

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	25
UK	Інструкція	48

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	17
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіңіз, егер...	20
Бірінші қолданғанға дейін	5	Техникалық сипатама	22
Өркүндік қолдану	6	Орнату	22
Сағат функциялары	7	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар	9	мағлұматтар	23
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



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

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

Орнату



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

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

Электртоғына қосу



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

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.

- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, 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, сақтандырыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Құрылғыны электр тоғына қосар алдында тұмшапештің есігін мықтап жабыңыз.

Пайдалану



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

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



Назарыңызда болсын! Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

Қуту 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.

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

Пиролитпен тазалау

 **Назарыңызда болсын!** Күйіп қалу қаупі бар.

- Пиролитпен тазалау функциясы жұмыс істеп тұрғанда балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Құрылғы қатты қызып кетеді.
- Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үнемі жақсы желдетіңіз.
- Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үй жануарларын (әсіресе құстарды) құрылғының қасынан алыңыз және жақсы желдетілген жерде әуелі ең жоғары температураға қойыңыз.
- Пиролитпен тазалау нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.

Ішкі жарық шамы

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

 **Назарыңызда болсын!** Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

Құрылғыны тастау

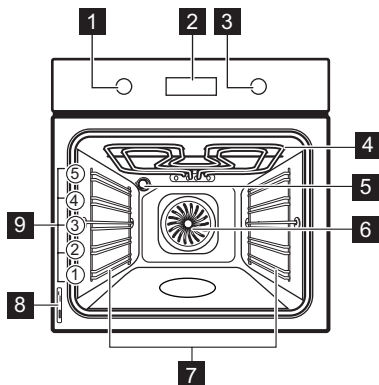
 **Назарыңызда болсын!** Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

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

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1** Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 2** Электронды бағдарламалағыш
- 3** Температура тетігі

- 4** Гриль
- 5** Тұмшاپештің шамы
- 6** Желдеткіш
- 7** Сөренің алмалы сырғытпалары
- 8** Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 9** Сөре деңгейлері

Тұмшاپештің керек-жарақтары

- **Сымтемір тор**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Үлкен пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Бүтін қақтамаға/қуыруға арналған үлкен таба**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Тәулік уақытын орнату

Бейнебетте **hr** және **12:00** көрсетіледі. **12** жыпылықтайды.

1. Дұрыс сағатты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.
2. ⌚ түймешігін басып құптаңыз. Бұл уақытты бірінші рет орнатқан кезде ғана қажет. Содан кейін, бес секунд

уақыт өткен кезде жаңа уақыт автоматты түрде сақталады.

Бейнебетте **min** және орнатылған сағат көрсетіледі. **00** жыпылықтайды.

3. Дұрыс минутты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.
4. ⌚ түймешігін басып құптаңыз. Бұл уақытты бірінші рет орнатқан кезде ғана қажет. Содан кейін, бес секунд уақыт өткен кезде жаңа уақыт автоматты түрде сақталады. Бейнебетте жаңа уақыт көрсетіледі.

Тәулік уақытын өзгерту

- i** Тәулік уақытын тек құрылғы сөніп тұрса ғана өзгерте аласыз.

⌚ түймешігін бейнебетте тәулік уақытының индикаторы ⌚ жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.

Жаңа уақытты орнату үшін "Тәулік уақытын орнату" тармағындағы әрекетті орындаңыз.

Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.

3. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

Әркүндік қолдану

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

Құрылғыны іске қосу үшін тетігін басыңыз. Тетігі бері шығады.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.

2. Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.

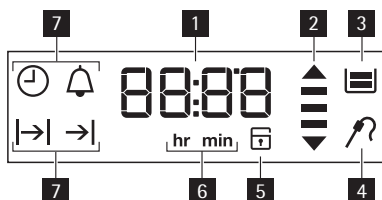
Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолдану
0	Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Ыстық желмен пісіру	Бірнеше сәрені пайдаланып, бірді температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамның шағын мөлшерін сәренің ортасында қуыруға арналған. Тост жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдарды көп мөлшерде қақтауға арналған. Тост жасауға арналған. Бүтін қақтама элементі жұмыс істейді.
	Турбо гриль	Еттің үлкен кесектерін пісіруге арналған. Қақтау элементі мен тұмшапештің желдеткіші бірінен кейін бірі іске қосылып, тағамды айналыра ыстық ауа жібереді.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш пісіруге арналған.
	Ет	Тағамды аса жұмсақ етіп, былбыратып қуыруға арналған.

Тұмшапеш функциясы		Қолдану
	Жылы ұстау	Тағамды жылы күйде ұстауға арналған.
	Жібiту	Мұздатылған тағамды жібiтуге арналған.
	Пиролитпен тазалау	Тұмшапешті тазалауға арналған. Жоғары температура қоқыстарды күйдіріп тазалайды. Оларды құрылғы суығаннан кейін шүберекпен тазалап аласыз.

Бейнебет

- 1 Таймер
- 2 Қыздыру және қалдық қызу индикаторы
- 3 Су сауыты (кей үлгілерде ғана бар)
- 4 Тағам сүңгісі (кей үлгілерде ғана бар)
- 5 Есіктің бекітпесі (таңдаулы үлгілерде ғана бар)
- 6 Сағат / минут
- 7 Сағат функциялары



Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
	Сағат	Сағат функциясын орнатуға арналған.
	Минус, плюс	Уақытты қоюға арналған.

Қыздыру және қалдық қызу индикаторы

Тұмшапеш функциясын іске қосқанда бейнебеттегі жолақтар бірінен кейін бірі жанады. Жолақтар тұмшапеш температурасының жоғарылағанын немесе төмендегенін көрсетеді.

Егер тұмшапештің ішіндегі температура 40 °C градустан жоғары болса, құрылғыны сөндірген кезде бейнебетте қалдық қызу индикаторы көрсетіледі. Тұмшапеш температурасын бейнебетке шығару үшін температура тетігін солға немесе оңға бұраңыз.

Сағат функциялары

Белгіше	Функция	Сипаттама
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған.
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. "Тәулік уақытын орнату" тарауын қараңыз.

Белгіше	Функция	Сипаттама
→	Ұзақтық	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған. Осы функцияны орнатпай тұрып, тұмшашестің функциясын орнатыңыз.
→	Аяқтау	Құрылғының сөнетін уақытын орнатуға арналған. Осы функцияны орнатпай тұрып, тұмшашестің функциясын орнатыңыз. Құрылғының іске қосылатын, содан кейін сөндірілетін уақытын орнату Ұзақтық және Аяқтау функциясын қатар (Уақытты кешіктіру) қолдануға болады.

 Сағат функциясын өзгерту үшін  түймешігін қайта-қайта басыңыз.

