

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	24
UK	Інструкція	48

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

ZOG21411

KZ RU UA

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _	10
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	3	Құту менен тазалау _____	16
Бұйым сипаттамасы _____	6	Не істерсіңіз, егер... _____	17
Бірінші қолданғанға дейін _____	6	Техникалық сипатама _____	18
Өркүндік қолдану _____	7	Орнату _____	18
Сағат функциялары _____	9	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Керек-жарақтарды қолдану _____	9	мағлұматтар _____	23
Қосымша функциялар _____	10		

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

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

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. 3 жасқа толмаған балаларды құрылғының қасына қараусыз қалдыруға болмайды.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.

- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Осы құрылғыны орнату және сымды ауыстыру жұмысын тек білікті маман ғана орындауға тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Құрылғыны бұмен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

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

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.

- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.

- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу

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

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосұлы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын

ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Газға қосу

- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыруға тиіс.
- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайлары (газдың түрі мен газдың қысымы) және құрылғының параметрлері сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдық орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдету талаптарының дұрыс орындалуына көз жеткізіңіз.

Пайдалану

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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.

- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы үмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып-салған кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшашештің есігін жауып пісіріңіз.

Күту менен тазалау

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

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

Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы

қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

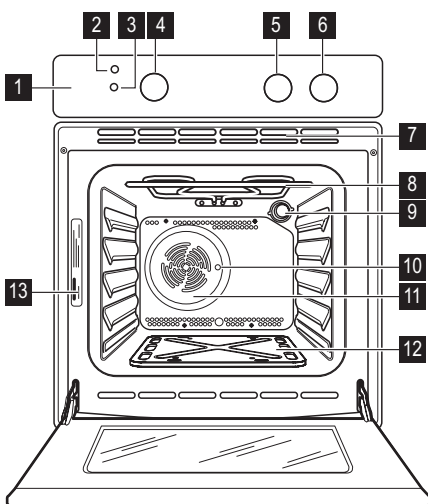
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

⚠ Назарыңызда болсын! Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз

Бұйым сипаттамасы



- 1 Басқару панелі
- 2 Қуат индикаторы
- 3 Гриль индикаторы
- 4 Газ пешті басқару тетігі
- 5 Тұмшاپеш функциясын басқару тетігі
- 6 Минут операторы
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Гриль
- 9 Тұмшاپештің шамы
- 10 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 11 Желдеткіш
- 12 Тұмшاپеш қуысының табанындағы пластинка
- 13 Техникалық ақпарат тақташасы

Тұмшاپештің керек-жарақтары

- **Сымтемір тор**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

- **Бұрылмалы істік**
Ет пен құс етінің ірірек кесектерін қуыруға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз
2. Құрылғыны 60 — 90 минут қосып қойыңыз.

Әркүндік қолдану

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	OFF (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Тұмшапештің шамы	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Бұрылмалы істігі бар электр грилі	Еттен гриль, сондай-ақ, көуап немесе кішкене еттерден гриль жасауға арналған.
	Температура мәндерін орнату	Электр грилінің температурасын реттеу (шамамен ең азы 50 °C градустан бастап, ең көбі 200 °C градусқа дейін).
	Ыстық желмен пісіру	Бір мезгілде тұмшапештің бірден көп сөресіне пісіруге арналған. Тағамды кептіруге арналған. Газ пешінің оттығымен бірге пайдалануға арналған

Қуат индикаторы

Қуат индикаторы тұмшапеш функциясын басқаратын тетікті бұраған кезде ғана жанады.

3.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 5 — 10 минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдеттегіден қаттырақ қызуы мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

 Тұмшапешті салқындатыңыз. Жұмсақ матаны шамалы жуғыш зат қосылған суға батырып, тұмшапештің ішін тазалау үшін пайдаланыңыз.

Газ пешті басқару тетігі

Белгіш е	Функция
●	Тұмшапештің оттығы сөндірулі
мин. - 240	Дәстүрлі жолмен пісіруге арналған температура мәндері

Газ тұмшәпеште тамақ пісіру

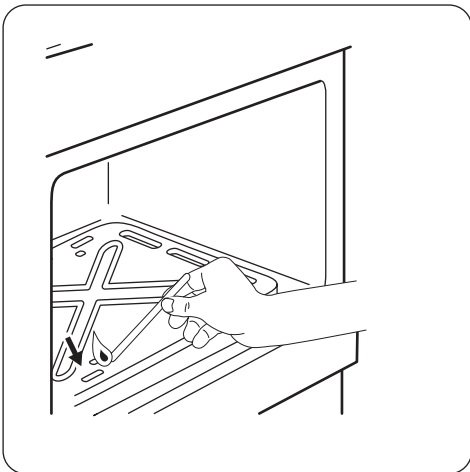
Тұмшәпештің газ оттығын тұтату:

1. Тұмшәпештің есігін ашыңыз.
2. Газ тұмшәпешін басқару тетігін басып, ☆ қалпына бұраңыз. Оны бірнеше секунд басып тұрыңыз, бірақ 15 секундтан артық баспаңыз. Оны жалын пайда болғанша босатпаңыз.

Қолдан тұтату:

Электр қуаты уақытша үзіліп қалса.

1. Тұмшәпештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшәпеш ішінің түбіндегі тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.



3. Сонымен бір мезгілде газ пешін басқару тетігін басып, сағат тілінің бағытына қарсы ең жоғары температураға бұраңыз.
4. Жалын шыққан кезде, газ пешінің басқару тетігін шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

i Отты тұмшәпештің түбіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.

i Егер тұмшәпештің газ оттығы от алмаса немесе кенет сөніп қалса:

1. Газ пешінің басқару тетігін босатыңыз да, "Off" қалпына қойыңыз.
2. Тұмшәпештің есігін ашық қалдырыңыз.

3. Бір минуттан кейін тұмшәпештің газ оттығын қайта тұтатып көріңіз.

Жағып болғаннан кейін:

1. Газ пешінің басқару тетігін босатыңыз.
2. Тұмшәпештің есігін жабыңыз.
3. Газ тұмшәпешінің басқару тетігін қажетті температураға қойыңыз.

Тұмшәпеш қауіпсіздігі құралы:

Газ пештің терморелесі бар.. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

i Газ пеші мен бұрылмалы істігі бар электр грилін (бар болса) бір мезгілде қатар пайдалануға болмайды.

Газ пешінің желдеткішін пайдалану

! **Назарыңызда болсын!** Тағамды әрқашан тұмшәпештің есігін жауып пісіріңіз.

i Газ оттығы тұмшәпештің ішіндегі ауаны қыздырады. Температураны біркелкі ұстау үшін желдеткіш ыстық ауаны таратып тұрады.

1. Тұмшәпештің газ оттығын жағу ("Газ тұмшәпеште пісіру").
2. Жаққан кезде тұмшәпешті басқару тетігін ☼ қалпына қойыңыз.

i Тұмшәпештің желдеткіші тағам пісіре бастағаннан кейін шамамен 10 минуттан кейін қосылады.

Қақтау

1. Тұмшәпештің функциясын басқаратын тетікті сағат тілінің бағытымен ☼ қалпына бұраңыз. Басқару тетігінің ☺ белгісі температура ауқымын көрсетеді. (шамамен кем дегенде 50°C градустан, ең көбі 200°C градуска дейін)
2. Гриль мен гриль науасының сырғытпасының деңгейін тағамның әр түрлі қалыңдығына лайықтап реттеңіз. Тағамды жылдам пісіру үшін үстіңгі

қыздырғыш элементке жақын, баппен пісіру үшін одан алыс қойыңыз.

- Ауаның барынша жақсы таралуын қамтамасыз ету және тағамды майы мен сөлінен бөлу үшін тағамның көбін гриль науасындағы торға салу керек. Егер қаласаңыз, балық, бауыр және бүйрек тәрізді тағамдарды гриль науасына тура қоюға болады.
- Тағамның май-сөлі шашырамас үшін тағамды қақтамас бұрын мұқият кептіру керек. Пісіру барысында көбір болып кетпес үшін майсыз еттер мен балыққа шамалы өсімдік майын немесе сары май жағыңыз.

