

ҚК	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	23

Тұмшапеш  
Духовой шкаф

# USER MANUAL

## Мазмұны


Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _____	2	Күту менен тазалау _____	17
Бұйым сипаттамасы _____	5	Не істерсіңіз, егер... _____	20
Бірінші қолданғанға дейін _____	5	Техникалық сипатама _____	21
Әркүндік қолдану _____	6	Орнату _____	21
Сағат функциялары _____	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____	22
Қосымша функциялар _____	9		
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _____	10		

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.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі мен білімі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша нұсқау алғаннан кейін қолдануына болады.
- 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 ұсынамыз.


- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқа адамның қарауынсыз орындамауға тиіс.

### 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.

- Электр тоғына 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.

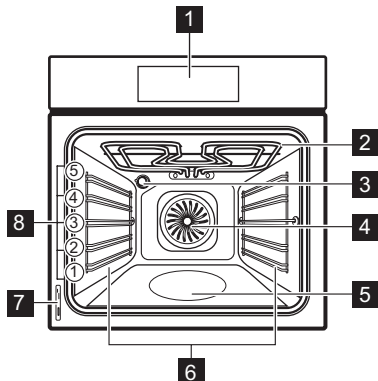
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

### 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** Электрондық бағдарламалағыш

**2** Гриль

**3** Тұмшاپештің шамы

**4** Желдеткіш

**5** Сумен тазалауға арналған сауыт

**6** Сөренің алмалы сырғытпалары

**7** Техникалық ақпарат тақтайшасы

**8** Сөре деңгейлері

### Тұмшاپештің керек-жарақтары

#### • Торкөз сөре

Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.

#### • Пісірме табақ

Торттар мен печеньеелерге арналған.

#### • Гриль- / Қуыру науасы

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

## Бірінші қолданғанға дейін

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

### Алғашқы тазалау

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

**Өте маңызды!** "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

### Уақытты орнату және өзгерту

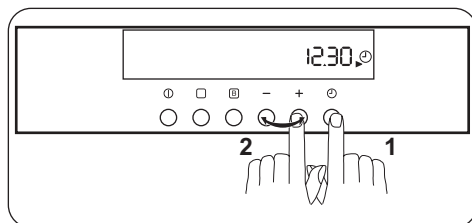
**i** Тұмшاپешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

Тұмшاپешті тоққа қосқан кезде немесе электр қуаты сөніп қалғаннан кейін **⌚** белгішесі жыпылықтайды.

Дұрыс уақытты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.

### Уақытты өзгерту

1. **⌚** түймешігін бейнебетте **⌚** белгісі жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Дұрыс уақытты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.





Шамамен 5 секунд уақыт өткеннен кейін жыпылықтау тоқтап, бейнебетте орнатылған тәулік уақыты көрсетіледі.

### Алдын ала қыздыру


Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Тұмшاپештің **□** функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
2. Құрылғыны бір сағат қосып қойыңыз.

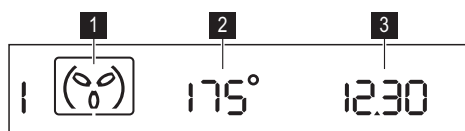
3. Тұмшاپештің  функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
4. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.
5. Тұмшاپештің  функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
6. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар бұрынғыдан да ыстық болып тұруы мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

## Әркүндік қолдану

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

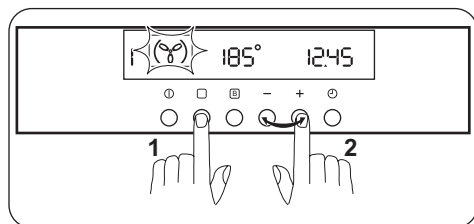
### Бейнебет




- 1 Пісіру функциясы
- 2 Температура
- 3 Уақыт

Түймешік	Функция	Сипаттама
	Қосу / өшіру	Құрылғыны іске қосуға немесе сөндіруге арналған.
	Таңдау	Тұмшاپеш функциясын орнатуға арналған.
	Жылдам қыздыру	Жылдам қыздыру функциясын іске қосуға арналған.
	Сағат	Сағат функциясын орнатуға арналған.
- / +	Минус, плюс	Уақыт пен температураны орнатуға арналған.

### Тұмшاپеш функциясын орнату




1. Құрылғыны іске қосыңыз.
2.  түймешігін қажетті тұмшاپеш функциясының белгісі жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз. Бейнебетте әдепкі температура көрсетіледі. Шамамен бес секунд


ішінде температураны өзгертпесеңіз, құрылғы жұмыс істей бастайды.

3. Температураны өзгерту үшін + немесе - түймешігін басыңыз.

### Температураны өзгерту

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде температураны өзгерту үшін:

1.  түймешігін басыңыз. ° белгісі жыпылықтайды.
2. Температураны өзгерту үшін + немесе - түймешігін басыңыз.