 Сағат функцияларының параметрлерін растау үшін  түймешігін басыңыз немесе оның автоматты түрде расталғанын қаласаңыз, 5 секунд күтіңіз.

Ұзақтық немесе Аяқтау функциясын орнату

1.  түймешігін бейнебетте |→| немесе →| белгісі жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Минутты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз.
3.  түймешігін басып құптаңыз.
4. Сағатты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз.
5.  түймешігін басып құптаңыз.
6. Орнатылған уақыт аяқталған кезде |→| немесе →| белгісі мен орнатылған уақыт жыпылықтайды. Дыбыстық сигнал екі минут естіледі. Құрылғы сөнеді. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз.

 Егер  түймешігін Ұзақтық |→| параметрінің уақытын орнатып жатқан кезде бассаныз, құрылғы Аяқтау →| функциясын орнатуға ауысады.

Минут операторын орнату

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданылады. Ең ұзақ орнатуға болатын уақыт: 23 сағат 59 минут. Бұл функция тұмшашестің жұмысына ешбір әсер

етпейді. Минут операторын кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.

1.  түймешігін бейнебетте  және **00** жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Минут операторын орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз. Әуелі уақыт минут және секунд бойынша есептеледі. Орнатқан уақытыңыз 60 минуттан ұзақ болса, бейнебетте **hr** белгісі көрсетіледі. Содан кейін құрылғы уақытты сағат және минут бойынша есептей бастайды.
3. Минут операторы бес секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
4. Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал екі минут естіледі. Бейнебетте **00:00** және  жыпылықтайды. Сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.

 Минут операторын Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →| функциясы жұмыс істеп тұрған кезде орнатсаңыз, бейнебетте  белгісі жанады.

Санақ таймері

Тұмшашестің қанша уақыт жұмыс жасайтынын Санақ таймері арқылы бақылаңыз. Бұл функция тұмшашеш қыза бастағанда дереу іске қосылады. Санақ таймерін бастапқы қалпына қою үшін + және - түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Таймер уақытты қайта санай бастайды.

i Санақ таймерін Ұзақтық $\rightarrow$ немесе
Аяқтау $\rightarrow$ функциясы жұмыс істеп
тұрғанда қолдана алмайсыз.

Қосымша функциялар

Бала қауіпсіздігінің құралы

Бала қауіпсіздігінің құралы қосылып тұрғанда, тұмшапешті пайдалана алмайсыз. Бұл балалар құрылғыны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін қажет.

Бала қауіпсіздігінің құралы функциясын қосу және ажырату:

1. Тұмшапеш функциясын орнатпаңыз.
2.  және + түймешігін екі секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.
3. Дыбыстық сигнал естіледі. Бейнебетте **SAFE** және  белгісі жанады немесе сөнеді (бала қауіпсіздігінің құралын іске қосқанда немесе сөндіргенде).

i Егер тұмшапеш "Пиролитпен тазалау" функциясымен жабдықталса, есік құлыпталады.
Тетікті бұрағанда немесе түймешікті басқанда бейнебетте **SAFE** және  жанады.

Автоматты түрде өшіру

Құрылғы біраз уақыттан кейін қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде сөнеді:

- Егер тұмшапеш функциясы жұмыс істеп тұрса.
- Егер тұмшапештің температурасын өзгертпесеңіз.

Тұмшапештің температурасы	Сөндіру уақыты
30 - 120 °C	12.5 сағ

Тұмшапештің температурасы	Сөндіру уақыты
120 - 200 °C	8.5 сағ
200 - 250 °C	5.5 сағ
250 - ең көбі °C	3.0 сағ

Автоматты түрде сөндіргеннен кейін құрылғыны қайта іске қосу үшін түймешікті басыңыз.

Өте маңызды! Автоматты түрде сөндіру функциясы тұмшапештің Шам, Ұзақтық, Аяқтау және Кешіктіріп бастау функцияларынан басқа функцияларының барлығында жұмыс істейді.

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғы ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін

- жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл жүйе тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
 - Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
 - Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.
- Торт пісіру**
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше тұмшاپештің есігін ашпаңыз.
 - Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

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

Балық пен етті пісіру

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

Пісіру уақыттары

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]		
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	160	50 - 60	26 см торт қалыбында
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	160	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында ¹⁾
Қара өрік торты	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта
Меренга - бір деңгейде	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	120	80 - 100	Пісірме табақта ¹⁾
Мейізді тоқаш	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта ¹⁾
Эклер - бір деңгейде	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Шырынды жеміс торты	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]		
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]	Сәренің орнала суы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка	2	190	2 (2 және 4)	180	25 - 40	6 - 8 булочка, пісіру табағында ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақ немесе қуыруға арналған шұңғыл таба ¹⁾
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісірме табақта ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орнала суы	Темп. [°C]	Сөренің орнал асуы	Темп. [°C]		
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалып ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

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

БАЛЫҚ ЕТІ

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

Гриль жасау

 Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Тағам кесекте рі	[г]	Сәреңің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Филе стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Биштектер	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжықтар	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Шошқаның кесек еттері	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық еті (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың кеудесі	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Қызартылған сендвич	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо гриль

Сиыр еті

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері	Сәреңің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Ростбиф немесе филе, шала піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Ростбиф немесе филе, орташа піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф немесе филе, жақсы піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Шошқа еті

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

Бұзау еті

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

Қой еті

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

Құс еті

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Үйрек еті	1.5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Қаз еті	3.5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5 - 3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Балық (буға пісірілген)

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

Жібіту

ТАҒАМ ТҮРІ	[g]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерімдер
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	150	25 - 35	10 - 15	-
Бүлдірген	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Кілегей	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да шайқауға болады.
Кекс	1400	60	60	-

Кептіру - Желдеткіш арқылы пісіру

Пеш сөрелерін пергамент қағазбен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2-ші деңгей		
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМІС

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

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

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

Күту менен тазалау

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

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

оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді.

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

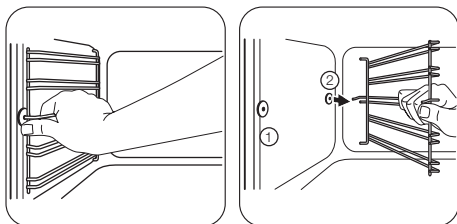
Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

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

Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1 Сөре

сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.

2 Сырғытпа

жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.

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

Пиролитпен тазалау

- !** **Назарыңызда болсын!** Құрылғы қатты қызып кетеді. Күйіп қалу қатері бар.

- !** **Сақтандыру туралы ескерту!** Егер пештің үстін құрылғыға орнатсаңыз, оны Пиролитпен тазалау функциясы орындалып тұрған кезде пайдаланбаңыз. Себебі құрылғыны бүлдіруі мүмкін.