- Етті қақтаған кезде қызанақ және саңырауқұлақ тәрізді қосымшаларды тордың астына салуға болады.
- Нанды қыздырған кезде үстіңгі сырғытпаны пайдалану керек.
- Тағамды пісіру барысында қажетінше аударып отыру керек.

Гриль индикаторы

Гриль индикаторы ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) гриль пісіру функциясы таңдалған кезде жанады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өшеді. Одан соң жанып-сөну арқылы қажетті температураның реттелгенін көрсетеді.

Сағат функциялары

Минут операторы

Тұмшапеш функциясының кері санақ уақытын орнату үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

-  Бұл функция тұмшапештің жұмысына ешбір әсер етпейді.

1. Таймердің тетігін шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақыт мерзіміне бұраңыз.
2. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

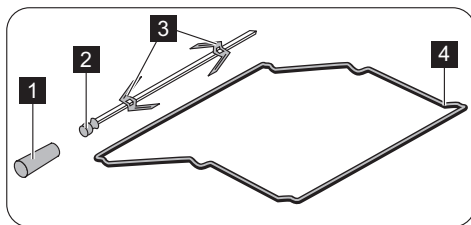
Керек-жарақтарды қолдану

-  **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Бұрылмалы істік

-  **Назарыңызда болсын!** Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылары мен істігі өткір. Жарақат алу қаупі бар.

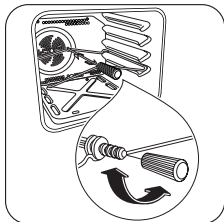
-  **Назарыңызда болсын!** Бұрылмалы істікті алған кезде тұмшапеш қолғабын пайдаланыңыз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Күйіп қалу қатері бар.



- 1 Тұтқасы
- 2 Істік
- 3 Шанышқылар
- 4 Бұрылмалы істіктің жақтауы

1. Бұрылмалы істіктің тұтқасын істікке салыңыз.
2. Қуыру табағын ең астыңғы сөре деңгейіне қойыңыз.
3. Бұрылмалы істіктің жақтауын астынан санағанда екінші деңгейге қойыңыз.
4. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз да, содан кейін етті бұрылмалы істікке салып, екінші шанышқыны орнатыңыз.
5. Шанышқыларды қатайту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
6. Істіктің ұшын бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз. "Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз.

7. Істіктің алдыңғы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз.



8. Бұрылмалы істіктің тұтқасын алыңыз.
9. Тұмшапеш функциясының тетігін  қалпына бұраңыз. Бұрылмалы істік айналады.
- 10 Қажетті температураны орнатыңыз.
- Пісіру кестелеріне қараңыз.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғының температурасы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

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

Торт пісіру

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

Ет пен балық пісіру

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

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.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Көпіршітілген тағам рецептілері	3	160	45 - 60	Торт қалыбында
Ашыған қамыр	3	160	20 - 30	Торт қалыбында
Сарысу қосылған чизкейк	1	160	70 - 80	Топ сөреге қойылған 26 см торт қалыбында
Алма торт (Алма бөліші)	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Топ сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында ¹⁾
Штрудель	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	160	50 - 60	26 см торт қалыбында
Кристмас торт / Көп жеміс қосылған торт	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында ¹⁾
Қара өрік торт	2	160	50 - 60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	140 - 150	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	2 және 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгей	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгей	2 және 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Меренга	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Тоқаштар	3	180	15 - 20	Пісірме табақта ¹⁾
Эклер	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Тарталетка	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	160	50 - 60	20 см торт қалыбында ¹⁾

1) Тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

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

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Паста фланы	2	180	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Көкөніс фланы	2	175	45 - 60	Қалыпта пісіріледі
Киш	1	180	50 - 60	Қалыпта пісіріледі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	25 - 40	Қалыпта пісіріледі ¹⁾

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	190	50 - 70	Тор сәреде
Шошқа еті	2	180	90 - 120	Тор сәреде
Бұзау еті	2	175	90 - 120	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	2	200	50 - 60	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	2	200	60 - 70	Тор сәреде
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	2	200	70 - 75	Тор сәреде
Шошқаның қол омыртқасы	2	170	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	2	160	100 - 120	Екі кесек
Қой еті	2	175	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	2	200	70 - 85	Тұтас еті

ТАҒАМ ТҮРІ	Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Күркетауық еті	2	160	210 - 240	Тұтас еті
Үйрек еті	2	220	120 - 150	Тұтас еті
Қаз еті	1	160	150 - 200	Тұтас еті
Қоян еті	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	175	90 - 120	Тұтас еті

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Желдеткішпен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/Албырт балық	2	175	35 - 60	4 - 6 филе

Газ тұмшапеште пісіру

 Уақытқа алдын ала қыздыру уақыты кірмейді.

Бос тұмшапешті әрқашан 10 минут қыздырыңыз.

Салмағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшапеште пісіру		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты	Ескерімдер
		Темп. (°C)	деңгейі		
	ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІ				
1	Сүйегі бар сиыр еті	мин.	2 немесе 3	40	
1	Сүйексіз сиыр еті	190	2 немесе 3	50	
1	Қой еті	мин.	2 немесе 3	40 - 50	
1	Шошқа еті	175	2 немесе 3	50	
1,2	Тауық/Қоян еті	210	2 немесе 3	70 - 80	
1	Үйрек еті	190	2 немесе 3	80	

Салм ағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұтшапеште пісіру		Минутқа шаққанд ағы пісіру уақыты	Ескерімдер
		Темп. (°C)	деңгейі		
1	Күркетауық еті	180	2 немесе 3	60	
0,5	Бұқтырма тағам	мин.	2 немесе 3	150	
1	Көкөніс пісірмесі	мин.	2	—	көкөніс түріне қарай әр түрлі болады
	ТОҚАШ ӨНІМДЕРІ				
	Жеміс бөліштері	165	2	35	
	Жеміс бөліші	мин.	2 немесе 3	35	
	Шұжық орамалары	180	2 немесе 3	20	
	Чокс тоқашы	190	2 немесе 3	25 - 30	
	Воловент тоқашы	175	2 немесе 3	15	
	Джем қосылған пирожныйлар	180	2 немесе 3	30 - 40	тор сөреге қойылған 26 см алюминий қалып
	ПУДДИНГ				
	Бен-мариде пісірілген жұмыртқа десерті	мин.	2 немесе 3	60 - 75	
	ТОРТТАР				
	Көп жеміс қосылған торт	мин.	2 немесе 3	150 - 170	тор сөреге қойылған 20 см алюминий қалып
	Жай жеміс торты	мин.	2 немесе 3	150	
	Мадейра торты	мин.	2 немесе 3	105 - 120	
	Кішкене кекстер	мин.	3	30 - 40	
	Зімбір наны	мин.	3	35 - 45	
	НАН				
0,5	Нан бөлкелері	190	2 немесе 3	40 - 50	алюминий пісіру науасында
1	Нан бөлкелері	190	2 немесе 3	50 - 60	алюминий пісіру науасында
	Орамалар, мейізді тоқаш	180	2 немесе 3	15 - 20	

Салмағы (кг)	ТАҒАМ ТҮРІ	Газ тұмшاپеште пісіру		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты	Ескерімдер
		Темп. (°C)	деңгейі		
	Печеньелер	180	2 немесе 3	25 - 35	

Қақтау

i Бос тұмшاپешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Қақтау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Шұжық	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кәуап	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Қыздырылған нан	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Бұрылмалы істік

i Бос тұмшاپешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Күту менен тазалау

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін. Гриль табағында бұндай қауіп одан да күшті.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

i Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

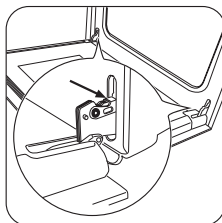
Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

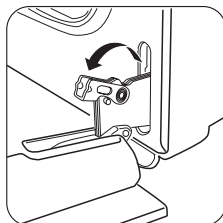
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпылама нұсқауларды қараңыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

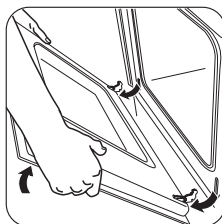
Тұмшапештің есігін алып тазалауға болады.