**i** Тұшпашеш функциясын орнатқан кезде  белгісі жыпылықтайды. Белгі құрылғының ішіндегі температураның көбейгенін көрсетеді.

Құрылғы орнатылған температураға жеткен кезде дыбыстық сигнал естіледі де, температура белгісі жыпылықтамай тоқтайды.

## Тұшпашеш функциялары

Тұшпашеш функциясы		Қолданылуы
	Шам	Тұшпашештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Ыстық желмен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамдардың иістерін бір-біріне сіңірмей, бірнеше сәреге қойып қуыруға немесе пісіруге арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тұшпашештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамдарды сәренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.
	Турбо гриль	Еттің үлкен кесектерін пісіруге арналған. Гриль элементі мен тұшпашештің желдеткіші бірінен кейін бірі қосылып, ыстық ауаны тағамның айналасына жібереді.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасауға арналған. Толық гриль элементі іске қосылады.
	Астыңғы қызу	Торттың астыңғы қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған. Астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Ет	Ет қуыруға арналған. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
	Жылы ұстау	Тағамды жылы ұстауға арналған.
	Жібіту	Мүздатылған тағамды жібітуге арналған. Кремі бар тоқаш, безендірілген торттар, кондитер өнімдері, нан және басқа да ашыған қамырдан жасалған тағамдарды жібітуге қолайлы.

## Қалдық қызу функциясы

Ұзақтық |→| функциясының көмегімен, тұшпашеш уақыт аяқталғанға дейін бірнеше минут қалған кезде автоматты түрде сөнеді. Тұшпашеш тағам пісіруді аяқтау үшін электр қуатын пайдаланбай, қалдық қызуды пайдаланады.

**Өте маңызды!** Қалдық қызу функциясы Ұзақтық |→| функциясының уақыты 20 минуттан көп болса ғана жұмыс істейді.

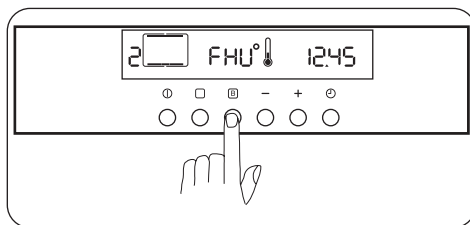
## Жылдам қыздыру функциясы

Жылдам қыздыру функциясының көмегімен алдын ала қыздыру уақытын азайтасыз. Бұл функцияны Жылы ұстау және Жібіту функцияларынан басқа тұшпашеш функцияларының әр

қайсысымен пайдалануға болады. Жылдам қыздыру функциясы қажетті температура тұшпашештің ағымдық температурасынан 100 °С градус жоғары болса ғана жұмыс істейді.

**Өте маңызды!** Тағамды жылдам қыздыру функциясы аяқталғанша тұшпашештің ішіне салмаңыз.

1. Тұшпашештің функциясын орнатыңыз. Қажет болса, температураны өзгертіңіз.
2. **[B]** түймешігін басыңыз. Бейнебетте **FNU** көрсетіледі. Жылдам қыздыру функциясы жұмыс істей бастайды.



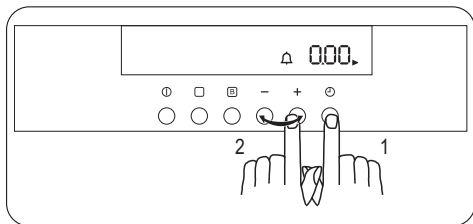
3. Жылдам қыздыру функциясы аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. **FNU** сөнеді. Орнатылған тұшпашеш функциясы жалғасады.
4. Тағамды тұшпашешке салыңыз.

## Сағат функциялары

Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Бұл функция тұшпашештің жұмысына ешбір әсер етпейді.
	Ұзақтық	Құрылғының жұмыс жасау уақытының ұзақтығын орнатуға арналған.
	Аяқтау	Құрылғының сөндірілетін уақытын орнатуға арналған.

**[i]** Ұзақтық және Аяқтау функцияларын құрылғының іске қосылатын, содан кейін сөнетін уақыттарын орнату үшін бір уақытта пайдалануға болады. Әуелі Ұзақтық параметрін, содан кейін Аяқтау параметрін орнатыңыз.

### Сағат функцияларын орнату



1. Ұзақтық және Аяқтау функциясы үшін тұшпашештің функциясы мен температурасын орнатыңыз. Минут

операторы үшін бұл функцияны орнатудың қажеті жоқ. "Тұшпашеш функциясын орнату" тарауын қараңыз.


2. түймешігін қажетті сағат функциясының белгісі жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
3. Қажетті сағат функциясын орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз. Бейнебетте сіз орнатқан сағат функциясының белгісі көрсетіледі. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, белгі жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал екі минут естіледі.

**[i]** Ұзақтық және Аяқтау функцияларының көмегімен құрылғы автоматты түрде сөнеді.

4. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.


5. Құрылғыны сөндіріңіз.