1. Құрылғыдан алмалы сөре сырғытпаларын (егер бар болса) және керек-жарақтарды алыңыз. "Сөре сырғытпаларын алу" тарауын қараңыз.

- !** **Сақтандыру туралы ескерту!** Пиролитпен тазалау барысында сөре сырғытпаларын құрылғының ішінде қалдырмаңыз. Ақау пайда болуы мүмкін.

2. Қатып қалған қоқысты қолмен тазалаңыз.
3. Тұмшапештің есігін толық жабыңыз.

- i** Егер тұмшапештің есігін жаппасаңыз, пиролитпен тазалау функциясы басталмайды.

4. Пиролитпен тазалау функциясын орнатыңыз. "Тұмшапеш функциялары" тарауын қараңыз.
5. **→** жыпылықтаған кезде, қажетті үрдісті таңдау үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз:
 - **P1** - егер тұмшапеш қатты лас болмаса. Бұл функция 1 сағат созылады.
 - **P2** - егер тұмшапеш қатты лас болса. Бұл функция 1 сағат 30 минутқа созылады.
6. Функцияны бастау үшін **!** түймешігін басыңыз. Тазалау циклін кешіктіріп бастау үшін Аяқтау функциясын қолдануға болады. Тұмшапеш орнатылған температураға жеткенде есік бекітіледі. Бейнебетте **T** белгісі мен қызу индикаторының жолақтары көрсетіледі.

- i** Пиролитпен тазалау функциясын аяқталмай тұрып тоқтату үшін тұмшапеш функцияларының тетігін "off" (сөндіру) қалпына бұраңыз.

Пиролитпен тазалау аяқталғаннан кейін бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі. Тұмшапештің есігі құлыпталған қалпы тұрады. Құрылғы қайта суыған кезде дыбыстық сигнал естіліп, есіктің бекітпесі ағытылады.

- i** Пиролитпен тазалау кезінде тұмшапештің шамы сөніп тұрады.

Тазалық ескертушісі

Пиролитпен тазалау қажет екенін ескерту үшін құрылғыны қосып және сөндірген сайын **PYR** белгісі бейнебетте 10 секунд жыпылықтап тұрады.

Тазалық ескертушісі сөнеді:

- Пиролитпен тазалау функциясы аяқталғаннан кейін
- Егер **+** немесе **-** түймешігін бейнебетте **→** жыпылықтаған кезде бассаңыз.

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

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

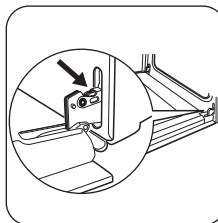
1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамын 300 °C қызуға төзімді тұмшапеш шамымен ауыстырыңыз. Тұмшапештің шамындай шамды қолданыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

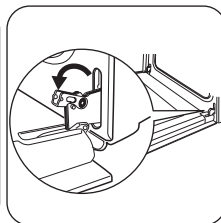
Тұмшапеш есігінің үш шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.

i Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, шыны панельдерін алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

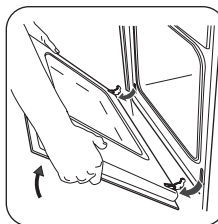
Тұмшапештің есігі мен шыны панельдерін алу



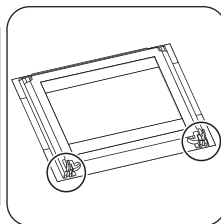
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



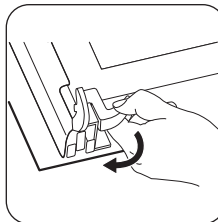
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



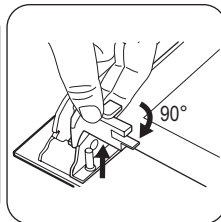
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



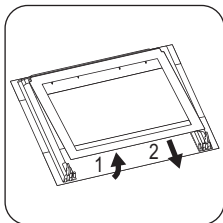
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



7 Шыны панельдерді бірінен соң бірін абайлап көтеріңіз (1-ші қадам) де, алып шығыңыз (2-ші қадам). Үстіңгі панельден бастап алыңыз.

Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.

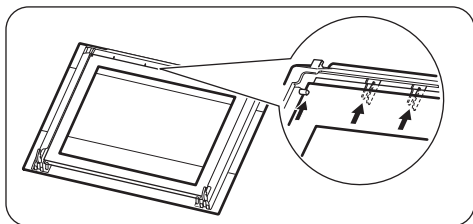
Есік пен шыны панельдерді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұмшапеш есігін орнатыңыз.

Не істерсіңіз, егер...

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

Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Ортаңғы панельдің безендірілген жақтауы бар. Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс. Үстіңгі панельдің ұяшықтарға дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапеш қызбай тұр.	Құрылғы сөндірілді.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз. "Тәулік уақытын орнату" тарауын қараңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Автоматты түрде ажыратқыш қосулы тұр.	"Автоматты түрде сөндіру" тарауын қараңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Бала қауіпсіздігінің құралын қосулы.	"Бала қауіпсіздігінің құралын ажырату" тарауын қараңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапештің шамы жанбай тұр.	Тұмшапештің шамында ақау бар.	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз.
Пиролитпен тазалау басталмай тұр. Бейнебетте C3 көрсетіледі.	Есік мықтап жабылмаған немесе есіктің бекітпесінде ақау бар.	Есікті толық жабыңыз.
Бейнебетте F102 көрсетіледі.	Есік мықтап жабылмаған немесе есіктің бекітпесінде ақау бар.	- Есікті толық жабыңыз. - Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. - Егер бейнебетте F102 қайтадан пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр. Бейнебетте Demo көрсетіледі.	Демо режим қосылған.	- Құрылғыны сөндіріңіз. + түймешігін басып ұстап тұрыңыз. - Дыбыстық сигнал естілген кезде тұмшапеш функцияларының тетігін бірінші функцияға бұраңыз. Бейнебетте Demo жыпылықтайды. - Тұмшапеш функциялары тетігін "off" (сөндіру) қалпына бұраңыз. + түймешігін босатыңыз. - Температура тетігін үш рет сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Үш рет дыбыстық сигнал естіледі. Демо режим ажырайды.
Бейнебеттегі тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралдарға қатысты ақау пайда болған.	- Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. - Бейнебетте ақаулық коды қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