1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.

Тұмшапештің есігін сабын сумен тазалаңыз. Тұмшапештің есігін мұқият тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін тұмшапештің есігін орнына салыңыз. Тұмшапештің есігін орнына салу үшін жоғарыда

айтылған қадамдарды керісінше орындаңыз.

Тұмшапештің шамы



Назарыңызда болсын!

Тұмшапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Электр қатері бар.

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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



Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.

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

Не істерсіңіз, егер...



Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді.	Құрылғы іске қосылған жоқ.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Сақтандырғыш тарауындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып кете берсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбайды.	Тұмшапештің шамында ақау бар.	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз.
Тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне бу және конденсат жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін оны тұмшапештің ішінде 15 - 20 минуттан ұзақ уақыт ұстамаңыз.
Жалын тұтатқан бетте дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызбайды.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 15 секунд басып ұстап тұрыңыз.

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

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

Оларды мына жерге жазып қояды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Техникалық сипатама

Жалпы қуат мәні

Электр қуаты:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,5 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт

Электрмен жабдықтау:	230 В ~ 50 Гц
Санаты:	I12H3B/P
	I12H3+ (Португалияға арналған)
Газбен жабдықтау:	G20 (2H) 20 мбар
Құрылғының сыныбы	3

Газ пеші оттығының техникалық параметрлері

Газ түрі	Инжект ор белгісі 1/100 мм	Номинальды газ қуаты кВт	Номинальды газ ағысы г/сағ	Газдың азайтылған қуаты кВт	Байпас істікше 1/100 мм	Газдың номинальды қысымы мбар
Табиғи газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Қал.	20
Сұйылтылған газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30 28-30/37 (Португалияға ғана арналған)
Табиғи газ (G20) (тек Ресейге арналған)	124	2,5	-	1,0	Қал.	13

Орнату

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Орнату қауіпсіздігі

Орнатуға қатысты бұл нұсқаулар уәкілетті мамандарға ғана арналған!

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны орнату, электр тоғына қосу және жөндеу жұмыстарын уәкілетті мамандарға

ғана (газ және электр) тапсырыңыз. Егер уәкілетті мамандарға тапсырмасаңыз, зақым келген жағдайда кепілдік заңды күшінен айырылады. Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген газ және электр құрылғыларын орнату, пайдалану және күтіп ұстауға қатысты дұрыс әрекеттер мен нұсқауларды орындаңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Орнатар алдында жергілікті ресурспен жабдықтау жағдайларының (газдың түрі мен қысымы) құрылғының параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

⚠ Назарыңызда болсын! Осы құрылғының параметрлерін реттеу жағдайлары затбелгіде немесе деректер тақташасында жазылған.

⚠ Назарыңызда болсын! Осы нұсқаулықта көрсетілген орнату нұсқауларын орындамау салдарынан орын алған зақымға өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Орнату жағдайы:

- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған.
- Құрылғыны ауа жеткілікті айналып тұратын бөлмеге ғана орнату керек.
- Табиғи желдеткіш саңылауларды ашық ұстаңыз немесе пештің ауа тартқышын орнатыңыз.
- Кіріктірілген қаптамада кем дегенде 130 см² орын болуға тиіс.

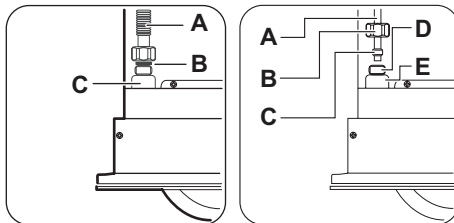
Газға тамақ пісіру құрылғысын пайдаланған кезде, осы құрылғы орнатылған бөлме ысып кетеді және ылғал түзіледі. Ас бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи жолмен желдететін саңылауларды ашып қойыңыз не механикалық желдету құралын орнатыңыз (механикалық тартқыш құрылғы). Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланған кезде қосымша желдету қажет болуы, мысалы, терезені ашу немесе барынша тиімді желдету тәсілін пайдалану қажет болуы мүмкін, егер механикалық тартқыш бар болса, оның қарқынын арттыруға болады.

Газға қосу

Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.

⚠ Назарыңызда болсын! Резеңке иілгіш түтіктерді пайдаланбаңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Газды жалғар алдында ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтауға арналған негізгі клапанды жабыңыз.



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| A) Иілгіш темір түтік | A) Қатты темір түтік |
| B) Нығыздағыш | B) Гайка |
| C) Газбен жабдықтау бағыттағышы | C) Тығыздағыш |
| | D) Шығыс / кіріс адаптері |
| | E) Газбен жабдықтау бағыттағышы |

1. Тұмшапешті кіріктірілген ас үй қаптамасының шегіне (шамамен 30 см) дейін кіргізбеңіз.

Екі тәсілмен қосуға болады:

- a) Темір иілгіш түтікпен қосу (макс. ұзындығы: 2 м):
 - Жинақпен келген тығыздағышты түтік пен газбен жабдықтайтын бағыттағыштың арасына салыңыз.
 - Түтікті 1/2" газбен жабдықтау бағыттағышына бұраңыз.
- b) Қатты темір түтікпен қосу (жұмсақ мыс, мин. диаметр: 8 мм):
 - Гайка мен тығыздағышты газбен жабдықтау бағыттағышына орнату үшін шығыс / кіріс адаптерін (жинаққа кірмейді) пайдаланыңыз.

- Түтікті газбен жабдықтау бағыттағышына салыңыз.

2. Гайкаларды қатайту үшін 22 мм гайка кілтін пайдаланыңыз.
Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс орында ұстаңыз, газбен жабдықтау жүйесіне ешбір салмақ түсірмеңіз.
3. Тұмшапешті ас үй қаптамасының шегіне дейін жылжытыңыз.
"Құрылғыны кіріктіріп орнату" нұсқауларын қараңыз.
4. Қосылған жерінің тығыздағышының дұрыс екенін тексеруге арналған сұйықпен тексеріңіз.

⚠ Назарыңызда болсын! Газдың ағатын-ақпайтынын тексеру үшін отты пайдаланбаңыз!

⚠ Назарыңызда болсын! Тұмшапешті ас үй қаптамасының ішіне қарай жылжытқан кезде газбен жабдықтау бағыттағышын майыстырып алмаңыз.

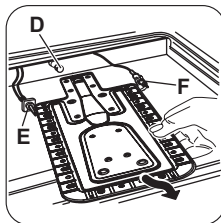
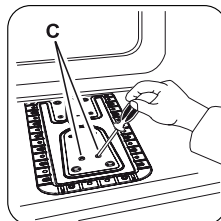
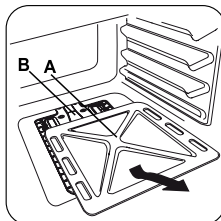
⚠ Назарыңызда болсын! Тек Ресей үшін: бұл құрылғы G20 20 мбар табиғи газбен жұмыс істейді. Газға қосар алдында параметрді қолданылатын газдың түріне дұрыс (G20 13 мбар) реттеп алу маңызды. "Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау" тарауындағы нұсқауларды қараңыз.

Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.

i Бұл құрылғы G20 20 мбар табиғи газбен жұмыс істеуге арналған. Дұрыс инжекторларды пайдалансаңыз, басқа газ түрін пайдалануға да болады ("Газ пеші оттығының техникалық параметрлері" ақпаратын қараңыз). Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

Газ оттықтарының инжекторын ауыстыру.