### Сағат функцияларын біржола тоқтату


1.  түймешігін қажетті сағат функциясының белгісі мен ►

## Қосымша функциялар

### Бала қауіпсіздігінің құралы

 Бала қауіпсіздігінің құралы қосылып тұрғанда құрылғыны пайдалана алмайсыз.

### Бала қауіпсіздігінің құралын қосу


1. Құрылғыны сөндіру үшін  түймешігін басыңыз.
2.  және - түймешігін бейнебетте **SAFE** көрсетілгенше қатар басыңыз. Бала қауіпсіздігінің құралы қосылады.

### Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіру

Бала қауіпсіздігінің құралын сөндіру үшін осы қадамдарды қайталаңыз.

### Түймешік сигналы

#### Басқару сигналын сөндіру

1. Құрылғыны сөндіру үшін  түймешігін басыңыз.
2.  және + түймешіктерін дыбыстық сигнал естілгенше шамамен 2 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.

Басқару сигналы сөнеді.

#### Басқару сигналын қосу

Басқару сигналын қосу үшін осы қадамдарды қайталаңыз.

### Автоматты түрде өшіру

Құрылғы біраз уақыттан кейін қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде сөнеді:

- Егер тұшпашеш функциясы жұмыс істеп тұрса.
- Егер тұшпашештің температурасын өзгертпесеңіз.

Тұшпашештің температурасы	Сөндіру уақыты
30 - 115 °C	12.0 сағ

жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.

2. - түймешігін сағат функциясы сөнгенше басып ұстап тұрыңыз.

Тұшпашештің температурасы	Сөндіру уақыты
120 - 195 °C	8.5 сағ
200 - 245 °C	5.5 сағ
250 - ең көбі °C	3.0 сағ

Құрылғыны автоматты түрде сөнгеннен кейін біржола сөндіру керек. Содан кейін қайта қосуға болады.

**Өте маңызды!** Ұзақтық немесе Аяқтау функциясы орнатылып тұрса, оны автоматты түрде сөндіру функциясы ажыратады.

### Ақау коды

Егер кей параметрлер дұрыс болмаса, басқару құралы жұмыс істеп тұрған функцияларды ажыратады да, бейнебетте тиісті ақау коды пайда болады. "Келесі жағдайда не істеу керек" тарауын қараңыз.

### Желдеткіш

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

### Қауіпсіздік термоэлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұшпашеш қуаттың берілуін тоқтататын термоэлементпен жабдықталған.

Температура төмендеген кезде тұшпашеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

## Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

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

### Торт пісіру

- Тұмшاپештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашаңыз.

### Пісіру және қуыру кестесі

## ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Көпіршітілген тағам рецептілері	2	170	3 (2 және 4)	160	45 - 60	Торт қалыбында
Ашыған қамыр	2	170	3 (2 және 4)	160	20 - 30	Торт қалыбында

- Егер бір уақытта екі пісіру табағын пайдалансаңыз, араларына бір бос деңгей қалдырыңыз.

### Ет пен балық пісіру

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

### Пісіру уақыттары

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	2	165	80 - 100	26 см торт қалыбында
Алма торт (Алма бөліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Торкөз сөреге қойылған 20 см торт қалыбы <sup>1)</sup>
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	150	40 - 50	26 см торт қалыбында
Кристмас торт / Көп жеміс қосылған торт	2	160	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында <sup>1)</sup>
Қара өрік торт	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында <sup>1)</sup>
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Пісірме табақта <sup>1)</sup>
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 және 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта <sup>1)</sup>
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта <sup>1)</sup>
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгей	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгей	-	-	2 және 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгей	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгей	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгей	-	-	2 және 4	120	80 - 100	Пісірме табақта <sup>1)</sup>
Тоқаштар	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта <sup>1)</sup>
Эклер - бір деңгей	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Эклер - екі деңгей	-	-	2 және 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	30 - 50	20 см торт қалыбында <sup>1)</sup>

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

## НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г <sup>1)</sup>
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында
Булочкалар	2	190	2 (2 және 4)	180	25 - 40	Пісірме табаққа салынған 6 - 8 булочка <sup>1)</sup>
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта <sup>1)</sup>
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісірме табақта <sup>1)</sup>

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

## АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Паста фланы	2	200	2	180	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Көкөніс фланы	2	200	2	175	45 - 60	Қалыпта пісіріледі
Киш	1	180	1	180	50 - 60	Қалыпта пісіріледі <sup>1)</sup>

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәрең орналасуы	Темп. [°C]	Сәрең орналасуы	Темп. [°C]		
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі <sup>1)</sup>
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі <sup>1)</sup>

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.


## ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәрең орналасуы	Темп. [°C]	Сәрең орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50 - 70	Тор сәреде
Шошқа еті	2	180	2	180	90 - 120	Тор сәреде
Бұзау еті	2	190	2	175	90 - 120	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	2	210	2	200	50 - 60	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	2	210	2	200	60 - 70	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	2	210	2	200	70 - 75	Тор 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
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Туец/Албырт балық	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филе

### Гриль жасау

 Бос тұшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

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

### Турбо гриль

### Сиыр еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, шала пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, орташа пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, әбден пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

## Шошқа еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1- 1.5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1- 1.5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Қабаттама ет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

## Бұзау еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған бұзау еті	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5 - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

## Қой еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қойдың сирағы, қуырылған қой еті	1- 1.5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Қозы белдемесі	1- 1.5 кг	1	160 - 180	40 - 60

## Құс еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1- 1.5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Үйрек еті	1.5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қаз еті	3.5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5 - 3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

## Балық (буға пісірілген)

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Тұтас балық еті	1- 1.5 кг	1	210 - 220	40 - 60

## Жібіту

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	[г]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерім
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен табақтың үстіне төңкеріліп қойылған табақшаға 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	-
Құлпынай	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1400	60	60	-

## Кептіру - Желдеткіш арқылы пісіру

Тұмшашапештің сөрелерін ас қағазымен жабыңыз.

## КӨКӨНІСТЕР

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

## ЖЕМІС


ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 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.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшашешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшашештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшашештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

 **Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:**

Тұмшашештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшашештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшашештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

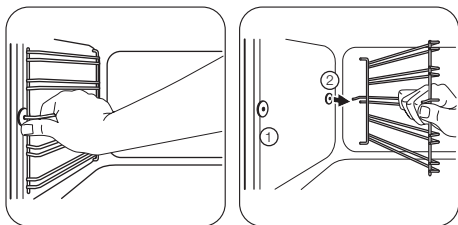
### Есіктің тығыздағышын тазалау

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

### Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

## Сөре сырғытпаларын алу



### 1 Сөре

сырғытпасының алдыңғы жағын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.

### 2 Сырғытпа

жолдың артқы ұшын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.


## Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

**i** Сөре сырғытпаларының доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

## Сумен тазалау

Сумен тазалау функциясы тұмшапештегі майдың және тағамның қалдықтарын тазалау үшін буды пайдаланады.

1. Тұмшапештің астында орналасқан су сауытына 300 мл су құйыңыз.
2. Тұмшапештің функциясын  орнатыңыз.
3. Температураны 90 °C градусқа қойыңыз.
4. Құрылғыны 30 минут қосып қойыңыз.
5. Құрылғыны сөндіріңіз де, салқындатып қойыңыз.
6. Құрылғы салқындаған кезде, тұмшапештің ішкі беттерін шүберекпен тазалаңыз.

**!** Назарыңызда болсын! Құрылғыны ұстамай тұрып, салқындағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

## Тұмшапештің шамы

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

## Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

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

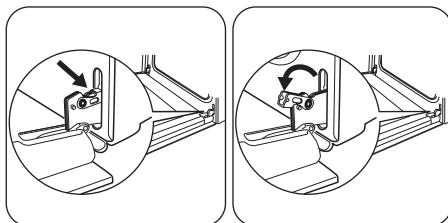
1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұмшапеш шамын салыңыз. Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

## Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігінің үш шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.

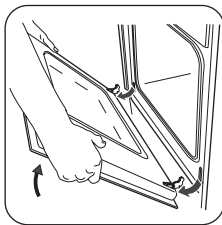
**i** Ішкі шыны панельді тұмшапештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

## Тұмшапештің есігін және шыны панельдерін алу

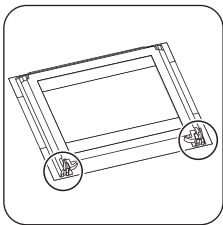


**1** Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.

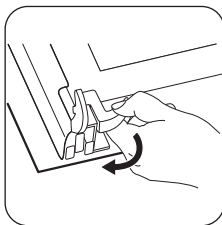
**2** Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



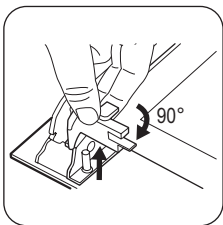
**3** Тұшпапештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Содан кейін алға тартып, есікті орнынан алыңыз.



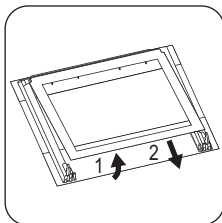
**4** Есікті орнықты жерге төселген жұмсақ шүберекке қойыңыз.



**5** Ішкі шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



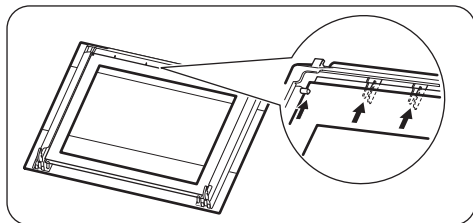
**7** Шыны панельдерді абайлап бір-бірден көтеріңіз де (1-ші қадам), алыңыз (2-ші қадам). Үстіңгі панельден бастаңыз.

Шыны панельдерді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.