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

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

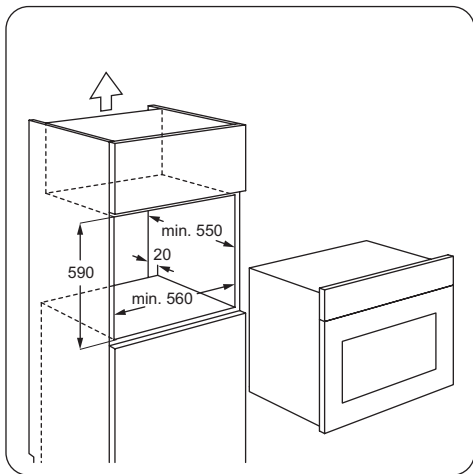
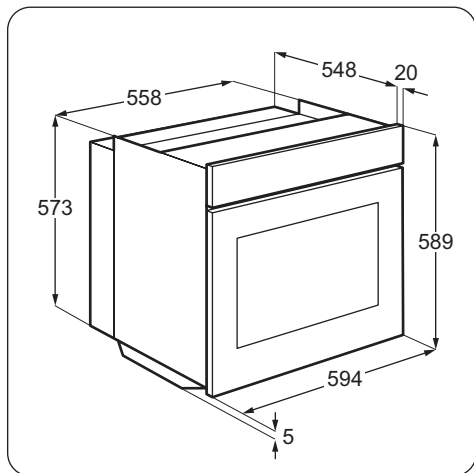
.....

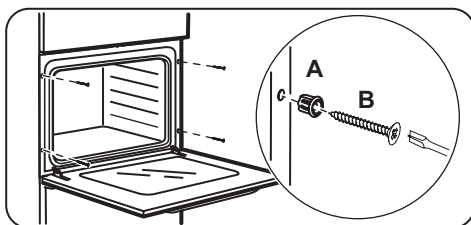
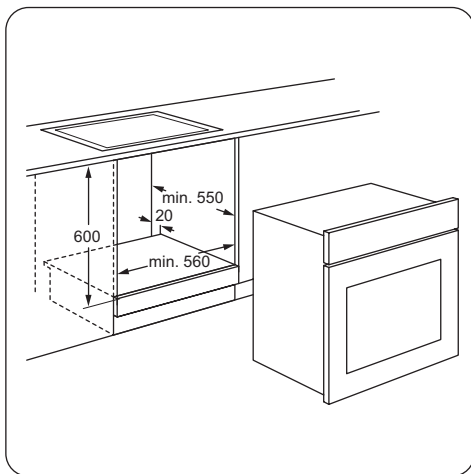
.....

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

 Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

Кіріктіру





Электр қосылымы

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

i Егер "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шараларын

орындамасыз, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

Сым

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

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

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

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

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

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



Орам материалдары

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

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

Содержание

Сведения по технике безопасности	25	Полезные советы	33
Описание изделия	28	Уход и очистка	41
Перед первым использованием	28	Что делать, если ...	44
Ежедневное использование	29	Технические данные	46
Функции часов	31	Установка	46
Дополнительные функции	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 ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



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

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

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электросети соответствуют фактическим.

тропитания 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.

- Перед подключением прибора к электросети полностью закройте дверцу духового шкафа.

Использование



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

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

- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

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

Пиролитическая очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожогов.

- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор при этом очень сильно нагревается.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию, как во время пиролитической очистки, так и после нее.
- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также в ходе и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по пиролитической очистке.

Внутреннее освещение

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

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

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

Утилизация

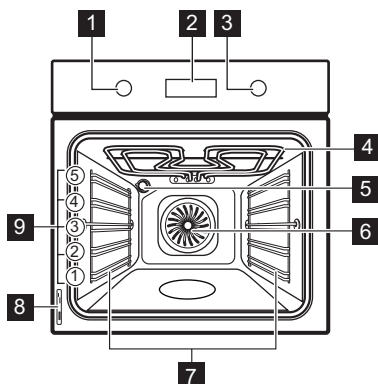
ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



- 4** Гриль
- 5** Лампа освещения духового шкафа
- 6** Вентилятор
- 7** Съемная направляющая для противня
- 8** Табличка с техническими данными
- 9** Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Большой противень для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Большой противень для гриля/сотейник**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- 1** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2** Электронный программатор
- 3** Ручка регулировки температуры

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Установка текущего времени суток

На дисплее отображается «**hr**» и «**12:00**». «**12**» мигает.

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⌚**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. Мигает «00».

3. Чтобы установить значение минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд. На дисплее отображается новое заданное время суток.

Изменение времени суток

 Изменение времени суток возможно только при выключенном приборе.

Нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикация времени суток . Порядок задания нового значения времени опи-

сан в разделе «Установка текущего времени суток».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

Ежедневное использование

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

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

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.

Режимы духового шкафа

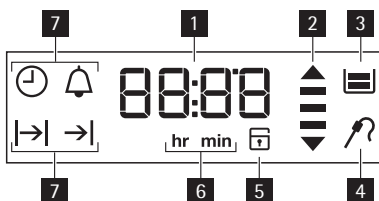
Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Выпекание в режиме конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

Режим духового шкафа		Применение
	Быстрое приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	«Турбо-гриль»	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Настройка для пиццы	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога.
	Мясо	Приготовление очень нежного и сочного жаркого.
	Поддержание тепла	Для сохранения приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Пиролитическая очистка	Очистка духового шкафа. Высокая температура выжигает остаточные загрязнения. После охлаждения прибора их можно удалить с помощью ткани.

Дисплей

- 1 Таймер
- 2 Индикация нагрева / остаточного тепла
- 3 Емкость для воды (только в ряде моделей)
- 4 Термоступ (только в ряде моделей)
- 5 Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- 6 Часы/минуты
- 7 Функции часов



Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
	Часы	Включение функции часов.
—, +	Минус, плюс	Установка времени.

Индикация нагрева / остаточного тепла

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полоски показывают, как температура духового шкафа повышается или понижается.

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения духового шкафа на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата вправо или влево для

вызова на дисплей значения температуры духового шкафа.

Функции часов

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета.
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток. См. «Установка текущего времени суток».
	Продолжительность	Задание продолжительности работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать функцию духового шкафа.
	Окончание	Установка времени окончания работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать функцию духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (в качестве задания отсрочки пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.

 Для изменения функции часов нажмите на кнопку  нужное количество раз.

 Нажмите на  для подтверждения установки функции часов или подождите 5 секунд, чтобы установка была подтверждена автоматически.

Установка функций

«Продолжительность» и «Окончание»

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигают символы  и .
2. Чтобы установить значение минут, нажмите на **+** или на **-**.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. По истечении установленного времени приготовления индикатор  или , а также значение установленного времени на дисплее - замигают и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет звучать в течение двух минут. Затем прибор выключится. Чтобы от-

ключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку прибора или откройте его дверцу.

 Если во время установки часов для функции «Длительность»  нажать на кнопку , то прибор перейдет в режим установки функции «Окончание» .

