

| | | |
|----|-------------------------------|----|
| KK | Қолдану туралы нұсқаулары | 2 |
| RU | Инструкция по эксплуатации | 21 |
| UK | Інструкція | 42 |

USER MANUAL

Түмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

OPZB4210

ZANUSSI

Мазмұны

| | | | |
|---------------------------|---|--------------------|----|
| Сақтық шаралары | 2 | Қосымша функциялар | 9 |
| Қауіпсіздік нұсқаулары | 3 | Ақыл-кеңес | 9 |
| Бүйім сипаттамасы | 6 | Күту менен тазалау | 16 |
| Бірінші қолданғанға дейін | 6 | Ақаулықты түзету | 18 |
| Әркүндік қолдану | 7 | Орнату | 19 |
| Сағат функциялары | 8 | Техникалық ақпарат | 20 |

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

⚠ Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп түрғанда немесе ол суып түрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақыннатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынамыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындауда мауға тиіс.
- З жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұсташа керек.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Жұмыс істеп түрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеніз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киініз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырап алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе үәкілдегі қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материаларының 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 киініз.
- Құрылғыны тутқасынан 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 биiktігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қюо керек.

Электртоғына қосу



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өтп шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге түйіктау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірменіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.

- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, есіреле ыстық түрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы түрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде түрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұrsa, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан тартып сұрырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. Желінің қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырыштар (ұстактыштан алынған бұрандалы сақтандырыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашақтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Бұл құрылғы Е.Е.С. ережелеріне сай келеді.

Пайдалану



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеніз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп түрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп түрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Үйстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп түрған құрылғыны пайдаланбаңыз.

- Ашық түрған құрылғы есігіне құш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындараптанаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бұлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бұлғаніп немесе өні кетпес үшін:
 - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тұра қоймаңыз.
 - алюминий жүқалтырды құрылғының табанына тұра қоймаңыз.
 - суды ыстық құрылғыға тұра қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдысы пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысынан әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұнғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан түмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиназ панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп түрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиназдың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлініүне әкелуі мүмкін.

Құрылғыны қолданғаннан кейін толық сұығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

Күтү менен тазалау

НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу, ерт қаупі немесе құрылғыны бұлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндөу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан сұырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізің. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Уәкілдегі 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 ерт шығу мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрлілі жекені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталипті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

Ішкі жарық шамы

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

НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

Құрылғыны тастау

НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

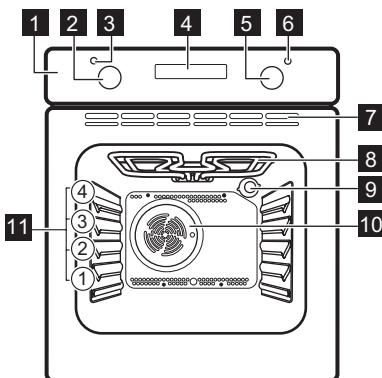
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

Сервис

- Құрылғыны жөндөу үшін уәкілдегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



Керек-жарақтары

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

Бірінші қолданғанға дейін



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

Құрылғыны ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алышыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.
Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

Уақытты орнату

Тұмшапешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

Тәулік уақытының индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, тоқ сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыптылықтайты.

- 1 Басқару панелі
- 2 Температура тетігі
- 3 Температура шамы/белгішесі/индикаторы
- 4 Электрондық бағдарламалығыш
- 5 Тұмшапеш функцияларының тетігі
- 6 Қуат шамы / белгісі / индикатор
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөре деңгейлері

• Пісірме табақ

Торттар мен печеньелерге арналған.

Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе – түймешігін басыңыз.

Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыптылықтау тоқтайты да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты қорсетіледі.

Уақытты өзгерту



Егер Ұзақтық →| немесе Соңы →| функциялары жұмыс істесе, тәулік уақытын өзгерте алмайсыз.

① түймешігін тәулік уақытының индикаторы жыптылықтағанша қайта-қайта басыңыз.

Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

- функциясы мен ең үлкен температуралы орнатыңыз.
- Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
- функциясы және ең үлкен температуралы орнатыңыз.

- Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар бұрынғыдан да ыстық болып кетеді. Құрылғыдан міс және тутін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Бөлме ішіндегі ауаның жеткілікті түрде ауысып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Әркүндік қолдану



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қарандыз.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру



Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.

- Тұмшапеш қызғанда индикатор жанады.
- Құрылғы іске қосылғанда шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің тұмшапеш функцияларын немесе температуралы басқаратыны көрсетіледі.

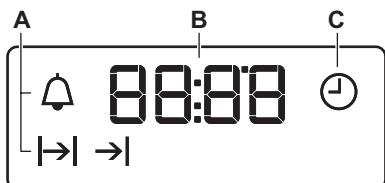
- Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
- Температуралы таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
- Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

Тұмшапеш функциялары

| Тұмшапеш функциясы | Қолданылуы |
|--------------------|---|
| | Сөндіру қалпы Құрылғы сөндірүлі. |
| | Үстіңгі / Астыңғы қызыу Тағамды 1 сөреде пісіруге және қуыруға арналған. |
| | Желдектішпен пісіру Пісіру температуралары бірдей тағамды 1 емес, бірнеше сөргеге қойып, істерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған. |
| | Гриль Жалпақ етіп тағамнан гриль жасауға және тост нанын жасауға арналған. |
| | Жылдам гриль жасау Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін. |

| Тұмшапеш функциясы | | Қолданылуы |
|---|--------------|--|
|  | Турбо гриль | Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сәрге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ грatin жасауға және қызарғанша қуыруға арналған. |
|  | Астыңғы қызу | Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған. |

Дисплей



- A) Функция индикаторлары
- B) Ұақыт бейнебеті
- C) Функция индикаторы

Түймешіктер

| Түймешік | Функция | Сипаттама |
|----------|---------|-------------------------------------|
| — | МИНУС | Ұақытты қоюға арналған. |
| ⌚ | CAFAT | Сағат функциясын орнатуға арналған. |
| + | ПЛЮС | Ұақытты қоюға арналған. |

Сағат функциялары

Сағат функцияларының кестесі

| Сағат функциясы | | Қолданылуы |
|---|-----------------|--|
|  | Тәулік ұақыты | Тәулік ұақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарастыруға арналған. |
|  | Минут операторы | Кері санақ ұақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. |
|  | Ұзақтық | Тұмшапеште пісіру ұақытын орнатуға арналған. |
|  | Соңы | Тұмшапеш сөндірілуге тиіс ұақытты орнатуға арналған. |



Ұзақтық → және Аяқтау →| функцияларын қолданып, құрылғының жұмыс істейтін және сөндірілетін уақыттарын орнатуға болады. Бұл құрылғыны кешкітіру уақытын пайдаланып қосуға мүмкіндік береді. Әуелі Ұзақтық →| функциясын, содан кейін Аяқтау →| функциясын орнатыңыз.