### Есік пен шыны панельдерді орнату




Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұшпапеш есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Шыны панельдерді қайта орнатқанда дұрыс ретпен орнатыңыз. Екінші панельдің безендірілген жақтауы бар. Безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс. Үстіңгі панельдің өз орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз (суретке қараңыз).



## Не істерсіңіз, егер...

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Құрылғы сөндірілді.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Автоматты түрде сөндіру функциясы қосулы.	"Автоматты түрде сөндіру" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Бала қауіпсіздігінің құралы қосылып тұр.	"Балалар құлпын ажырату" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылып қалған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбайды.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды. Желдеткіш жұмыс істемейді. Бейнебетте  немесе  көрсетіледі.	Демо режим қосылып тұр.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Құрылғыны сөндіріңіз.</li> <li>2.  түймешігін шамамен екі секунд басып ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі.</li> <li>3.  және  түймешіктерін дыбыстық сигнал қайта естіліп, индикатор сөнгенше қатар басып ұстап тұрыңыз.</li> </ol>
Бейнебеттегі тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарда ақау бар.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз.</li> <li>2. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ol>
Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе олар өте жылдам піседі.	Температура өте төмен немесе өте жоғары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қажет болса, температураны реттеңіз.</li> <li>• Нұсқаулықтағы кеңесті орындаңыз.</li> </ul>
Тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне бу және конденсат жиналады.	Тағам тұмшاپештің ішіне ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін оны құрылғының ішінде 15 - 20 минуттан ұзақ уақыт ұстамаңыз.

Ақаулықты өзіңіз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

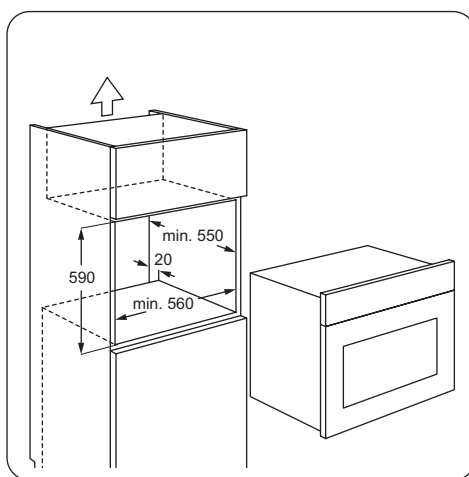
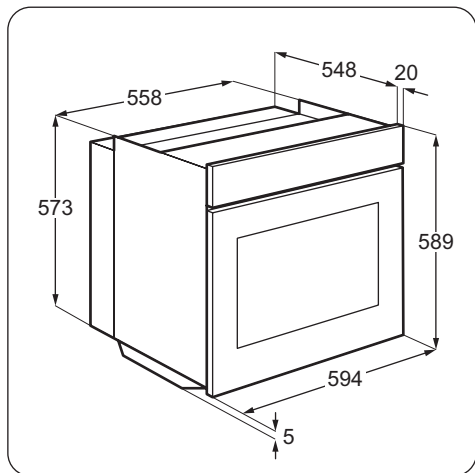
## Техникалық сиппатама

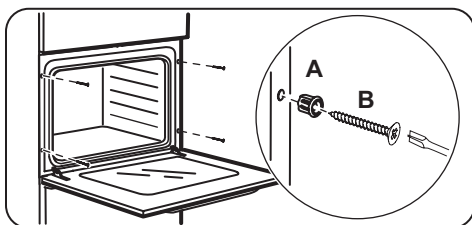
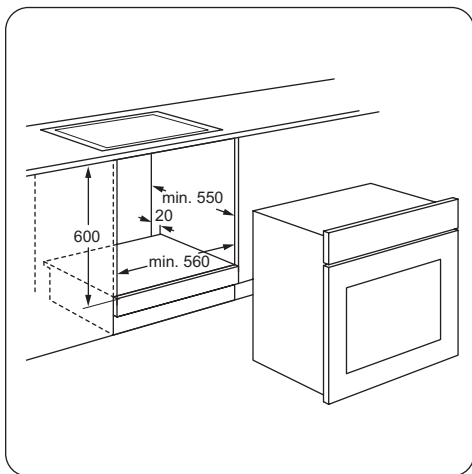
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

## Орнату

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

### Кіріктіріп орнату





### Электртоғына қосу

**⚠ Назарыңызда болсын!**  
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен 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 <sup>2</sup>
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм <sup>2</sup>
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм <sup>2</sup>

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 материалы**  
Орам материалының қоршаған ортаға зияны жоқ және қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөліктері PE, PS т.с.с. тәрізді халықаралық белгілермен белгіленген. Орам материалын жергілікті қоқысты шығару ұйымы арнайы түрде бөлген контейнерлерге салыңыз.