Установка таймера

Используется для задания времени обратного отсчета. Максимально допустимый диапазон времени составляет 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигают  и **00**.
2. Для установки таймера, нажимайте на **+** или на **-**. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. После этого прибор переходит к вычислению времени в часах и минутах.
3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее мигают **00:00** и . Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

 Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолжительность» $\rightarrow$  или «Окончание» $\rightarrow$ , на дисплее отобразится символ .

Таймер прямого отсчета

Таймер прямого отсчета предназначен для контроля за продолжительностью вре-

мени работы духового шкафа. Он немедленно включается после начала нагрева духового шкафа.

Для сброса таймера прямого отсчета нажмите и удерживайте **+** и **-**. Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

 Таймер прямого отсчета нельзя использовать, если включена функция «Продолжительность» $\rightarrow$  или «Окончание» $\rightarrow$ .

Дополнительные функции

Функция «Защита от детей»

Когда установлена функция «Защита от детей», пользоваться духовым шкафом невозможно. Такая предосторожность предотвращает случайное использование прибора детьми.

Включение и выключение функции «Защита от детей»

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и **+**.
3. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразятся или погаснут символы **SAFE** и  (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция «Защиты от детей»).

 Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будут появляться символы **SAFE** и .

Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 120°C	12.5 час
120 - 200°C	8.5 час
200 - 250°C	5.5 час
250 - максимум °C	3.0 час

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

ВАЖНО! Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Подсветка», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

Охлаждающий вентилятор

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температу-

ры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

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

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

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	На противне для выпечки ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	На противне для выпечки ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	На противне для выпечки
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	На противне для выпечки
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В 20 см форме для выпечки
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В 24 см форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2 (лев + прав)	160	50 - 60	В 20 см форме для выпечки

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свинная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

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

Приготовление на гриле

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

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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рыбное филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

«Турбо гриль»

Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура (°C)	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Свинные ножки, предварительно отваренные	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура (°C)	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120

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

Баранина

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

Птица

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

Рыба (на пару)

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

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

Сушка - приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

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

ФРУКТЫ

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

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



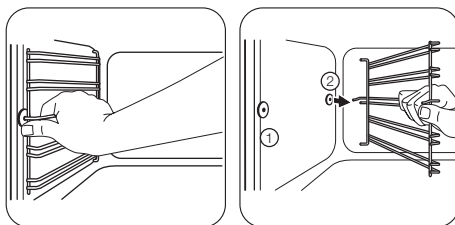
Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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.

Направляющие для противня

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

Снятие направляющих для противня



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

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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ! Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если в комплекте с прибором установлена варочная панель, не используйте варочную панель одновременно с работой функции пиролитической очистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Извлеките из прибора съемные направляющие для противней (если они есть) и дополнительные принадлежности. См. раздел «Извлечение направляющих для противня».

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не оставляйте в приборе съемные направляющие для противней во время работы функции пиролизической очистки. Существует опасность повреждения прибора.

2. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
3. Полностью закройте дверцу духового шкафа.

 Если дверца духового шкафа не закрыта, пиролизическая очистка не запускается.

4. Установите режим пиролизической очистки. См. раздел «Режимы духового шкафа».
5. Когда замигает , нажмите на **+** или на **-** для выбора необходимой процедуры:
 - **P1** - если духовой шкаф не очень сильно загрязнен. Длительность процедуры – 1 час.
 - **P2** - если духовой шкаф загрязнен сильнее. Длительность процедуры – 1 часа 30 минут.

6. Для начала выполнения процедуры нажмите на . Чтобы отложить начало процесса очистки, выберите функцию «Окончание».

При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее высвечивается символ «» и полоски индикации мощности нагрева.

 Для выключения пиролизической очистки до ее завершения установите селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».

По окончании процедуры пиролизической очистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца остается заблокированной. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

 В процессе пиролизической очистки лампа освещения духового шкафа отключена.

Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости проведения пиролизической очистки на дисплее 10 секунд мигает **PYR** после каждого включения и выключения прибора.

Напоминание о чистке гаснет:

- После окончания процедуры пиролизической очистки.
- При нажатии на **+** или на **-**, когда на дисплее мигает .

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.

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

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

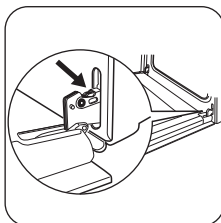
Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шка-

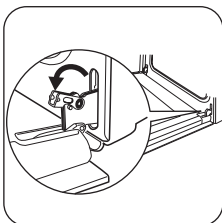
фа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

i Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

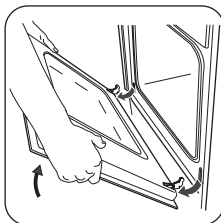
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей



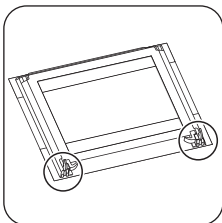
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



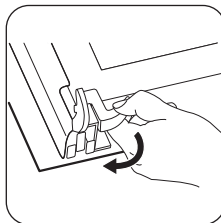
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



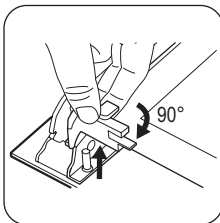
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



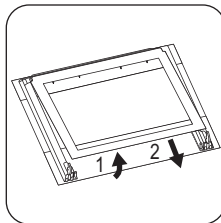
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите опоры, чтобы снять стеклянные панели.



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



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

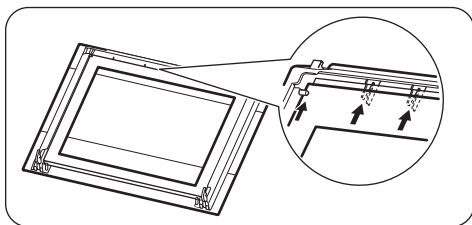
Воймите стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

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

Средняя стеклянная панель имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является шероховатой на ощупь там, где расположены надписи.

Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.



Что делать, если ...



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. «Установка текущего времени суток».
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение защиты от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Программа пиролизической очистки не запускается. На дисплее высвечивается C3 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью или неисправна блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее высвечивается F102 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью или неисправна блокировка дверцы.	1. Полностью закройте дверцу. 2. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. 3. Если на дисплее снова отобразится F102, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее высвечивается Demo .	Включен деморежим.	1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим. На дисплее начнет мигать Demo. 4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». 5. Отпустите кнопку +. 6. Три раза поверните ручку термостата по часовой стрелке. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	1. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. 2. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.
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.

