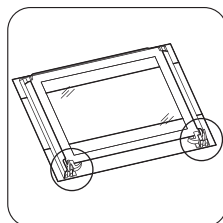
1 Повністю відкриті дверцята й утримуйте обидві завіси.



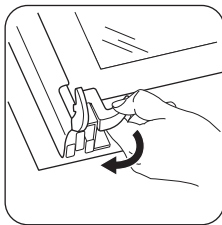
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



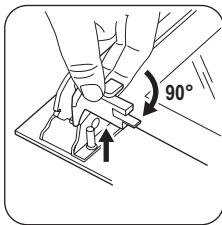
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



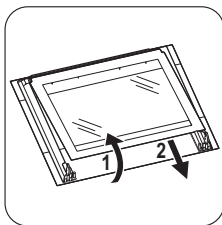
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



6 Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



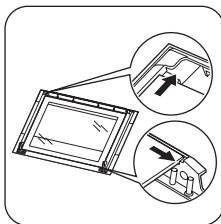
7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



Що робити, коли ...

! **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштовано годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
Дисплей показує 12.00 .	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

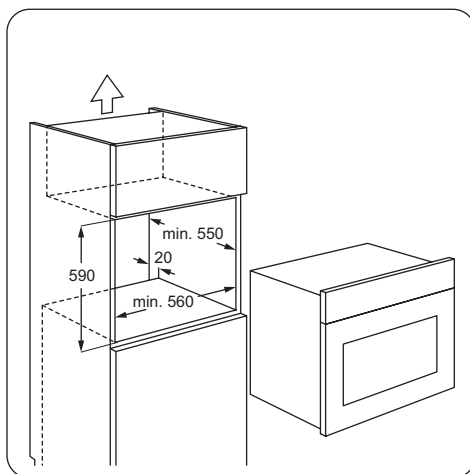
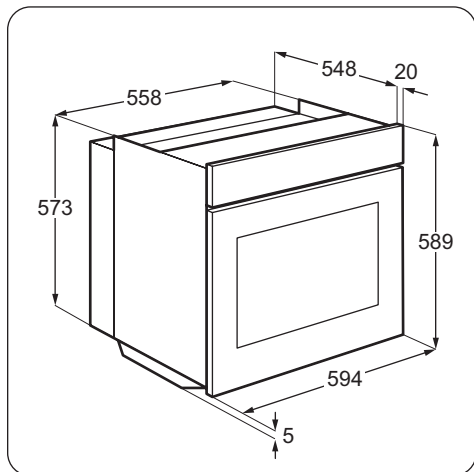
Технічні дані

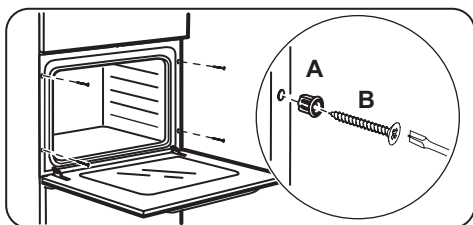
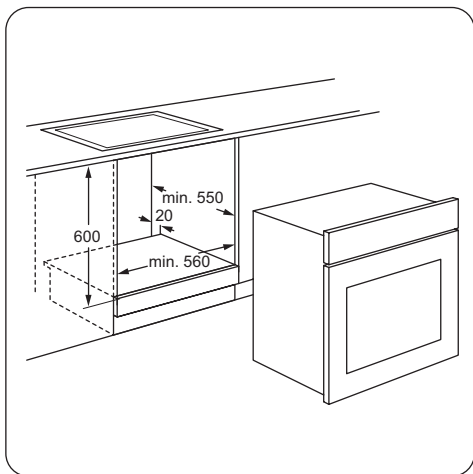
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

⚠ Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Вбудовування в кухонні меблі






Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



397257901-A-072012