## Содержание


Сведения по технике безопасности	23	Полезные советы	31
Описание изделия	26	Уход и очистка	39
Перед первым использованием	26	Что делать, если ...	41
Ежедневное использование	27	Технические данные	42
Функции часов	29	Установка	43
Дополнительные функции	30	Охрана окружающей среды	44

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 травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций или при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### 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 рукавицы.
- 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.

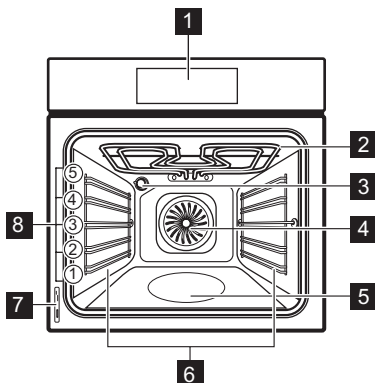
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

### 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 заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

## Описание изделия



**1** Электронный программатор

**2** Гриль

**3** Лампа освещения духового шкафа

**4** Вентилятор

**5** Контейнер для водной очистки

**6** Съемная направляющая для противня

**7** Табличка с техническими данными

**8** Положение противней

### Принадлежности для духового шкафа

#### • Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### • Глубокий противень

Для тортов и печенья.

#### • Противень для жарки / гриля

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

## Перед первым использованием

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


### Первая чистка

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



**ВАЖНО!** См. Главу «Уход и очистка».

### Установка и изменение времени суток

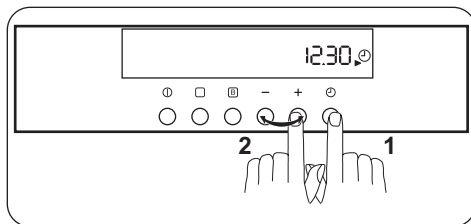
**i** Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после сбоя подачи электропитания символ  мигает. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.

### Изменение времени

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



2. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.




Приблизительно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

### 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.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

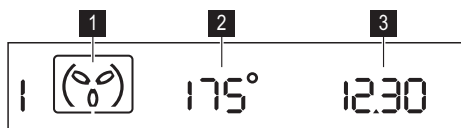
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

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

## Ежедневное использование

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

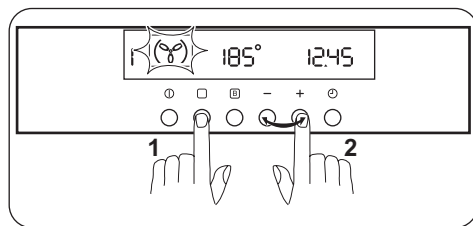
### Дисплей




- 1** Режим приготовления
- 2** Температура
- 3** Время

Кнопка	Функция	Описание
	Вкл/Выкл	Включение или выключение прибора.
	Выбор	Установка режима духового шкафа.
	Быстрый разогрев	Включение функции «Быстрый разогрев».
	Часы	Включение функции часов.
	Минус, плюс	Установка времени и температуры.

### Выбор режима духового шкафа




1. Включите прибор.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемого режима духового шкафа. На дисплее высвечивается температура по умолчанию. Если в течение приблизительно пяти секунд не изменить


эту температуру, прибор начнет работу.

3. Для изменения температуры воспользуйтесь + или -.

### Изменение температуры






Изменение температуры во время работы прибора:

1. Нажмите на кнопку . Замигает символ °.
2. Для изменения температуры воспользуйтесь + или -.


**i** При выборе режима духового шкафа на дисплее в мигающем режиме отображается символ температуры . Этот символ обозначает повышение температуры внутри камеры духового шкафа.

При достижении внутри камеры духового шкафа заданной температуры раздается звуковой сигнал и символ температуры перестает мигать.


## Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Освещение	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Малый гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Мясо	Жарка мяса. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Поддержание тепла	Для сохранения приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. Подходит для размораживания деликатных продуктов, например, заварных пирожных, торта-мороженого, выпечки, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

## Функция остаточного тепла

При использовании функции «Продолжение»  духовой шкаф автоматически выключается за несколько минут до окончания времени приготовления. Для завершения приготовления прибором используется

остаточное тепло; потребления электроэнергии не происходит.

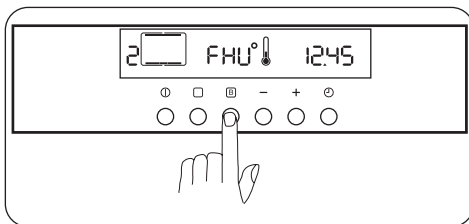
**ВАЖНО!** Функция остаточного тепла применима только в случае, если продолжительность  превышает 20 минут.

## Функция «Быстрый разогрев»

Функция «Быстрый разогрев» позволяет уменьшить время разогрева. Функцию можно использовать с любым режимом духового шкафа, кроме режимов «Поддержание тепла» и «Размораживание». Функция «Быстрый разогрев» включается, только если температура, которой необходимо достичь, на 100°C выше текущей температуры духового шкафа.