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

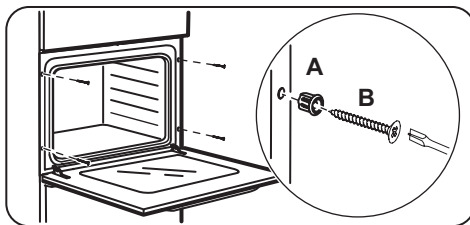
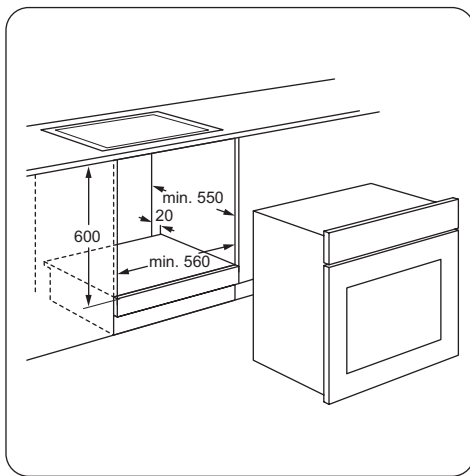
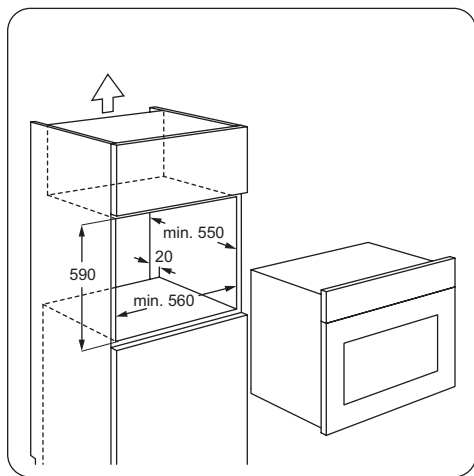
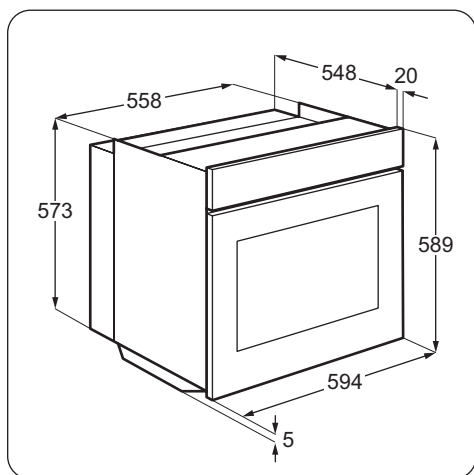
Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Встраивание



Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

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

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

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

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



Упаковочные материалы

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



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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	48	Корисні поради	55
Опис виробу	51	Догляд та чистка	63
Перед першим користуванням	51	Що робити, коли ...	66
Щоденне користування	52	Технічні дані	68
Функції годинника	53	Установка	68
Додаткові функції	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.

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

Установка

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

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

Підключення до електромережі

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

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.

- Не використовуйте розгалужувачі, пере-хідники 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.
- Повністю зачиніть дверцята духовки, перш ніж підключати прилад до електромережі.

Експлуатація

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

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.

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

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

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

– після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.

– будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.

- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишити постійні плями на емалевому покритті.

Догляд та чистка

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

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

Піролітична очистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання опіків.

- Не підпускайте дітей до приладу, коли працює функція піролітичної очистки. Прилад сильно нагрівається.
- Забезпечте належну вентиляцію під час кожної піролітичної очистки і після її завершення.
- Під час піролітичного чищення і після його завершення поряд із приладом не повинно бути домашніх тварин, особливо птахів. Перший раз використовувати максимальну температуру слід у добре вентильованому приміщенні.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичної очистки.

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 відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація

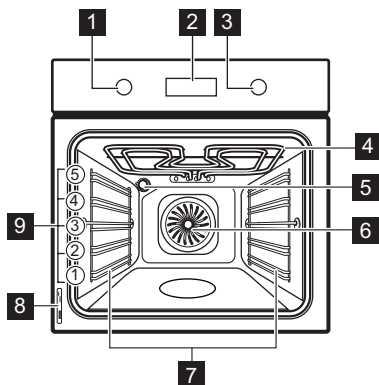
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

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

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Перемикач функцій духовки
- 2 Електронний програматор
- 3 Перемикач температури

- 4 Гриль
- 5 Лампочка духовки
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Табличка з технічними даними
- 9 Рівні розташування полиць

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Велике деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Велике глибоке деко для гриля/смаження**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням

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

Перше чищення приладу

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

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Налаштування часу доби

Дисплей показує **hr** і **12:00**. 12 мигтять.

1. Скористайтесь кнопками + або -, щоб встановити години.
2. Для підтвердження натисніть . Ця процедура необхідна лише під час першого встановлення часу. В подальшому нові налаштування часу автоматично зберігатимуться через п'ять секунд.

На дисплеї відобразиться **min** і встановлене значення годин. **00** мигтять.

3. Скористайтесь кнопками + або -, щоб встановити хвилини.
4. Для підтвердження натисніть . Ця процедура необхідна лише під час першого встановлення часу. В подальшому нові налаштування часу автоматично зберігатимуться через п'ять секунд.
На дисплеї відображається нове встановлене значення часу.

Зміна часу доби

-  Час доби можна змінювати лише тоді, коли прилад вимкнений.

Натисніть  декілька разів, доки індикатор часу доби  не почне мигтяти на дисплеї. Встановіть нове значення часу, керуючись

інструкціями у розділі «Налаштування часу доби».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.

3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Приладдя може нагрітись до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

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

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

Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію.

2. Встановіть температуру, повертаючи перемикач температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки в положення «вимкнено».

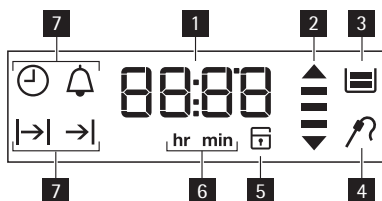
Функції духовки

Функція духовки		Призначення
0	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Традиційне приготування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Гриль	Для запікання на грилі невеликої кількості страв або продуктів плоскої форми посередині полицки. Для приготування грінок.
	Швидкий гриль	Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування грінок. Гриль вмикається повністю.
	Турбо-гриль	Для готування великих шматків м'яса. Гриль і вентилятор духової шафи працюють напереміно, завдяки чому гаряче повітря циркулює довкола страви.
	Режим піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою.
	М'ясо	Для смаження дуже ніжних і соковитих смажених страв.
	Підтримання страви теплою	Для підтримки страви теплою.

Функція духовки		Призначення
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів.
	Піролітичне чищення	Для очищення духової шафи. Залишки їжі випалюються за високої температури. Після цього їх можна видалити за допомогою ганчірки, коли прилад охолоне.