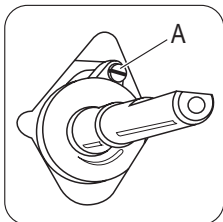


1. Пеш қуысының астыңғы пластинкасын (A), тұмшапештің оттығына (B) қол жеткізу үшін алыңыз.
2. Газ пештің оттығын ұстап тұрған (C) екі бұранданы ағытыңыз.
3. Газ оттығын инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.
Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Газ оттығы шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына (F) және термореле жалғастырғышына (E) салмақ салмаңыз.
4. Газ оттығының инжекторын (D) 7 мм сомын кілттің көмегімен ағытыңыз және алыңыз. Орнына қажетті біреуін салыңыз ("Газ пеші оттығының техникалық параметрлері" кестесін қараңыз).
5. Газ пеші оттығын құрастыру үшін әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.
6. Газбен жабдықтау бағыттағышының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына, жаңа газ түріне сай жапсырманы жапсырыңыз (инжектор жинағымен бірге беріледі).

⚠ Назарыңызда болсын! Газ пеші оттығының бастапқы ауасын реттеудің қажеті жоқ.

Газ пеші оттығының ең аз деңгейін реттеу:

1. Ашаны розеткадан ағытыңыз.
2. Басқару тетігін ең аз қалпына бұраңыз және алыңыз.
3. Реттегіш бұrandаны (А) жұқа қырлы бұранда бұрағышпен бұрап реттеңіз.



Газдың түрін өзгерту	Реттегіш бұrandаны реттеу
табиғи газдан сұйылтылған газға	реттегіш бұrandаны шегіне дейін қатайтып бұраңыз
сұйылтылған газдан табиғи газға	реттегіш бұrandаны шамамен айналымның 1/2 мөлшеріне дейін босатыңыз

Тек Ресей үшін:

сұйылтылған газдан табиғи 13 мбар газға	реттегіш бұrandаны шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз
20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға	реттегіш бұrandаны шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босатыңыз

4. Газ пешінің басқару тетігін орнына салыңыз.

5. Ашаны розеткаға сұғыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз.

6. Газ пешінің оттығын жағыңыз ("Газ тұмшапеште тамақ пісіру - Тұмшапештің газ оттығын тұтату" тарауын қараңыз).
7. Газ пешінің басқару тетігін 240 мәніне қойыңыз да, тұмшапешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
8. Газ пешінің басқару тетігін 240 мәнінен ең кіші мәнге қойыңыз.

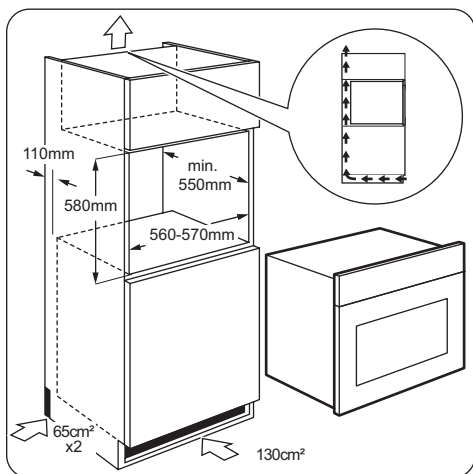
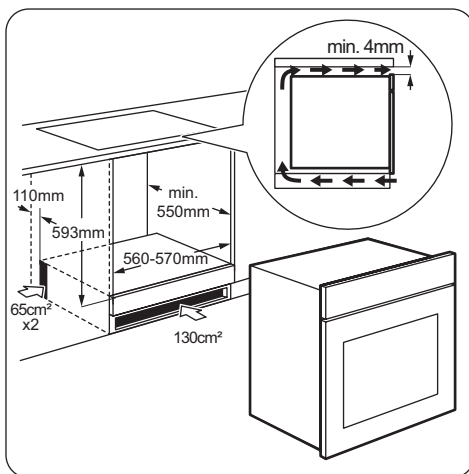
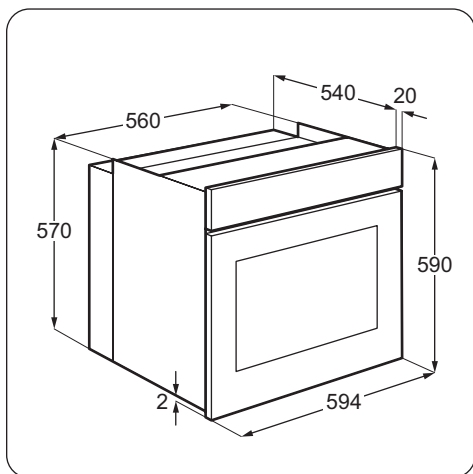
Жалынды бақылаңыз. Егер жалын сөніп қалса, 1-8 аралығындағы қадамдарды қайталаңыз. Газ пеші оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Осы қауіпсіздік шараларын сақтамаасаңыз өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Кіріктіріп орнату

Кіріктіріп орнату жағдайлары:

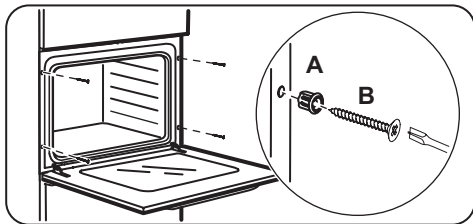
- Құрылғыны ас үй ішіне немесе студио ас үйге ғана орнатыңыз.
- Құрылғыны жуынатын немесе дем алатын бөлмеге орнатпаңыз.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" немесе "астына кіріктіріп" орнатуға болады:



- Тиісті суреттерден тұмшапештің және ас үй қаптамасының қажетті өлшемдерін (мм бойынша) көресіз.
- Кіріктірілген ас үй өлшемдері тиісті суреттерге сай келуі керек.
- Құрылғының үстіңгі жағы мен ас үй қаптамасының ішкі төбесіне дейінгі қашықтық кем дегенде 4 мм болуы керек.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" (пештің астына) орнатқан кезде, пешті тұмшапешті орнатпай тұрып орнату керек.
- Материалдар қоршаған ортамен салыстырғанда кем дегенде 60 °C градустан бастап жоғарылайтын температураға төзімді болуы керек.
- Тұмшапеш қатты ысып кетпес үшін тұмшапештің айналасында ауа жеткілікті айналып тұруға тиіс.
- Дұрыс жұмыс істеу үшін тұмшапештің қаптамасы алдыңғы жағынан немесе барлық жағынан кем дегенде 130 см² (кем дегенде жан-жағынан 65 см²) болуға тиіс. Өндіруші кірпіштен жасалған қаптаманың алдыңғы жағынан 130 см², ағаштан жасалған қаптаманың бүйір жақтарынан 65 см² ашық орын қалдыруды ұсынады.

- Тұмшापештің үстіне пеш орнатқан кезде, пеш пен тұмшापешті электртоғына жеке-жеке қосыңыз. Қосылымды құрылғыға жіберілетін қуат параметріне сай кабельді пайдаланып іске асырыңыз.

i Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болғанда техник маман тұмшापешке оңай қол жеткізе алатынына көз жеткізіңіз.



Электртоғына қосу

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

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталып жеткізіледі.

Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Белгі ♻️ салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі ☒ салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге

тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.



Орам материалы

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

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	24	Дополнительные функции _ _ _ _ _	33
Указания по безопасности _ _ _ _ _	26	Полезные советы _ _ _ _ _	33
Описание изделия _ _ _ _ _	29	Уход и очистка _ _ _ _ _	39
Перед первым использованием _ _ _	29	Что делать, если ... _ _ _ _ _	40
Ежедневное использование _ _ _ _ _	30	Технические данные _ _ _ _ _	41
Функции часов _ _ _ _ _	32	Установка _ _ _ _ _	42
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	32	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	47

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

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 перчатки.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.

- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.

- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Использование

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

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

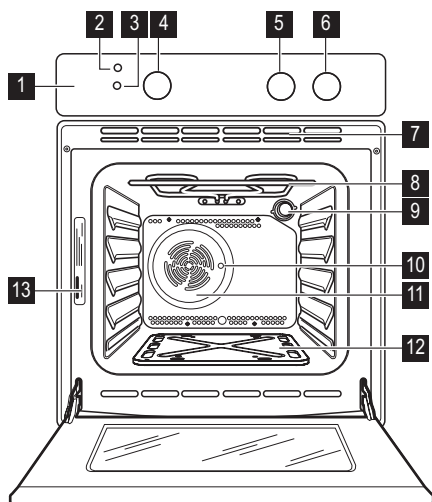
Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

Описание изделия



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор мощности
- 3 Индикатор функции гриля
- 4 Ручка управления газовым духовым шкафом
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Таймер
- 7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8 Гриль
- 9 Лампа освещения духового шкафа
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Табличка с техническими данными

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**

Для тортов и печенья.

- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 60—90 минут.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 5—10 минут.

Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

 Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с

мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

Ежедневное использование

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

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Электрический гриль с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
	Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
	Выпекание в режиме «Горячий воздух»	Одновременное выпекание на более чем одном уровне духового шкафа. Также используется для подсушивания продуктов. Может использоваться в комбинации с горелкой духового шкафа.

Индикатор мощности

Индикатор включения загорается только при повороте ручки выбора режима газового духового шкафа.

Ручка управления газовым духовым шкафом

Символ	Функция
	Горелка духового шкафа отключена
мин— 240	Диапазон регулировки температур при обычном приготовлении пищи

Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

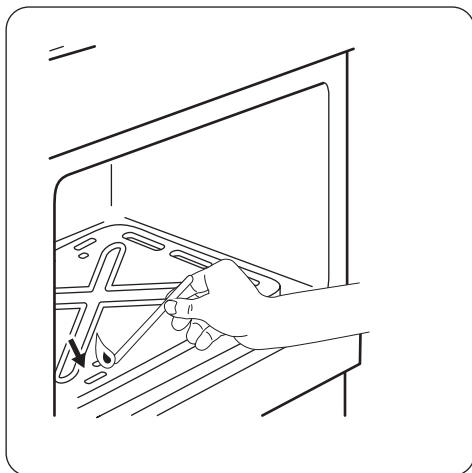
1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение . Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не

отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:

При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

i Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

i Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления газовым духовым шкафом и поверните ее в положение «Выкл».
2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен терморепаром. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

i Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Использование режима конвекции

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

i Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Использование газового духового шкафа»).
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение .

i Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на . Символ на ручке выбора режима отражает диапазон температур от минимальной (около 50°C до максимальной (около 200°C).
 2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - дальше от него.
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обес-

печить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, можно положить под решетку.

- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Индикатор функции гриля

Индикатор гриля (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

-  Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
2. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

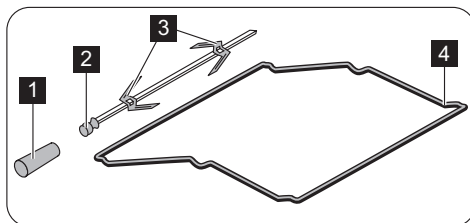
Использование дополнительных принадлежностей

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

Вертел

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

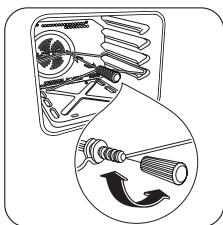
 **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные перчатки. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



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

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

4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.



Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалированное 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, удале-

ние 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.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	3	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	3	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	160	70 - 80	В двух 26 см формах для выпечки на решетке
Яблочный торт (яблочный пирог)	2 (лев.+прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2 (лев.+прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾
Сливовый торт	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие пирожные – в одном противне	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне

Время приготовления

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

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

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Бисквиты / полоски из теста – два противня	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Безе	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Булочки	3	180	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	60 - 70	1–2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Пицца	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	175	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	175	90 - 120	На решетке
Английский рост-биф с кровью	2	200	50 - 60	На решетке
Английский рост-биф средней прожаренности	2	200	60 - 70	На решетке
Английский рост-биф, хорошо прожаренный	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	160	100 - 120	Две штуки
Баранина	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

Приготовление в газовом духовом шкафу

 Время не включает период разогрева духового шкафа.

Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
	ВЫПЕЧКА				
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
	ПУДИНГИ				
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Вертел

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

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

Уход и очистка

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде-гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями

или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

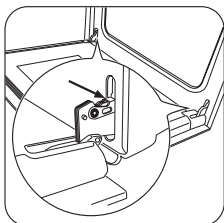
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Почистите уплотнение дверцы

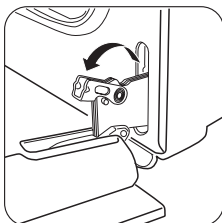
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Очистка дверцы духового шкафа

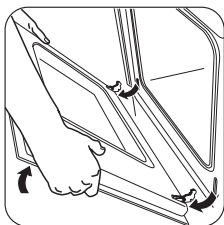
Дверца духового шкафа снимается для чистки.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

i Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

.....

Код изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

Технические данные

Полная мощность

Электроэнергия:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,5 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
	II2H3+ (для Португалии)
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Прибор класса	3

Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	1/100 мм	мбар
Природный газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30 28-30/37 (только для Португалии)
Природный газ (G20) (только для России)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

Установка

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

Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

 **ВНИМАНИЕ!** Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

 **ВНИМАНИЕ!** Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.

- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

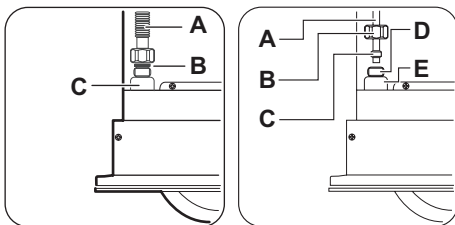
Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).

Подключение к газовой магистрали

Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

 **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гибкие резиновые подводки.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электросети. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A) Гибкая металлическая подводка | A) Жесткая металлическая подводка |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Подвод газа | C) Уплотнительная линза |
| | D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой |
| | E) Подвод газа |

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см). Существует два вида подключения.
 - a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):
 - Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
 - Подключите подводку к трубе подачи газа диаметром 1/2 дюйма.
 - b) Подключение гибкой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):
 - Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
 - Подключите подводку к трубе подачи газа.
2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Не гните трубы подачи газа и не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.
3. Полностью задвиньте прибор на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».
4. При помощи жидкости для определения утечек убедитесь в герметичности соединения.

ВНИМАНИЕ! Не используйте пламя для обнаружения утечек!

ВНИМАНИЕ! Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

ВНИМАНИЕ! Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

Переоборудование на другие типы газа

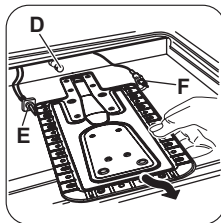
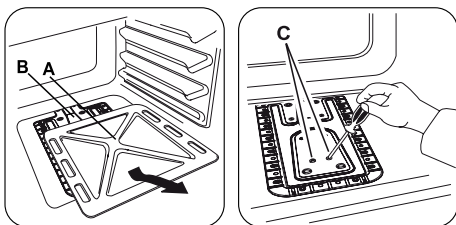
ВНИМАНИЕ! Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

И Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар.

Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов (см. Главу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).

Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



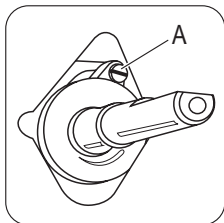
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм, затем извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

ВНИМАНИЕ! Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.