Сағат функцияларын орнату

Ұзақтық →| және Аяқтау →| параметрлері үшін пештің функциясын және пісіру температурасын орнатыңыз. Бұл Минут операторы ⌂ функциясы үшін қажет емес.

1. ⌂ түмешігін қажетті сағат функциясының индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Сағат функциясы үшін қажетті уақытты орнату үшін + немесе — түмешігін басыңыз.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрган кезде, құрылғының беттерін салқын ұстаса үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсөніз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

Сағат функциясы жұмыс істейді. Бейнебетте орнатылған сағат функциясының индикаторы көрсетіледі.



Минут операторы қолданылғанда, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

3. Уақыт аяқталған кезде сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды және дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.
4. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.



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

Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. ⌂ түмешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. — түмешігін басып ұстап тұрыңыз. Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

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

Ақыл-кеңес



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сере қоюға арналған төрт деңгейі бар. Серенің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек

етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.

- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегінің. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазаланыңыз.
- Заттарды құрылғының табанаңына тұрақтамаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жүққалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің әмаль қаптамасын бұлдіруи мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

Пісіру және қуыру кестесі

Торттар

| Тағам | Үстіңгі/Астыңғы қызу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірім |
|-------------------------------|----------------------|-------------------|---------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
| | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | | |
| Көпіршілген тағам рецептілері | 170 | 2 | 165 | 2 (1 және 3) | 45 - 60 | Тортқа арналған қалыпта |
| Ашыған қамыр | 170 | 2 | 160 | 2 (1 және 3) | 20 - 30 | Тортқа арналған қалыпта |
| Сарысу қосылған чизкейк | 170 | 1 | 165 | 2 | 70 - 80 | 26 см торт қалыбында |

Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, ете майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшапештің іші қатты тұтіндең кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Тұтін 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 | Үстіңгі/Астыңғы қызы | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|--|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|--|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Алма торты (Алма бәліші) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 және 3) | 80 - 100 | Тор сөреge қойылған екі 20 см торт қалыбында |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Пісірме табақта |
| Джем тарталеткасы | 170 | 2 | 160 | 2 (1 және 3) | 30 - 40 | 26 см торт қалыбында |
| Жеміс торты | 170 | 2 | 155 | 2 | 50 - 60 | 26 см торт қалыбында |
| Қопсыма торт (Майсыз қопсыма торт) | 170 | 2 | 160 | 2 | 90 - 120 | 26 см торт қалыбында |
| Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 20 см торт қалыбында |
| Қара өрік торты ¹⁾ | 170 | 2 | 165 | 2 | 20 - 30 | Нан қалыбында |
| Кішкене кекстер | 170 | 3 | 166 | 3 (1 және 3) | 25 - 35 | Пісірме табақта |
| Печеньелер 1) | 150 | 3 | 140 | 3 (1 және 3) | 30 - 35 | Пісірме табақта |
| Меренга | 100 | 3 | 115 | 3 | 35 - 40 | Пісірме табақта |
| Тоқаштар ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 80 - 100 | Пісірме табақта |
| Пирожный ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 (1 және 3) | 15 - 20 | Пісірме табақта |
| Тарталетка | 180 | 3 | 170 | 2 | 25 - 35 | 20 см торт қалыбында |

| Тағам | Үстіңгі/Астыңғы қызу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Виктория сэндвичі | 180 | 1 немесе 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Сол + он, 20 см торт қалыбында |
| Көп жеміс қосылған торт | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 см торт қалыбында |
| Виктория сэндвичі ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | 20 см торт қалыбында |

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Нан және пицца

| Тағам | Үстіңгі/Астыңғы қызу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Ақ нан 1) | 190 | 1 | 195 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 бөлкө, біреуі 500 г |
| Қарабидай наны | 190 | 1 | 190 | 1 | 30 - 45 | Нан қалыбында |
| Булочка 1) | 190 | 2 | 180 | 2 (1 және 3) | 25 - 40 | Пісіру табасында 6 - 8 булочка |
| Пицца ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Шұңғыл табада |
| Шөлпек ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Пісірме табақта |

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Ашық бәліштер

| Тәғам | Үстіңгі/Астыңғы қызу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------------|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Паста фланы | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Қалып |
| Көкөніс фланы | 200 | 2 | 200 | 2 | 45 - 60 | Қалып |
| Киш | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Қалып |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Қалып |
| Каннелони | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Қалып |
| Йоркшир пудинг ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 пуддинг қалыбы |

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Ет

| Тәғам | Үстіңгі/Астыңғы қызу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|--|----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|----------------------------------|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Сиыр еті | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Тор сөре мен шұңғыл табада |
| Шошқа еті | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Тор сөре мен шұңғыл табада |
| Бұзау еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Тор сөре мен шұңғыл табада |
| Ағылшын ростбифі, шала пісірілген | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Тор сөре мен шұңғыл табада |
| Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Тор сөре мен шұңғыл табада |

| Тағам | Үстіңгі/Астыңғы қызыу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|---|-----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|--|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Тор сөре мен шұңғыл табада |
| Шошқаның қол омыртқасы | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Шұңғыл табада |
| Шошқаның жіліншігі | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | Шұңғыл табаға 2 кесектен қойылады |
| Қой еті | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Сирақ |
| Тауық еті | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Тұтас |
| Күркетауық еті | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Тұтас |
| Үйрек еті | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Тұтас |
| Қаз еті | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Тұтас |
| Үй қоянының еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Кесектеп туралған |
| Қоян еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Кесектеп туралған |
| Қырғауыл | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Тұтас |

Балық

| Тағам | Үстіңгі/Астыңғы қызыу | | Желдеткішпен пісіру | | Уақыт (мин.) | Түсіндірм е |
|------------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | Температ ура (°C) | Сөренің орналасу ы | | |
| Бақтақ / Тәңіз мөңкесі | 190 | 2 | 175 | 2 (1 және 3) | 40 - 55 | 3 - 4 балық |
| Тунец/ Албырт балық | 190 | 2 | 175 | 2 (1 және 3) | 35 - 60 | 4 - 6 филе |