**ВАЖНО!** Не ставьте в духовой шкаф продукты до того, как выключится функция «Быстрый разогрев».

1. Задайте режим духового шкафа. При необходимости измените температуру.
2. Нажмите на кнопку **[B]**. На дисплее отобразится символ «FNU». Начнет работать функция «Быстрый разогрев».



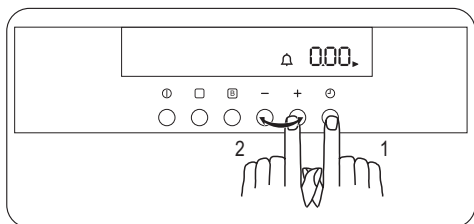
3. По окончании работы функции «Быстрый разогрев» выдается звуковой сигнал. «FNU» гаснет. Заданный режим духового шкафа продолжает работу.
4. Поместите продукты в духовой шкаф.

## Функции часов

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

**i** При одновременном использовании функций «Продолжительность» **I->I** и «Окончание» **->I** можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность **I->I**, затем время окончания **->I**.

### Установка функций часов



1. Устанавливая функции «Продолжительность» **I->I** и «Окончание» **->I**, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется. См. «Установка режима духового шкафа».
2. Нажимайте на до тех пор, пока не замигает символ функций часов духового шкафа.
3. Для выбора нужной функции часов используйте «+» или «-».  
На дисплее отобразится символ установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает символ и звучит звуковой сигнал.

**i** При использовании функций «Продолжительность» I→I и «Окончание» →I прибор выключается автоматически.

- Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
- Выключите прибор.

## Дополнительные функции

### Функция «Защита от детей»

**i** Когда установлена функция «Защита от детей», пользоваться прибором невозможно.

#### Включение функции «Защита от детей»

- Нажмите **I** для выключения прибора.
- Одновременно нажимайте **I** и **-**, пока на дисплее не отобразится **SAFE**.  
Включена функция «Защита от детей».

#### Отключение функции «Защита от детей»

Для выключения функции «Защита от детей» повторите те же действия.

#### Кнопка звука

#### Отключение контрольных звуковых сигналов

- Нажмите **I** для выключения прибора.
- Одновременно нажмите на кнопки **I** и **+** и удерживайте их примерно две секунды, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Контрольные звуковые сигналы выключены.

#### Включение контрольных звуковых сигналов

Для включения контрольных звуковых сигналов повторите ту же последовательность действий.

#### Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.

### Отмена функций часов.

- Нажимайте на **I** до тех пор, пока на дисплее не замигает символ нужной функции часов духового шкафа и **▶**.
- Нажмите и удерживайте кнопку - до тех пор, пока символ функции часов не исчезнет с дисплея.

- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 115°C	12.0 час
120 - 195°C	8.5 час
200 - 245°C	5.5 час
250 - максимум °C	3.0 час

После автоматического отключения полностью выключите прибор. Затем Вы можете включить его снова.

**ВАЖНО!** Автоматическое отключение выключается при выборе функций «Продолжительность» или «Окончание».

#### Код ошибки

В случае обнаружения неверных параметров контроллер останавливает выполнение заданных режимов (функций), а на дисплее высвечивается соответствующий код ошибки. См. Главу «Что делать, если...»

#### Вентилятор охлаждения

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 термо-

статом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температу-

ры духовой шкафа 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.

### Таблица выпечки и жарки

## ПИРОГИ И ТОРТЫ

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

### Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки 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 жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Время приготовления

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

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		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 торт	1	170	2	165	80 - 100	В форме для выпечки 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев+прав)	160	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке <sup>1)</sup>
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев+прав)	165	30 - 40	В 26 см форме для выпечки
Бисквит	2	170	2	150	40 - 50	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см <sup>1)</sup>
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев+прав)	160	30 - 50	В форме для выпечки 20 см <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		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/шт <sup>1)</sup>
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне <sup>1)</sup>
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки <sup>1)</sup>
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		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
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 <sup>1)</sup>
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
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
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		Горячий воздух		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

### Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
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	-
Куски рыбного 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

## Турбо-гриль

## Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

## Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

## Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

## Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

## Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

## Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое 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.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
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	-

### Высушивание – 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

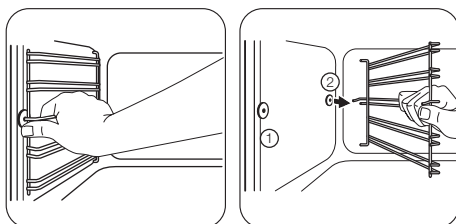
уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

- 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 в контейнер для водной очистки на дно духового шкафа 300 мл воды.
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.

### 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.

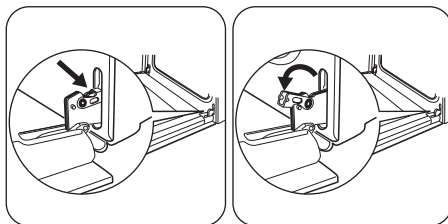
### Очистка дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

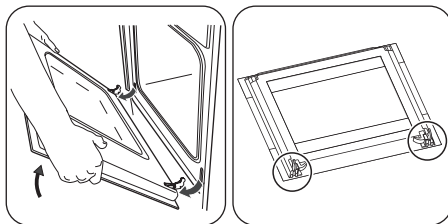
**i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлоп-

нуться при попытке извлечь стеклянные панели.