2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, затем снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

ВНИМАНИЕ! Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкафу прогреться не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

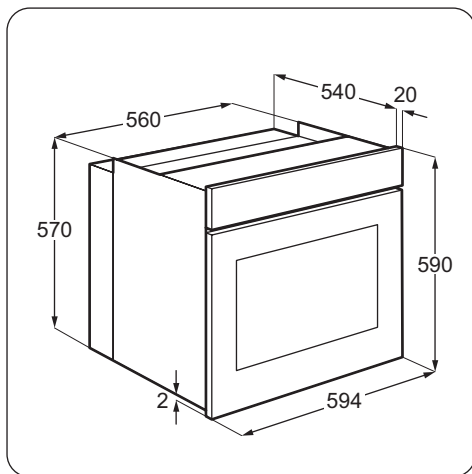
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 8. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

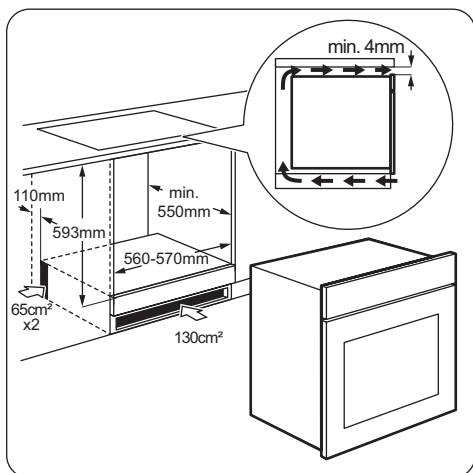
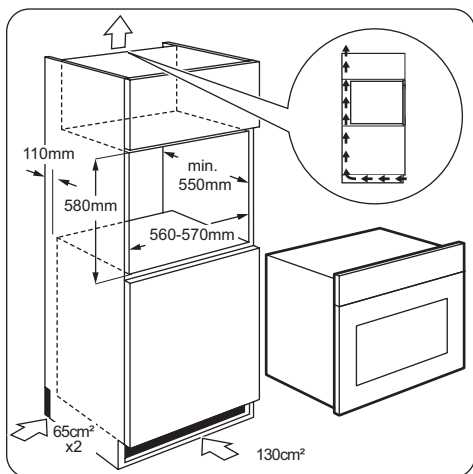
Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший вследствие нарушения данных правил по технике безопасности.

Встраивание

Условия встраивания:

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой.
- Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.

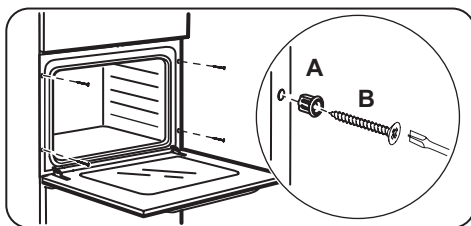




- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть зазор минимум 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.

- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум, на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам - при использовании в деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа. Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.



Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

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. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²

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

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



Охрана окружающей среды

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 X. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного

сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Упаковочные материалы

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

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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	48	Додаткові функції	56
Інструкції з техніки безпеки	49	Корисні поради	56
Опис виробу	52	Догляд та чистка	62
Перед першим користуванням	52	Що робити, коли ...	63
Щоденне користування	53	Технічні дані	64
Функції годинника	55	Установка	64
Використання приладдя	55	Охорона довкілля	69

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.



Інструкції з техніки безпеки

Установка



Попередження! Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Підключення до електромережі

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

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

Експлуатація

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

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.

- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

- Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

Догляд та чистка

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

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

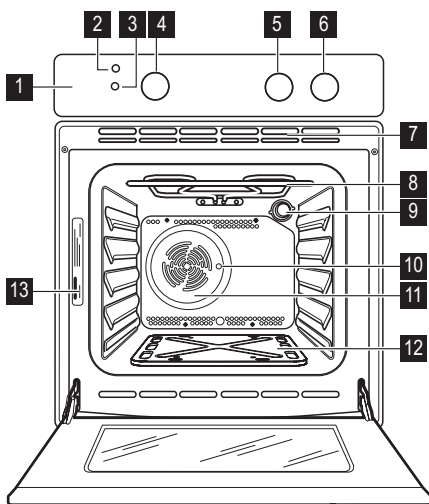
⚠ Попередження! Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.

- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі

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

Опис виробу



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор живлення
- 3 Індикатор гриля
- 4 Ручка керування функціями духовки
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Таймер
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духовки
- 10 Отвір для рожна
- 11 Вентилятор
- 12 Днище внутрішньої камери духовки
- 13 Табличка з технічними даними

Приладдя духовки

- Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.

- Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.
- Вертел**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).

- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру
2. Дайте приладу попрацювати 60 – 90 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

4. Дайте приладу попрацювати 5 – 10 хвилин.

Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

 Дайте духовці охолонути. Протріть духовку всередині м'якою ганчіркою, змоченою у теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

Щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції духовки

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки	Увімкнення лампочки духової шафи. Не є функцією готування.
	Електричний гриль з рожном	Для смаження на грилі м'яса, в тому числі шашликів, або для смаження менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температури	Налаштування температури електричного гриля (від мінімальної близько 50°C до максимальної близько 200°C).
	Вентилятор	Для одночасного випікання більше ніж на одному рівні. Для сушіння продуктів. Для використання в поєднанні з пальником газової духовки

Індикатор живлення

Індикатор живлення вмикається лише при обертанні ручки керування функціями духовки.

Ручка керування функціями духовки

Сим-вол	Функція
	Пальник духовки вимкнений
мін. — 240	Діапазон регульованих температурних режимів для традиційного приготування

Готування в газовій духовці

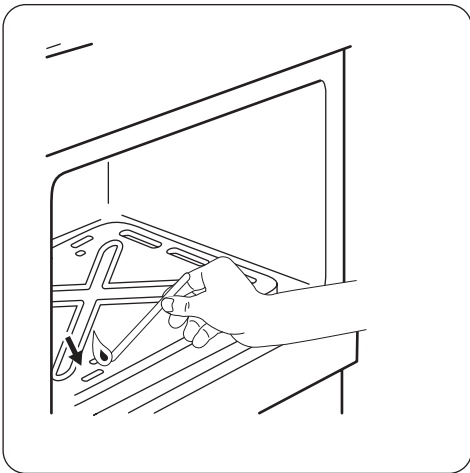
Запалювання газового пальника духової шафи:

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натисніть ручку керування функціями духовки і поверніть її в положення ☆. Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.

Запалювання вручну:

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духовки.



3. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовкою і поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
4. Не відпускайте перемикач функцій газової духової шафи протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться полум'я.

i Полум'я можна перевіряти через отвори у днищі духової шафи.

i Якщо газовий пальник духової шафи не запалюється або випадково згас, виконайте такі дії:

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою і поверніть її в положення «вимкнено».
2. Залиште дверцята відчиненими.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник духової шафи ще раз.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовкою.
2. Зачиніть дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функції газової духовки на потрібну температуру.

Пристрій безпеки духової шафи:

Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

i Користуватися одночасно газовою духовкою і електричним грилем з рожном (за наявності) не можна.

Щоб користуватися газовою духовою шафою з вентилятором

! **Попередження!** Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

i Газовий пальник нагріває повітря всередині печі. Вентилятор переміщує гаряче повітря, щоб підтримувати рівномірну температуру.

1. Запаліть пальник духовки (див. розділ «Готування в газовій духовій шафі»).
2. Після запалення встановіть ручку керування функціями духовки в положення

i Вентилятор духовки починає працювати приблизно через 10 хвилин після початку готування.

Гриль

1. Поверніть ручку керування функціями духовки за часовою стрілкою у положення . Символ на ручці керування показує діапазон температур.

(від мінімального значення у приблизно 50 °C до максимального значення у приблизно 200 °C)

2. Відрегулюйте гриль і положення напрямних решітки дека для гриля відповідно товщини продуктів. Для швидшого приготування розташуйте продукти ближче до верхнього елемента, для повільнішого — далі від нього.
- Більшість продуктів слід класти на решітку у деці для гриля, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на деко для гриля.
- Щоб звести розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти,

перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.

- Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
- Для приготування грінок слід використувати верхній рівень.
- В процесі приготування страву треба перевертати.

Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ «Опис виробу») загоряється, коли обрано функцію приготування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

-  Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

1. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.
2. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал.

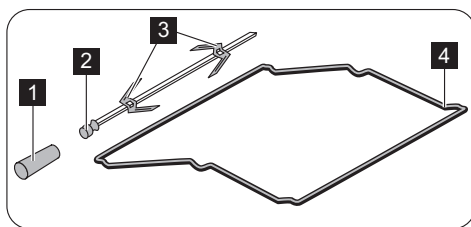
Використання приладдя

-  **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Рожен

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

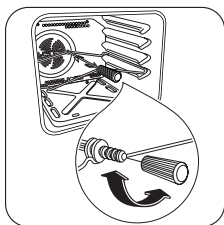
-  **Попередження!** Для виймання рожна одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.



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

1. Вставте ручку рожна в рожен.
2. Встановіть глибоку жаровню на найнижчому рівні.

3. Встановіть рамку рожна у положення другої полицки знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір для рожен. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожна на раму рожна.



8. Зніміть ручку рожна.
9. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення . Рожен почне обертатися.
- 10 Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці готування.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолод-

ними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. 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, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити кон-

денсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.

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

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

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

додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості. На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Таблиця випікання та смаження

ПИРОГИ/ТОРТИ

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиць	Темп. (°C)		
Збиті суміші	3	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	3	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг із масляною	1	160	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Яблучний пиріг	2 (ліворуч і праворуч)	160	80 - 100	У двох 20-сантиметрових формах для випікання на комбінованій решітці ¹⁾
Штрудель	2	150	60 - 80	На деці для випікання
Пиріг із варенням	2 (ліворуч і праворуч)	165	30 - 40	У 26-сантиметровій формі для пирогів
Бісквіт	2	160	50 - 60	У 26-сантиметровій формі для пирогів
Різдва́ний кекс / фруктовий пиріг	2	150	90 - 120	У 20-сантиметровій формі для пирогів ¹⁾
Кекс із родзинками	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Тістечка – один рівень	3	140 - 150	20 - 30	На деці для випікання
Тістечка – два рівні	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / пісочні хлібобулочні вироби – один рівень	3	140 - 150	30 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / пісочні хлібобулочні вироби – два рівні	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деці для випікання

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиці	Темп. (°C)		
Безе	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Здобні булочки	3	180	15 - 20	На деці для випікання ¹⁾
Еклери	3	170	25 - 35	На деці для випікання
Пирого з начинкою	2	170	45 - 70	У 20-сантиметровій формі для пирогів
Фруктовий пиріг	2	150	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для пирогів
Сендвіч «Вікторія»	1	160	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для пирогів ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиці	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	60 - 70	1-2 буханці, 500 г кожен ¹⁾
Житній хліб	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Піца	1	230 - 250	10 - 20	На деці для випікання або в глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	190	10 - 20	На деці для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиці	Темп. (°C)		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Каннеллоні	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиці	Темп. (°C)		
Яловичина	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф (із кров'ю)	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф (помірно просмажений)	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф (добре просмажений)	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	170	120 - 150	Зі шкірою
Свинина, гомілка	2	160	100 - 120	Два шматки
Баранина	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	175	60 - 80	Нарізними шматками
Заєць	2	175	150 - 200	Нарізними шматками
Фазан	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полиці	Темп. (°C)		
Форель / морський ляц	2	175	40 - 55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	175	35 - 60	4-6 шматочків філе

Готування у газовій духовій шафі

 Час не включає попереднє прогрівання.

Завжди попередньо прогрівайте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готу- вання у хвили- нах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кіст- ками	мін.	2 або 3	40	
1	Яловичина без кі- сток	190	2 або 3	50	
1	Баранина	мін.	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	мін.	2 або 3	150	
1	Печені овочі	мін.	2	—	залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктове тістечко	165	2	35	
	Пиріг із фруктами	мін.	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	у 26-сантиметровій алюмініє- вій формі для випікання на комбінованій решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	мін.	2 або 3	60 - 75	
	ПИРОГИ				
	Пиріг із великою кількістю фруктів	мін.	2 або 3	150 - 170	у 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій ре- шітці
	Звичайний фрукто- вий пиріг	мін.	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	мін.	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	мін.	3	30 - 40	
	Імбирний кекс	мін.	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	на алюмінієвому пласкому де- ку

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	на алюмінієвому пласкому диску
	Рогалики та булочки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібна випічка	180	2 або 3	25 - 35	

Гриль

 Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полиць	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Рибне філе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Грінки	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

Рожен

 Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	(г)	Рівень полиць	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	макс.	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	макс.	50 – 60



Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духової шафи. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.



Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

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

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

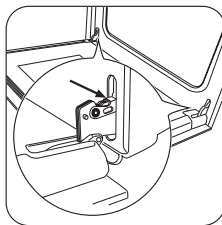
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.

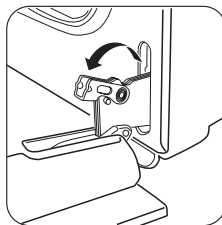
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Чищення дверцят духової шафи

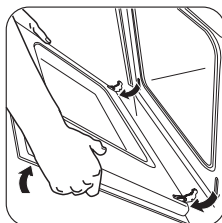
Дверцята духовки можна знімати для чищення.



1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд. Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.

Помийте дверцята духовки теплою водою з милом. Обережно витріть дверцята духовки.

Після чищення встановіть дверцята духовки на місце. Щоб вставити дверцята

духової шафи, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Лампочка духовки

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

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

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

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електрощиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 15 секунд.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

Технічні дані

Загальна потужність

Електрична:	1,7 кВт
Газова:	G20 (2H) 20 мбар = 2,5 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт

Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц
Категорія:	IІ2H3B/P
	IІ2H3+ (для Португалії)
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу	3

Дані пальника газової духовки

Тип газу	Діаметр форсунки 1/100 мм	Номінальна газова потужність кВт	Номінальна подача газу г/год	Зменшена газова потужність кВт	Обвідний клапан 1/100 мм	Номінальний тиск газу мбар
Природний газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Per.	20
Скrapлений газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30 28-30/37 (тільки для Португалії)
Природний газ (G20) (лише для Росії)	124	2,5	-	1,0	Per.	13

Установка

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Техніка безпеки при встановленні

Ці інструкції призначені тільки для уповноважених осіб!

 **Попередження!** Установку, підключення та технічне обслуговування обладнання дозволяється робити тільки

уповноваженим особам (фахівцям у галузі газового та електричного обладнання). Якщо цю умову буде порушено, у разі пошкодження приладу гарантія не діятиме. Дотримуйтесь правильних процедур та інструкцій у цьому посібнику користувача під час встановлення, експлуатації та технічного обслуговування газових та електричних приладів.

⚠ Попередження! Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.

⚠ Попередження! Показники приладу зазначені на етикетці або на табличці з технічними даними.

⚠ Попередження! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну під час встановлення, якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не були виконані належним чином.

Середовище для встановлення:

- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання.
- Встановлюйте прилад лише у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть витяжку.
- У вбудованій шафі має бути отвір не менш ніж 130 см².

Користування газовою плитою призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити достатню вентиляцію кухні: звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). У разі тривалого інтенсивного користування приладом може виникнути потреба у додатковій вентиляції, наприклад, відкрити вікно, або ефективнішої вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції.

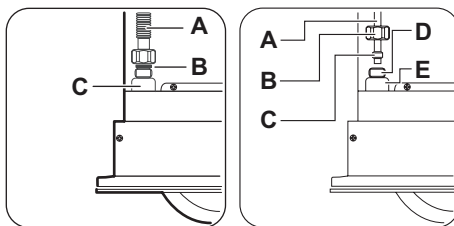
Газове підключення

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.

⚠ Попередження! Не використовуйте гумові гнучкі труби.