Гриль жасау



Бос түмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

| Тағам | Мөлшері | | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | | Сөренің орналасуы |
|-----------------------|---------|------|------------------|--------------|-----------|-------------------|
| | Саны | (г) | | 1-ші жағы | 2-ші жағы | |
| Қонқ ет стейктері | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Сиыр етінің стейктері | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Шұжықтар | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Туралған шошқа еті | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Тауық (2-ге бөлінген) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Кәүап | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Тауықтың төс еті | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Гамбургер | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Балықтың қонқ еті | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Тост сэндвичтері | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Қыздырылған нан | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

Турбо гриль



Осы функцияны пайдаланған кезде максимум 200 °C температуралары таңдаңыз.

| Тағам | Мөлшері | | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | | Сөренің орналасуы |
|-----------------------|---------|------|------------------|--------------|-----------|-------------------|
| | Саны | (г) | | 1-ші жағы | 2-ші жағы | |
| Ет орамы (күркетауық) | 1 | 1000 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 | 3 |

| Тағам | Мөлшері | | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | | Сөрениң орналасуы |
|------------------------|---------|------|------------------|--------------|-----------|-------------------|
| | Саны | (г) | | 1-ші жағы | 2-ші жағы | |
| Тауық (екіге бөлінген) | 2 | 1000 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Тауықтың сирақтары | 6 | - | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 | 3 |
| Бедене | 4 | 500 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 | 3 |
| Көкөніс грatinі | - | - | 200 | 20 - 25 | - | 3 |
| Ұлу | - | - | 200 | 15 - 20 | - | 3 |
| Макрель | 2 - 4 | - | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 | 3 |
| Балық тілімдері | 4 - 6 | 800 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 | 3 |

Күту менен тазалау



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!
Қауіпсіздік тарауларын қарандыз.

Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдetteтте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, ерт шығуы мүмкін.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жараптарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарапына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруи мүмкін.

Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар



Тұмшапештің есігін дымқыл жекемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жұн, қышқыл немесе түрлілі материалдарды қолданаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруді мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындағы сақтық шараларды орындаңыз.

Есіктің тығыздығышын тазалау

- Есіктің тығыздығышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздығышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздығышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Үекілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздығышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қарандыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігі екі шыны панельден тұрады. Тұмшапештің есігі мен ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

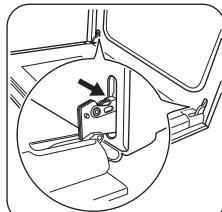


Ішкі шыны панельдің тұмшапештің есігін алмай тұрып алғыныз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

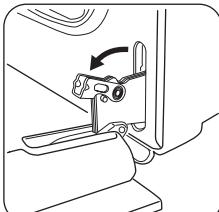


САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

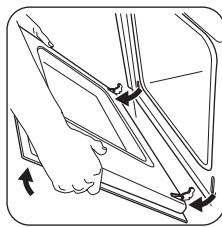
Құрылғыны ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.



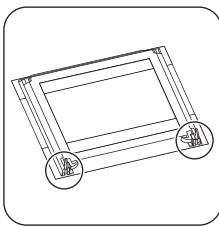
1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топассын ұстаңыз.



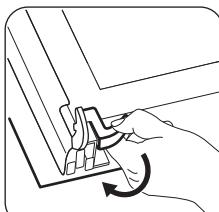
2 Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



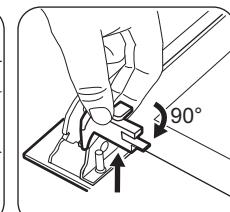
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу қүйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



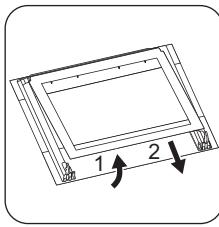
4 Есікті жұмсақ мата тәселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекітпен 90°



6 Екі бекітпен 90° градусқа бұраңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



7 Өзеге шыны панельдің абалап көтеріп, содан кейін алдыңыз.

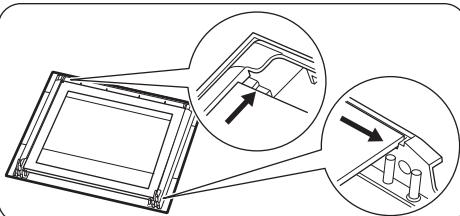
Шыны панельдің сабын сумен жуыңыз.

Шыны панельдің жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдің және тұмшапештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

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

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шуберек төсөніз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар! Сақтандырғыштада шамды ауыстыру алдында ағытыңыз.

Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқышты ажыратыңыз.

Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағыттына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды қызуға тәзімділігі 300 °C шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Ақаулықты түзету



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қаранды.

Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық | Ұытимал себебі | Шешімі |
|--|---|--|
| Тұмшапеш қызбайды. | Тұмшапеш сөндірүлі. | Тұмшапешті іске қосыңыз. |
| Тұмшапеш қызбайды. | Сағат қойылмаған. | Сағатты орнатыңыз. |
| Тұмшапеш қызбайды. | Қажетті параметрлер орнатылмаған. | Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. |
| Тұмшапеш қызбайды. | Сақтандырғыш ағытылып қалған. | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз. |
| Шам жанбайды. | Шамда ақаулық бар. | Шамды ауыстырыңыз. |
| Бу мен конденсат тағамның үстінен және тұмшапештің корпусына жиналады. | Тұмшапештің ішінен тағам ұзак уақытқа қойылған. | Тағамды пісіргеннен кейін тұмшапеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз. |
| Бейнебетте "12.00" көрсетіледі. | Электр қуаты үзіліп қалған. | Сағатты қайта қойыңыз. |

Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзініз таба алмасаңыз, дилеріңізге не үекілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

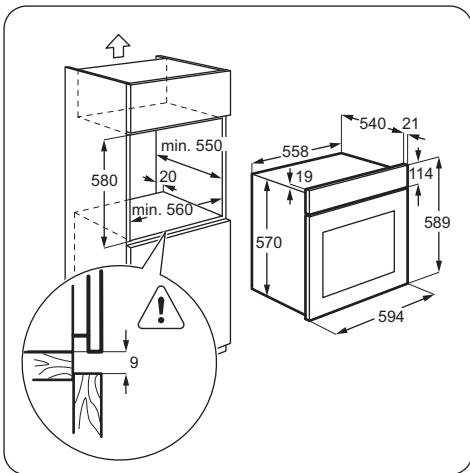
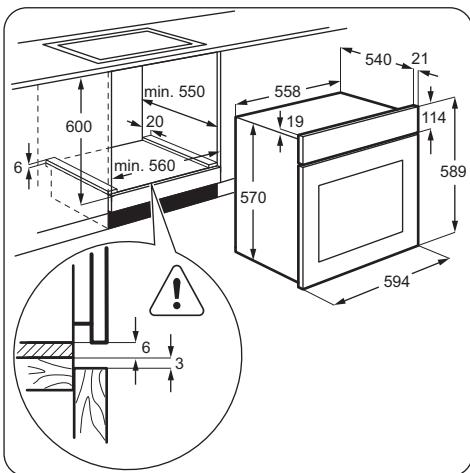
Орнату