Дисплей

- 1 Таймер
- 2 Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- 3 Резервуар для води (лише в деяких моделях)
- 4 Щуп для їжі (лише в деяких моделях)
- 5 Блокування дверцят (лише в деяких моделях)
- 6 Години/хвилини
- 7 Функції годинника



Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
	Годинник	Встановлення функції годинника.
—, +	Мінус, плюс	Налаштування часу.

Індикатор нагрівання та залишкового тепла

Після активації функції духовки на дисплеї одна за одною починають світитися смужки . Смужки вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується. Після вимкнення приладу на дисплеї відображається індикатор залишкового тепла

у разі, якщо температура духової шафи є вищою, ніж 40 °С. Поверніть перемикач температури ліворуч чи праворуч для відображення на дисплеї температури духової шафи.

Функції годинника

Символ	Функція	Опис
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку.
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби. Див. розділ «Налаштування часу доби».
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу. Перед налаштуванням цієї функції слід вибрати функцію духовки.

Сим-вол	Функція	Опис
→	Завершення	Встановлення часу вимкнення приладу. Перед налаштуванням цієї функції слід вибрати функцію духовки. Щоб встановити час увімкнення і вимкнення приладу, можна використовувати функції «Тривалість» і «Завершення» одночасно (затримка).

- i** Щоб змінити функцію годинника, натисніть ⌚ декілька разів.
- i** Щоб підтвердити налаштування функцій годинника, натисніть ⌚ або зачекайте 5 секунд (автоматичне підтвердження).

Налаштування функцій «Тривалість» або «Завершення»

1. Натисніть ⌚ декілька разів, доки символ |→| або →| не почне мигітати на дисплеї.
 2. Скористайтесь кнопками + або -, щоб встановити хвилини.
 3. Для підтвердження натисніть ⌚.
 4. Скористайтесь кнопками + або -, щоб встановити години.
 5. Для підтвердження натисніть ⌚.
 6. Після того, як спливе встановлений час, починає мигітати символ |→| або →| і встановлений час. Протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку або відчиніть дверцята приладу.
- i** Якщо натиснути ⌚ під час встановлення часу для функції «Тривалість» |→|, прилад перемикається на налаштування функції «Завершення» →|.

Налаштування таймера

Служить для налаштування часу зворотного відліку. Максимальний час, який можна встановити, становить 23 години 59 хвилин. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Функцію «Таймер» можна на-

лаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

1. Натисніть ⌚ декілька разів, доки на дисплеї не почне мигітати ⏰ і 00.
2. Скористайтесь кнопками + або -, щоб налаштувати функцію «Таймер». Початку час розраховується у хвилинах і секундах. Якщо налаштований час перевищує 60 хвилин, на дисплеї з'являється символ hr. Прилад починає розраховувати час у годинах і хвилинах.
3. Таймер вмикається автоматично через п'ять секунд.
4. Після того, як встановлений час спливе, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї мигітатимуть символи 00:00 і ⏰. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.

- i** Якщо налаштувати функцію «Таймер» у процесі виконання функції «Тривалість» |→| або «Завершення» →|, на дисплеї з'явиться символ ⏰.

Таймер прямого відліку

Користуйтеся таймером прямого відліку для відстеження тривалості роботи духової шафи. Він вмикається одразу після того, коли духовка шафа розпочинає нагрівання.

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть і утримуйте кнопки + і -. Починається прямий відлік часу.

- i** Таймер прямого відліку не можна використовувати, якщо виконується функція «Тривалість» |→| або «Завершення» →|.

Додаткові функції

Захист від доступу дітей

Якщо захист від доступу дітей увімкнено, користуватися приладом неможливо. Це передбачено для того, щоб діти випадково не увімкнули прилад.

Увімкнення й вимкнення функції захисту від доступу дітей:

1. Не встановлюйте функцію духовки.
2. Одночасно натисніть і утримуйте протягом двох секунд кнопки  і .
3. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї починають світитися або згасають символи **SAFE** і  (увімкнення/вимкнення функції захисту від доступу дітей).

 З функцією «Піролітичне чищення» дверцята духовки блокуються.

При повертанні перемикача або натисненні кнопки на дисплеї починають світитися символи **SAFE** і .

Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки через деякий час прилад автоматично вимикається за таких умов:

- якщо працює функція духовки;
- якщо ви не змінили температуру духовки.

Температура духовки	Час вимикання
30 - 120°C	12.5 год.

Температура духовки	Час вимикання
120 - 200°C	8.5 год.
200 - 250°C	5.5 год.
250 - максимум °C	3.0 год.

Після автоматичного вимикання натисніть кнопку, щоб знову увімкнути прилад.

Важливо! Функція автоматичного вимикання працює з усіма функціями духовки, за винятком функцій «Світло», «Тривалість» і «Затримка».

Охолоджувальний вентилятор

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

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духовка вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім то-

го, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це цілком нормально. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.

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

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

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

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

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.

СТРАВА	Традиційне при- готування		Вентилятор		Трива- лість готу- вання (хв.)	Примітки
	Рівень по- лички	Темп. °C	Рівень по- лички	Темп. °C		
Кекс із родзин- ками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хлі- бу ¹⁾
Маленькі ті- стечка – один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деці для випікання
Маленькі ті- стечка – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деці для випікання
Маленькі ті- стечка – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	30 - 45	На деці для випікання
Бісквіти / конди- терські вироби – один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / конди- терські вироби – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деці для випікання
Бісквіти / конди- терські вироби – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деці для випікання
Меренги – один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Меренги - два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деці для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3	190	3	190	12 - 20	На деці для випікання ¹⁾
Еклери – один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деці для випікання
Еклери - два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деці для випікання
Пирого з начин- кою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діа- метром 20 см
Пиріг з великою кількістю фрук- тів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діа- метром 24 см
Сандвіч «Вікто- рія»	1	170	2 (лі- вий і пра- вий)	160	50 - 60	У формі для випікання діа- метром 20 см

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

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

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

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

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

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

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

РИБА

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

Гриль

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

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

Турбо-гриль

Яловичина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	на кожен см товщини	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно засмажене	на кожен см товщини	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбіф або філе, добре засмажене	на кожен см товщини	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Попередньо прогрійте духову шафу.