⚠ Попередження! Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на електрощиті.

Перекрийте головний вентиль подачі газу.



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| A) Гнучка металева труба | A) Негнучка металева труба |
| B) Прокладка | B) Гайка |
| C) Вузол подачі газу | C) Обтискне кільце |
| | D) Штекерно-гніздовий адаптер |
| | E) Вузол подачі газу |

1. Не переміщайте духовку повністю у вбудовану шафу (близько 30 см). Існує два способи підключення:
 - a) Підключення за допомогою гнучкої металеві труби (максимум 2 м):
 - Встановіть прокладку, що постачається у комплекті, між трубою та вузлом подачі газу.
 - Поверніть трубу на 1/2" газової магістралі.
 - b) Підключення за допомогою жорсткої металеві труби (м'яка мідь, мінімальний діаметр: 8 мм):
 - Для встановлення гайки і обтискного кільця на вузол подачі газу використовуйте штекерно-гніздовий адаптер (не входить у комплект постачання).
 - Встановіть трубу у вузол подачі газу.
2. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм.

Тримайте газову магістраль у правильному положенні, не застосовуйте силу.

3. Повністю вставте прилад у вбудовану шафу. Див. інструкції в розділі «Вбудовування приладу».
4. За допомогою рідини для виявлення протікань перевірте герметичність підключення.

⚠ Попередження! Не використовуйте полум'я для контролю витіку.

⚠ Попередження! Встановлюючи духову шафу у шафу для вбудовування, стежте, аби вузол подачі газу і труба не були перетиснуті.

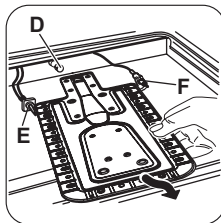
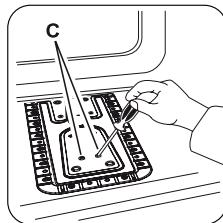
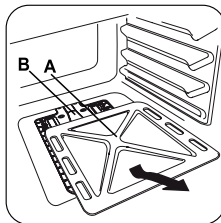
⚠ Попередження! Лише для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

Переобладнання на інші типи газу

⚠ Попередження! Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

i Прилад призначений для роботи на природному газі G20 20 мбар. З належними форсунками він також може працювати на газі іншого типу (див. «Дані пальника газової духовки»). Норма подачі газу відповідно змінюється.

Заміна форсунки пальника газової духовки:

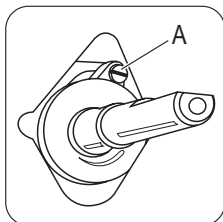


1. Зніміть днище з порожнини духовки (A), щоб отримати доступ до пальника (B).
2. Послабте два гвинти (C), які тримають пальник газової духовки.
3. Обережно зніміть пальник газової духовки з тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його ліворуч. Впевніться, що втулка пальника газової духовки залишилась у правильному положенні всередині пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F) і термопари (E).
4. Відкрутіть форсунку газового пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духовки»).
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу (постачається разом із набором для форсунки).

⚠ Попередження! Коригування подачі повітря для пальника газової духовки не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Поверніть ручку керування в мінімальне положення і зніміть її.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
з природного газу на скраплений газ	повністю закрутіть регулювальний гвинт
зі скрапленого газу на природний газ	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/2 оберт

Тільки для Росії:

з рідкого газу на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберт
з природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберт

4. Встановіть перемикач функцій газової духовки.
5. Вставте вилку в розетку.

⚠ Попередження! Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення.

6. Запаліть палик газавої духовки (див. розділ «Готування у газавій ду-

ховці - запалювання палика газавої духовки»).

7. Встановіть перемикач функцій газавої духовки в положення 240 і прогрійте духовку протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газавої духовки з положення 240 в мінімальне положення.

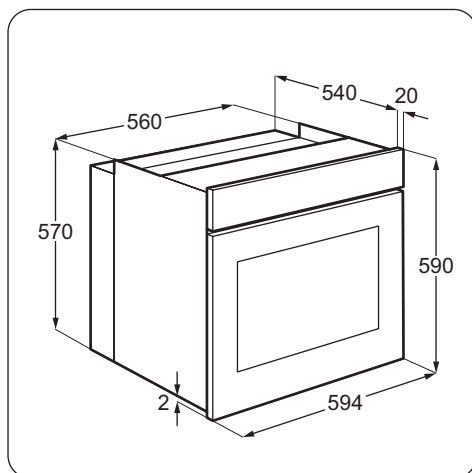
Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1–8. Полум'я палика газавої духової шафи повинне бути рівномірним і невисоким.

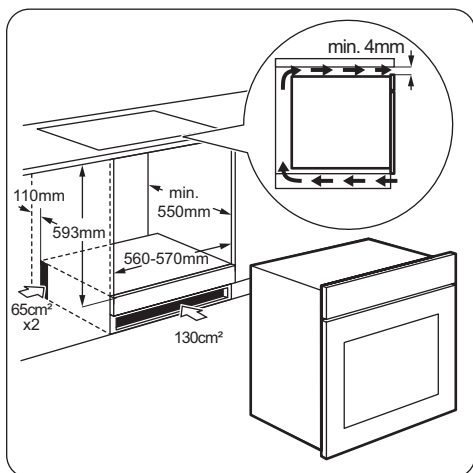
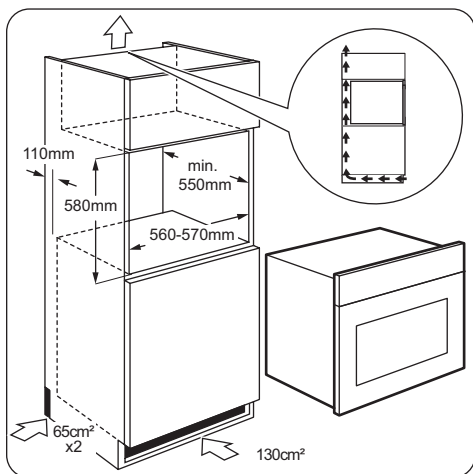
Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі

Умови для вбудовування:

- Налаштовуйте прилад тільки в кухні або їдальні.
- Не налаштовуйте прилад у ванній або спальні.
- Прилад може бути встановлений як «вбудований всередину» або «вбудований знизу»:

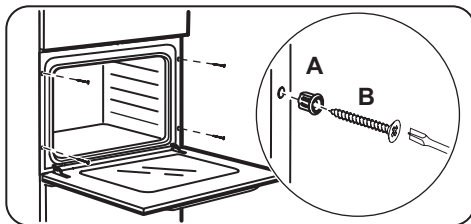




- Відповідні ілюстрації показують необхідні розміри духовки й шафи (в міліметрах).
- Розміри вбудованої шафи мають співпадати з відповідними ілюстраціями.
- Необхідно залишити мінімальний зазор 4 мм між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою верхньою частиною шафи.
- Коли прилад встановлюється як «вбудований низу» (під плитою), встановлюйте плиту перед встановленням духовки.

- Матеріали мають бути стійкими до підвищення температури не менше 60°C вище температури навколишнього середовища.
- Необхідно забезпечити безперервну подачу повітря навколо духовки, щоб вона не була занадто гарачою.
- Для правильної роботи шафа духовки повинна мати отвір не менше 130 см² спереду або з боків (не менше 65 см² для кожного боку). Виробник рекомендує отвір 130 см² спереду для цегляної шафи і отвір 65 см² з кожного боку для дерев'яної шафи.
- Якщо над духовкою встановлюється варильна поверхня, забезпечте різні електричні підключення для варильної поверхні і духовки. Використовуйте лише належні кабелі живлення, що входять у комплект поставки.

i Переконайтеся, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духовки для проведення ремонту чи техобслуговування.



Підключення до електромережі

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

i 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.

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

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²

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

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).



Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻️. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом ♻️, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до

заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



Пакувальні матеріали

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

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop



397302302-C-352013