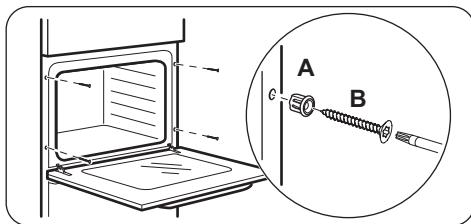
НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қаранды.

Кіріктіріп орнату



Құрылғыны шкаф ішіне орнату



Электртоғына қосу



«Қауіпсіздік ақпараты»
тарауындағы сақтық шаралары
орындалмаса, өндіруші
жаяупкершілік көтермейді.

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана
жабдықталған.

Сым

Орнатуға немесе аударылғанда
пайдалануға болатын сымдардың түрлері:

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

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

| Жалпы қуат (Вт) | Сымның көлденең қимасы (мм ²) |
|-----------------|---|
| ең кебі 1380 | 3 x 0.75 |
| ең кебі 2300 | 3 x 1 |
| ең кебі 3680 | 3 x 1.5 |

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



Техникалық ақпарат

Техникалық дерек

| | |
|--------|-------------|
| Кернеу | 220 - 240 В |
| Жиілік | 50 / 60 Гц |

ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

Содержание

| | | | |
|----------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности | 21 | Дополнительные функции | 28 |
| Указания по безопасности | 22 | Полезные советы | 29 |
| Описание изделия | 25 | Уход и очистка | 36 |
| Перед первым использованием | 25 | Поиск и устранение неисправностей | 38 |
| Ежедневное использование | 26 | Установка | 40 |
| Функции часов | 28 | Технические данные | 41 |

Право на изменения сохраняется.

⚠ Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- 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 устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности

- при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
 - Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
 - Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором 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 электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантитных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остыивания прибора после использования.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его 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 электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при

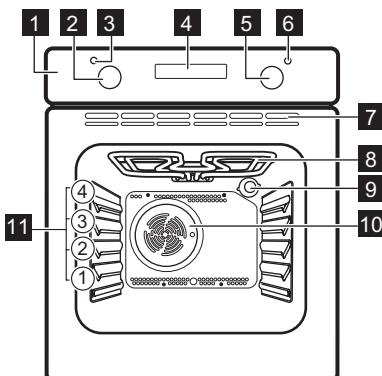
попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

Сервис

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка регулировки температуры
- 3 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Световой индикатор/символ включения
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Положение противней

Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Глубокий противень**
Для торты и печенья.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первая очистка

Извлеките все принадлежности из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.
Установите принадлежности обратно на их места.

Установка текущего времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не

установлено, индикация времени суток мигает

С помощью кнопок + или — установите надлежащее время суток.

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

Изменение времени

 Текущее время суток нельзя изменить, если используется функция «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

Нажмайте на ⏱ до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

Предварительный нагрев

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

- Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
- Дайте прибору поработать примерно один час.
- Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
- Дайте прибору поработать примерно 15 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. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Включение и выключение прибора



Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

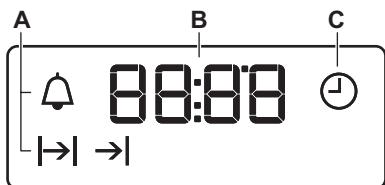
- Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
- Поворотом ручки терmostата выберите нужную температуру.
- Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

| Режимы духового шкафа | Применение |
|-----------------------|------------------|
| 0 Положение «Выкл» | Прибор выключен. |

| Режимы духового шкафа | | Применение |
|-----------------------|-----------------------|--|
| | Верхний/Нижний нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |
| | Режим конвекции | Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов. |
| | Малый гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
| | Быстрое грилирование | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов. |
| | Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание. |
| | Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |

Дисплей



- A) Индикаторы режимов
 B) Дисплей времени
 C) Индикатор режимов

Кнопки

| Кнопка | Описание | Цикла |
|--------|----------|--------------------------|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

Функции часов

Таблица функций часов

| Функция часов | Применение |
|----------------------|---|
| ⌚ Время суток | Установка, изменение или контроль времени суток. |
| 🔔 Таймер | Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. |
| → Продолжительность | Установка времени приготовления духового шкафа. |
| → Окончание | Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться. |

i При одновременном использовании функций «Продолжительность» |→| и «Окончание» →| можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» |→|, затем – время окончания →|.

Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» |→| и «Окончание» →|, задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера ⏳ этого делать не требуется.

- Нажмите на ⌚ до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
- Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте + или -.

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов.

i В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.

- По истечении установленного времени замигает индикатор функции часов и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
- Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку терmostата в положение «Выкл».

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

Отмена функций часов.

- Нажмите на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
- Нажмите и удерживайте — в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

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



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения 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.

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 типа приготавляемых 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.

Таблица выпечки и жарки

Торты

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|------------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Изделия из взбитого теста | 170 | 2 | 165 | 2 (1 и 3) | 45 - 60 | В форме для выпечки |
| Песочное тесто | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 20 - 30 | В форме для выпечки |
| Сырный сливочный торт/ Чизкейк | 170 | 1 | 165 | 2 | 70 - 80 | В форме для выпечки диаметром 26 см |
| Яблочный торт (яблочный пирог) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 и 3) | 80 - 100 | В двух 20 см формах для выпечки на решетке |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | В глубоком противни |
| Пирог с джемом | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 30 - 40 | В форме для выпечки диаметром 26 см |
| Фруктовый кекс | 170 | 2 | 155 | 2 | 50 - 60 | В форме для выпечки диаметром 26 см |
| Бисквит (нежирный бисквитный торт) | 170 | 2 | 160 | 2 | 90 - 120 | В форме для выпечки диаметром 26 см |