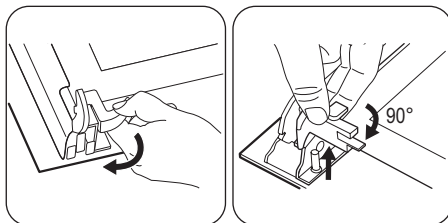
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей



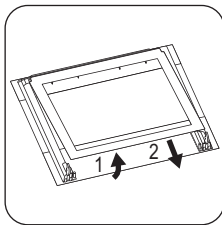
- 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
- 2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



- 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 столпы, чтобы снять стеклянные панели.
- 6 Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



**7** Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другим. Начинайте с верхней панели.

Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

### Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

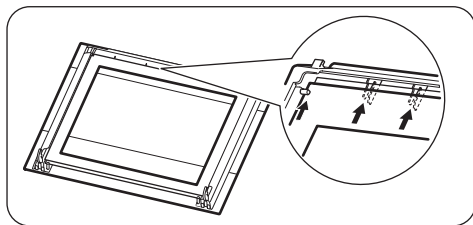
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

### Что делать, если ...

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

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла вставлены в правильном порядке. Вторая стеклянная панель имеет декоративную рамку. 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. Убедитесь, что верхняя панель правильно установлена в соответствующие направляющие (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.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается символ ► или ⌚.	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор.</li> <li>2. Нажмите и удерживайте кнопку ⌚ приблизительно две секунды. Прозвучит звуковой сигнал.</li> <li>3. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки ⌚ и — до тех пор, пока снова не прозвучит сигнал и не погаснет индикатор.</li> </ol>
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>2. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.</li> </ol>
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При необходимости измените температуру.</li> <li>• Следуйте указаниям Руководства пользователя.</li> </ul>
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более, чем на 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 внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....  
 Код изделия (PNC) .....  
 Серийный номер (S.N.) .....

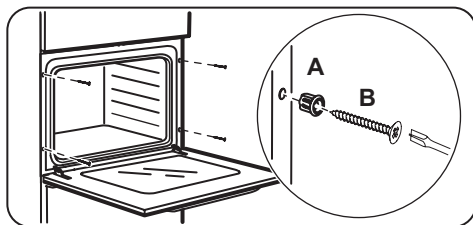
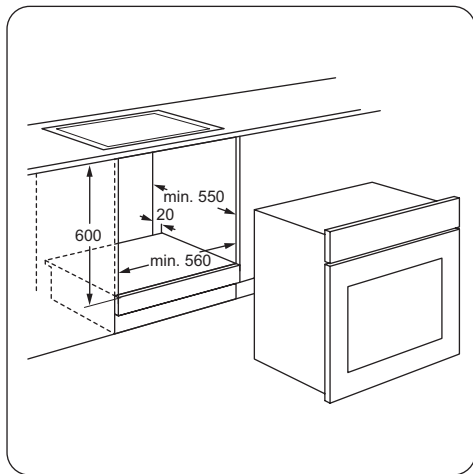
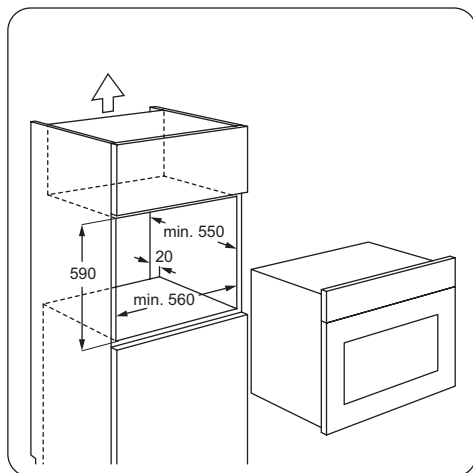
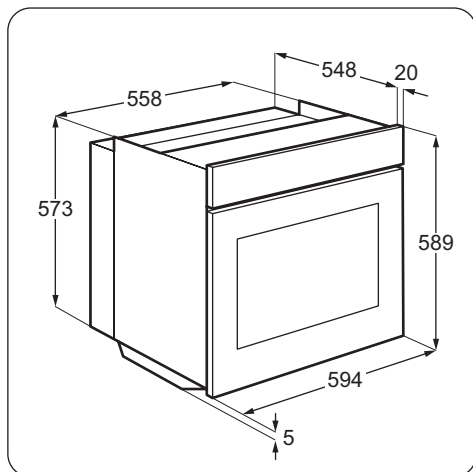
## Технические данные

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 ответственности, 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 BB-F.

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

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

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 сможете 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.









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



397258901-B-162012