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|--|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | В форме для выпечки диаметром 20 см |
| Сливовый торт ¹⁾ | 170 | 2 | 165 | 2 | 20 - 30 | В форме для хлеба |
| Мелкое печенье | 170 | 3 | 166 | 3 (1 и 3) | 25 - 35 | В глубоком противне |
| Бисквит ¹⁾ | 150 | 3 | 140 | 3 (1 и 3) | 30 - 35 | В глубоком противне |
| Безе | 100 | 3 | 115 | 3 | 35 - 40 | В глубоком противне |
| Булочки ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 80 - 100 | В глубоком противне |
| Заварные пирожные ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 (1 и 3) | 15 - 20 | В глубоком противне |
| Открытые пироги | 180 | 3 | 170 | 2 | 25 - 35 | В форме для выпечки диаметром 20 см |
| Бисквитный торт | 180 | 1 или 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Левый + правый в форме для выпечки 20 см |
| Торт с большим количеством фруктов | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | В форме для выпечки диаметром 24 см |

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|-------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Бисквитный торт ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | В форме для выпечки диаметром 20 см |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|--|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Белый хлеб ¹⁾ | 190 | 1 | 195 | 1 | 60 - 70 | 1-2 шт. по 500 г/шт |
| Ржаной хлеб | 190 | 1 | 190 | 1 | 30 - 45 | В форме для хлеба |
| Хлеб/ Булочки ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 и 3) | 25 - 40 | 6-8 штук в глубоком противнике |
| Пицца ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | В сотейнике |
| Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 – 20 | В глубоком противнике |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|---|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Открытый пирог с макаронными изделиями | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | В форме |
| Флан с овощами (открытый пирог с овощами) | 200 | 2 | 200 | 2 | 45 - 60 | В форме |
| Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | В форме |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | В форме |
| Каннелони | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | В форме |
| Йоркширский пудинг ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 форм для пудинга |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|----------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Говядина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | На решетке и в сотейнике |
| Свинина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | На решетке и в сотейнике |
| Телятина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | На решетке и в сотейнике |

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|---------------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Английский ростбиф, с кровью | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | На решетке и в сотейнике |
| Английский ростбиф, Средн | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | На решетке и в сотейнике |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренны | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | На решетке и в сотейнике |
| Свиная лопатка | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | В сотейнике |
| Свиная рулька | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 шт. в сотейнике |
| Баранина | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Нога |
| Цыпленок | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Целиком |
| Индeйка | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Целиком |
| Утка | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Целиком |
| Гусь | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Целиком |
| Кролик | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Разрезанный на куски |
| Заяц | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Разрезанный на куски |
| Фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Целиком |

Рыба

| Продукты | Верхний/Нижний нагрев | | Режим конвекции | | Время (мин) | Комментарии |
|----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------|
| | Температура (°C) | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня | | |
| Форель / морской лещ | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 40 - 55 | 3-4 Рыба |
| Тунец / лосось | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 35 - 60 | 4-6 кусочков филе |

Малый гриль



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

| Продукты | Количество | | Температура (°C) | Время (мин) | | Положение противня |
|--------------------------------|------------|------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
| | Штук | (г) | | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Вырезка | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Бифштекс | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Сосиски | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Свиные отбивные | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Цыпленок (разрезанный пополам) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Кебабы | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Грудка цыпленка | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Гамбургер | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Куски рыбного филе | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |

| Продукты | Количество | | Температура (°C) | Время (мин) | | Положение противня |
|----------------------|------------|-----|------------------|----------------|----------------|--------------------|
| | Штук | (г) | | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Поджаренные сэндвичи | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Тосты | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

Турбо-гриль



При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

| Продукты | Количество | | Температура (°C) | Время (мин) | | Положение противня |
|--------------------------------|------------|------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
| | Штук | (г) | | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Мясо на косточке (индейка) | 1 | 1000 | 200 | 30 - 40 | 20 - 30 | 3 |
| Цыпленок (разрезанный пополам) | 2 | 1000 | 200 | 25 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Ножки цыпленка | 6 | - | 200 | 15 - 20 | 15 - 18 | 3 |
| Перепел | 4 | 500 | 200 | 25 - 30 | 20 - 25 | 3 |
| Запеканка из овощей | - | - | 200 | 20 - 25 | - | 3 |
| Гребешки | - | - | 200 | 15 - 20 | - | 3 |
| Скумбрия | 2 - 4 | - | 200 | 15 - 20 | 10 - 15 | 3 |
| Ломтики рыбы | 4 - 6 | 800 | 200 | 12 - 15 | 8 - 10 | 3 |

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности 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. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

i 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. Выполните чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

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

Очистка дверцы духового шкафа

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

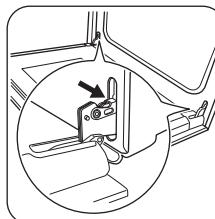


Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

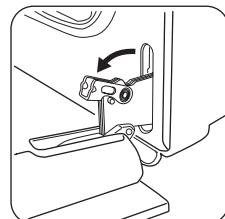


ОСТОРОЖНО!

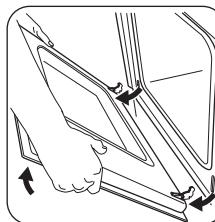
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.



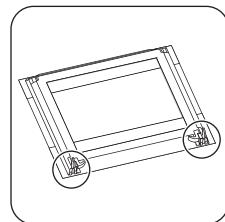
1 Откройте дверцу до конца и возмитесь за обе петли.



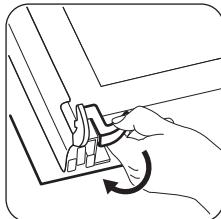
2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



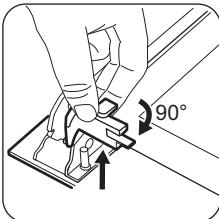
3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



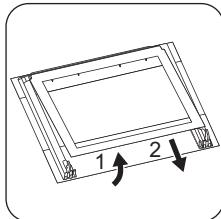
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



- 5** Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



- 6** Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



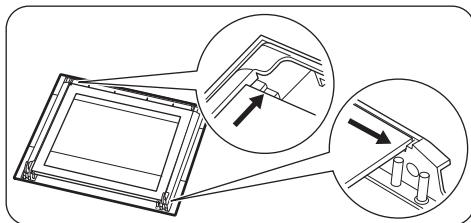
- 7** Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

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

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

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампы выньте предохранитель.

Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено время на часах. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что выставлены правильные настройки. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут. |
| Дисплей показывает «12.00». | Имел место сбой энергоснабжения. | Заново установите текущее время. |

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

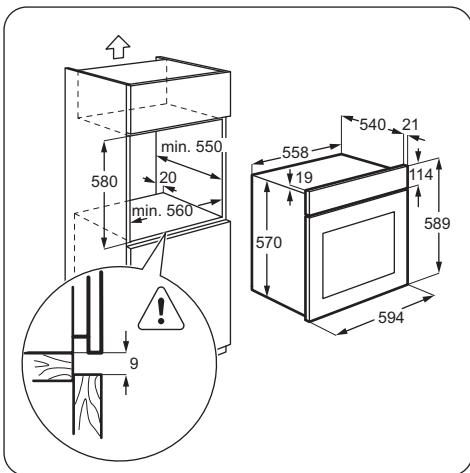
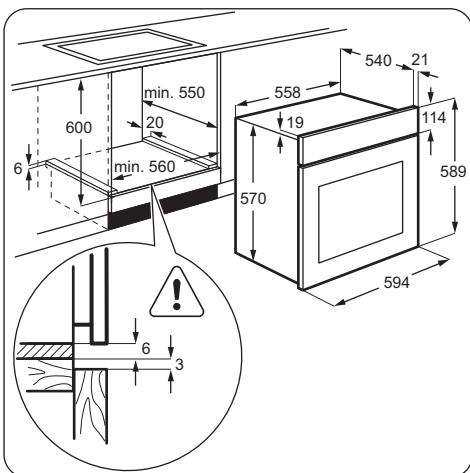
Установка



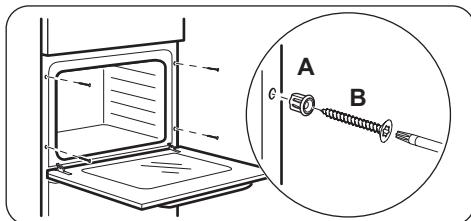
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Встраивание



Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение



Производитель не несет
ответственности, при
несоблюдении мер
предосторожности, приведенных
в Главах, содержащих Сведения
по технике безопасности.

В комплект поставки данного прибора
входит только сетевой кабель.

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. табличку с
техническими данными). Также можно
воспользоваться Таблицей:

| Полная мощность (Вт) | Сечение сетевого кабеля (мм ²) |
|-------------------------|---|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

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



Технические данные

Технические данные

| | |
|------------|-------------|
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота | 50 / 60 Гц |

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: А
Электролюкс Польанд Сп.з.о.о,
ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,
Польша

Зміст

| | | | |
|------------------------------|----|-----------------------|----|
| Інформація з техніки безпеки | 42 | Додаткові функції | 49 |
| Інструкції з техніки безпеки | 43 | Поради і рекомендації | 49 |
| Опис виробу | 46 | Догляд та чистка | 57 |
| Перед першим користуванням | 46 | Усунення проблем | 59 |
| Щоденне користування | 47 | Установка | 60 |
| Функції годинника | 48 | Технічна інформація | 61 |

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 чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечної користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям грatisя з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтесь до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтесь кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати мінити лампу, переконайтесь, що прилад виключений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкрабки, оскільки це може привести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.

Інструкції з техніки безпеки

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтесь, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.

- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтесь, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжуваči.

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкається або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіковані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електро живлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електро живлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолуючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолуючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолуючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄСЕ.

Використання



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтесь, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтесь приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із 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 алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із 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 стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщенень.
- Під час готовування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

- Якщо прилад розміщено позаду панелі меблів (наприклад, дверцята), переконайтесь в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої панелі меблів, спричиняючи подальше пошкодження приладу, відділення або дна. Не закривайте панель меблів, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно чистіть прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та ін. можуть спричинити виникнення пожежі.
- Витирайте прилад м'якою вологогою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

- 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 задушення.

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

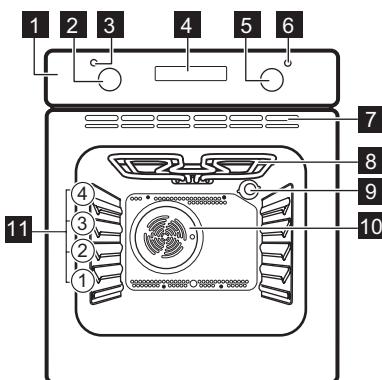
Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Регулятор температури
- 3 Лампочка/символ/індикатор температури
- 4 Електронний програматор
- 5 Регулятор функцій духової шафи
- 6 Лампочка / символ / індикатор живлення
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампочка
- 10 Вентилятор
- 11 Рівні розташування поличок

Приладдя

- **Решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.
Покладіть приладдя на місце.

Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор функції часу доби блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку + або -, щоб встановити час.

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

Зміна часу



Ви можете змінити час доби, якщо виконуються функції Тривалість \rightarrow або Завершення \rightarrow .

Натискайте ! , поки не мигтітиме індикатор часу доби.

Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

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

4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

Щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Увімкнення та вимкнення приладу



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикаторів або лампочки:

- Індикатор світиться, коли духовка нагрівається.
- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духовки чи температурою.

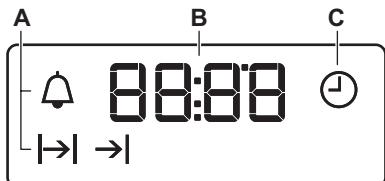
1. Щоб вибрати функцію духовкої шафи, повертайте перемикач функції духовкої шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духовкої шафи та термостата в положення «вимкнено».

Функції духовкої шафи

| Функція духовки | Використання |
|---|--|
|  | Положення «Вимкнено» Прилад вимкнено. |
|  | Верхній/Нижній нагрів Для смаження й випікання на одному рівні полички. |
|  | Готування з конвекцією Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях поличок без змішування запахів. |
|  | Гриль Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба. |
|  | Великий гриль Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження гринок. |

| Функція духовки | | Використання |
|-----------------|---------------|--|
| | Турбо-гриль | Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для колерування та підрум'янювання. |
| | Нижній нагрів | Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів. |

Дисплей



- A) Індикатори функцій
B) Індикатор часу
C) Індикатори функції

Кнопки

| Кнопка | Функція | Опис |
|--------|----------|---------------------------------|
| — | МИНУС | Налаштування часу. |
| ⌚ | ГОДИННИК | Встановлення функції годинника. |
| + | ПЛЮС | Налаштування часу. |

Функції годинника

Таблиця функцій годинника

| Функція годинника | | Застосування |
|-------------------|------------|--|
| | Час доби | Встановлення, зміна і перевірка часу доби. |
| | Таймер | Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. |
| | Тривалість | Налаштування часу готовування в духовці. |
| | Завершення | Налаштування часу доби, коли духовка має бути вимкнена. |



Можна одночасно скористатись функціями Тривалість $| \rightarrow |$ і

Завершення $\rightarrow |$, щоб встановити час, протягом якого прилад має працювати, і коли прилад має бути вимкнений. Це дає змогу активувати прилад із затримкою часу. Спочатку встановіть

Тривалість $| \rightarrow |$, а потім

Завершення $\rightarrow |$.

Налаштування функцій годинника

Для тривалості $| \rightarrow |$ й завершення $\rightarrow |$ встановіть функцію духової шафи й температуру готовування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку Δ .

1. Натискайте кнопку \odot знов і знов, доки не засвітиться індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи $+$ або $-$, встановіть час для потрібної функції годинника.

Виконується функція встановлення часу. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника.



На дисплеї таймера зворотного відліку відображається час, що залишився.

3. Коли встановлений час спливев, індикатор почне блимати та пролунає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».



Якщо встановлено функції

«Тривалість» $| \rightarrow |$,

«Завершення» $\rightarrow |$, прилад вимикається автоматично.

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку \odot знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте $---$. Через декілька секунд функції годинника вимкнуться.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вимикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна шафа не охолоне.

спричинити небезпечне перегрівання. Шоб запобігти цьому, духовна шафа обладнана терmostатом, який припиняє подачу живлення. Духовна шафа вимикається автоматично, коли температура знизиться.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть

Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепт, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полічок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насыченому парою, 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 нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час приготування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час приготування. Це може привести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

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

Таблиця випікання та смаження

Пироги

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|--------------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Збиті суміші | 170 | 2 | 165 | 2 (1 і 3) | 45 - 60 | У формі для випікання |

- Якщо ви готуєте одночасно на двох дехатах, 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 хв.илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додаєте 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 приготування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|----------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|---|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Вироби з пісочного тіста | 170 | 2 | 160 | 2 (1 і 3) | 20 - 30 | У формі для випікання |
| Сирний пиріг | 170 | 1 | 165 | 2 | 70 - 80 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Яблучний торт (пиріг) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 і 3) | 80 - 100 | У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінований решітці |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | На десу для випікання |
| Пиріг із варенням | 170 | 2 | 160 | 2 (1 і 3) | 30 - 40 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Фруктовий пиріг | 170 | 2 | 155 | 2 | 50 - 60 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Бісквіт (бісквіт без жиру) | 170 | 2 | 160 | 2 | 90 - 120 | У формі для випікання діаметром 26 см |
| Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | У формі для випікання діаметром 20 см |

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Кекс із родзинками ¹⁾ | 170 | 2 | 165 | 2 | 20 - 30 | У формі для випікання хліба |
| Тістечка | 170 | 3 | 166 | 3 (1 і 3) | 25 - 35 | На десу для випікання |
| Печиво ¹⁾ | 150 | 3 | 140 | 3 (1 і 3) | 30 - 35 | На десу для випікання |
| Безе | 100 | 3 | 115 | 3 | 35 - 40 | На десу для випікання |
| Булочки ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 80 - 100 | На десу для випікання |
| Заварне тісто ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 (1 і 3) | 15 - 20 | На десу для випікання |
| Пироги з начинкою | 180 | 3 | 170 | 2 | 25 - 35 | У формі для випікання діаметром 20 см |
| Сендвіч «Вікторія» | 180 | 1 або 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Лівий + правий у формі для випікання діаметром 20 см |
| Піріг із великою кількістю фруктів | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | У формі для випікання діаметром 24 см |
| Сендвіч «Вікторія» ¹⁾ | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | У формі для випікання діаметром 20 см |

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|--------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|---------------------------------|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Білий хліб ¹⁾ | 190 | 1 | 195 | 1 | 60 - 70 | 1-2 буханки, 500 г одна буханка |
| Житній хліб | 190 | 1 | 190 | 1 | 30 - 45 | У формі для випікання хліба |
| Булочки ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 і 3) | 25 - 40 | 6-8 шт. на деку для випікання |
| Піца ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | У глибокій жаровні |
| Коржики ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 – 20 | На деку для випікання |

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|--|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Відкритий пиріг із макаронним і виробами | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | У формі |
| Овочевий пиріг | 200 | 2 | 200 | 2 | 45 - 60 | У формі |
| Кіш | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | У формі |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | У формі |
| Каннеллоні | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | У формі |
| Йоркширський пудинг ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 форм для пудингу |

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментар і |
|---|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Яловичина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Свинина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Телятина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Англійський ростбіф (з кров'ю) | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Англійський ростбіф (помірно просмажений) | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Англійський ростбіф (добре просмажений) | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | На комбінованій решітці і в глибокій жаровні |
| Свиняча лопатка | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | У глибокій жаровні |
| Свинина, гомілка | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 шматки в глибокій жаровні |
| Баранина | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Ніжка |
| Курка | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Ціла |
| Індичка | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Ціла |

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|--------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Качка | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Ціла |
| Гуска | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Ціла |
| Кролик | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Нарізаний шматками |
| Заяць | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Нарізаний шматками |
| Фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Цілий |

Риба

| Страва | Верхній/Нижній нагрів | | Готування з конвекцією | | Час (у хв.) | Коментарі |
|------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| | Температура (°C) | Положення полиці | Температура (°C) | Положення полиці | | |
| Форель / Морський ляць | 190 | 2 | 175 | 2 (1 і 3) | 40 - 55 | 3–4 рибини |
| Тунець / Лосось | 190 | 2 | 175 | 2 (1 і 3) | 35 - 60 | 4–6 шматочків філе |

Гриль

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

| Страва | Кількість | | Температура (°C) | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|---------------|-----------|-----|------------------|---------------|---------------|------------------|
| | Шт. | (г) | | 3 одного боку | 3 іншого боку | |
| Стейки з філе | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Біфштекс | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Сосиски | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |

| Страва | Кількість | | Температура (°C) | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|--------------------------------|-----------|------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| | Шт. | (г) | | 3 одного боку | 3 іншого боку | |
| Відбивні зі свинини | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Курка (розділена на 2 частини) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Кебаб | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Куряча грудинка | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Гамбургер | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Рибне філе | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Грінки з бутербродною начинкою | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Грінки | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

Турбо-гриль



У разі використання цього режиму встановіть максимальну температуру 200 °C.

| Страва | Кількість | | Температура (°C) | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|--------------------------|-----------|------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| | Шт. | (г) | | 3 одного боку | 3 іншого боку | |
| М'ясний рулет (індичка) | 1 | 1000 | 200 | 30-40 | 20-30 | 3 |
| Курка (розрізана навпіл) | 2 | 1000 | 200 | 25-30 | 20-30 | 3 |
| Курячі ніжки | 6 | - | 200 | 15-20 | 15-18 | 3 |
| М'ясо куріпки | 4 | 500 | 200 | 25-30 | 20-25 | 3 |

| Страва | Кількість | | Температура (°C) | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|-------------------|-----------|-----|------------------|---------------|---------------|------------------|
| | Шт. | (г) | | З одного боку | З іншого боку | |
| Овочева запіканка | - | - | 200 | 20–25 | - | 3 |
| Морські гребінці | - | - | 200 | 15–20 | - | 3 |
| Скумбрія | 2–4 | - | 200 | 15–20 | 10–15 | 3 |
| Шматочки риби | 4–6 | 800 | 200 | 12–15 | 8–10 | 3 |

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших запилів їх може привести до загоряння.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя. 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 пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі



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

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтесь приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.
- Перш ніж починати чищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Чищення дверцят духовки

Дверцята духовки мають дві скляні панелі. Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, якщо вони потребують очищення.

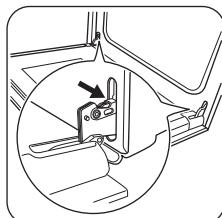


Відкриті й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

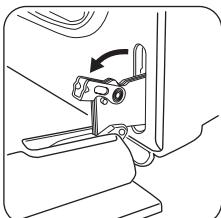


ОБЕРЕЖНО!

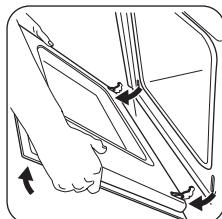
Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.



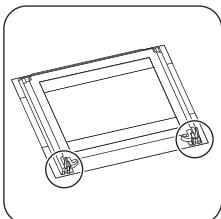
- 1** Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидві завіси.



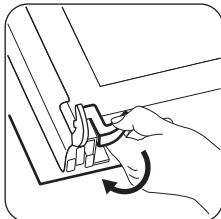
- 2** Підніміть і поверніть важелі на обох шарнірах.



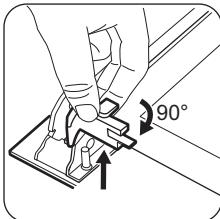
- 3** Наполовину закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення.
Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



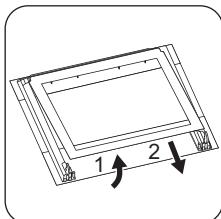
- 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



- 5** Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішню скляну панель.



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



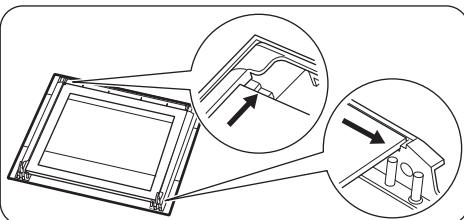
- 7** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель.

Після завершення миття встановіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтесь, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.

Переконайтесь, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300°C.
4. Установіть скляний плафон.

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|---|---|--|
| Духовка не нагрівається. | Духову шафу вимкнено. | Увімкніть духову шафу. |
| Духовка не нагрівається. | Не налаштовано годинник. | Налаштуйте годинник. |
| Духовка не нагрівається. | Необхідні налаштування не обрано. | Перевірте правильність налаштувань. |
| Духовка не нагрівається. | Спрацював запобіжник. | Переконайтесь в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник спрацьовує знову та знову, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Лампочка не світиться. | Несправність лампочки. | Замініть лампочку. |
| Пара й конденсат осідають на їжі та внутрішню поверхню духовкої шафи. | Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго. | Не залишайте їжу в духовці довше ніж на 15–20 хв. після завершення приготування. |
| На дисплеї відображається «12:00». | Проблеми з енергопостачанням. | Вам слід знову налаштувати годинник. |

Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними.

Ця таблиця розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченнаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

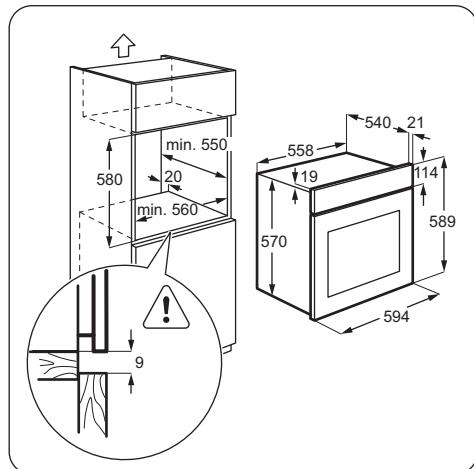
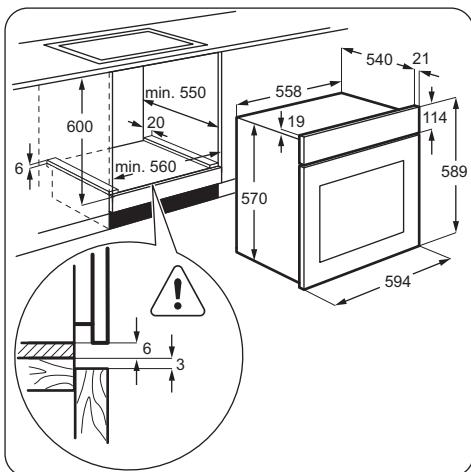
Установка



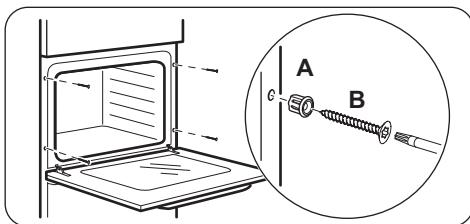
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі



Кріплення духової шафи до меблів



Підключення до електромережі



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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

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

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на табличці з технічними даними). Також можна звернутися до нижче наведеної таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Перетин кабелю (мм ²) |
|--------------------------|-----------------------------------|
| макс. 1380 | 3 x 0.75 |

| Загальна потужність (Вт) | Перетин кабелю (мм ²) |
|--------------------------|-----------------------------------|
| макс. 2300 | 3 x 1 |
| макс. 3680 | 3 x 1.5 |

Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).



Технічна інформація

Технічні дані

| | |
|---------|------------|
| Напруга | 220–240 В |
| Частота | 50 / 60 Гц |

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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



www.zanussi.com/shop



EAC CE

867323259-A-202015