Свинина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Лопатка, ошийок, окіст	1 - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Відбивна, реберні кістки	1 - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
М'ясний рулет (з фаршу) / Котлета	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Запечена телятинаа	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Теляча ніжка	1,5 - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Бараняча нога, запечена баранина	1 - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Ягняча спинка	1 - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Домашня птиця

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Птиця (порційними шматками)	200 - 250 г кожна порція	1	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	400 - 500 г кожна	1	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Качка	1,5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гуска	3,5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Індичка	2,5 - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Риба на пару

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ціла риба	1 - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

Суша пара – вентилятор

Накрийте полицку духової шафи пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

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

ФРУКТИ

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

Інформація про акриламід

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

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

Догляд та чистка



Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

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



Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

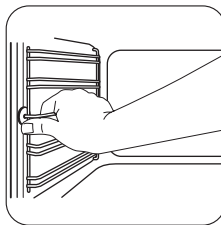
Дверцята духовки слід чистити лише волою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

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.

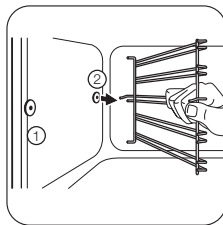
Підставки для полицок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



1 Спочатку потягніть передню частину опори від бічної стінки духовки.



2 Потягніть задню частину підставки для полицок від бічної стінки і зніміть її.

Встановлення опорних рейок

Для вставлення опорних рейок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.



Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед.

Піролітичне чищення



Попередження! Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримання опіків.



Обережно! Якщо прилад оснащено варильною поверхнею, не користуйтеся нею під час виконання функції піролітичного чищення. Це може пошкодити прилад.

1. Вийміть з приладу знімні опорні рейки (якщо передбачено) і все приладдя. Див. розділ «Знімання опорних рейок».



Обережно! Не залишайте знімні опорні рейки всередині приладу під час піролітичного очищення. Існує ризик пошкодження приладу.

2. Вручну видаліть основну частину бруду.
3. Повністю закрийте дверцята духовки.

i Процедура піролітичного чищення не запускається, якщо дверцята духовки не зачинені.

4. Встановіть функцію «Піролітичне чищення». Див. розділ «Функції духовки».
5. Якщо мигтить , натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати необхідну процедуру:
 - **P1** – якщо духовка шафа не дуже забруднена. Процедура триває 1 годину.
 - **P2** – якщо духовка шафа досить забруднена. Процедура триває 1 годину 30 хвилин.
6. Натисніть , щоб запустити програму. Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процесу очищення. Коли духовка шафа досягає заданої температури, дверцята блокуються. На дисплеї відображається символ  і смужки індикатора нагріву.

i Щоб зупинити піролітичне чищення до його завершення, поверніть перемикач функцій духовки в положення «вимкнено».

Після завершення процесу піролітичного чищення на дисплеї відобразиться час доби. Дверцята духовки залишаються заблокованими. Коли прилад охолоне, пролунає звуковий сигнал і дверцята буде розблоковано.

i Під час піролітичного чищення лампочка духовки вимикається.

Нагадування про очищення

Щоб нагадати про необхідність піролітичного чищення, символ **PYR** мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення приладу.

Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- Після завершення функції піролітичного чищення

- Якщо натиснути **+** чи **-**, коли на дисплеї мигтить символ .

Лампочка духовки

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

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте нижченаведені дії.

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

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

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

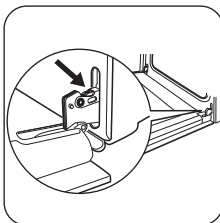
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампочкою для духовки, яка витримує нагрівання до 300 °C. Використовуйте лампочку духовки того самого типу.
4. Встановіть скляний плафон.

Чищення дверцят духовки

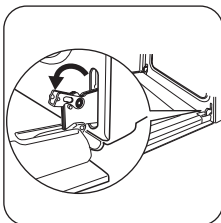
Дверцята духовки складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духовки і внутрішні скляні панелі можна зняти.

i Дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти скляні панелі до зняття дверцят духовки.

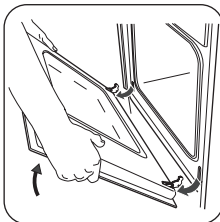
Знімання дверцят духовки і скляних панелей



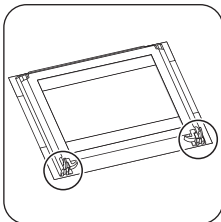
1 Повністю відчиніть дверцятка й утримуйте обидві завіси.



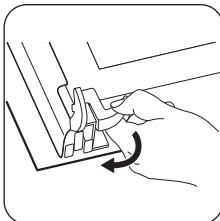
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



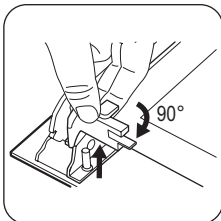
3 Зачиніть дверцятка духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцятка вперед і вийміть їх із гнізд.



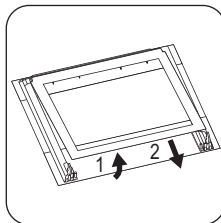
4 Покладіть дверцятка на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти скляні панелі.



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



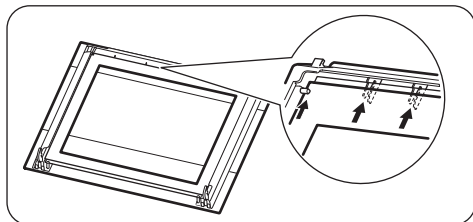
7 Обережно підніміть (дія 1) і вийміть (дія 2) скляні панелі по черзі. Починайте з верхньої панелі.

Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

Встановлення дверцят і скляних панелей

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцятка духовки на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

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



Що робити, коли ...



Попередження! Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштовано годинник.	Налаштуйте годинник. Див. розділ «Налаштування часу доби».
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено необхідні налаштування.	Перевірте правильність налаштувань.
Духова шафа не нагрівається.	Активоване автоматичне вимикання.	Див. розділ «Автоматичне вимикання».
Духова шафа не нагрівається.	Увімкнено захист від доступу дітей.	Див. розділ «Вимикання функції захисту від доступу дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електрошиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше одного разу, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка духовки перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
Піролітичне чищення не розпочинається. На дисплеї відображається C3 .	Дверцята не зачинено повністю або замок дверцят несправний.	Повністю зачиніть дверцята.
На дисплеї відображається F102 .	Дверцята не зачинено повністю або замок дверцят несправний.	1. Повністю зачиніть дверцята. 2. Вимкніть, а потім знову увімкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої електромережі або захисного автомата на електрошиті. 3. Якщо на дисплеї знову з'являється F102, зверніть-ся у сервісний центр.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається. На дисплеї відображається Demo .	Увімкнено демонстраційний режим.	1. Вимкніть прилад. 2. Натисніть і утримуйте кнопку +. 3. Коли лунає звуковий сигнал, поверніть перемикач функцій духовки на першу функцію. На дисплеї мигтить Demo. 4. Поверніть перемикач функцій духовки в положення «вимкнено». 5. Відпустіть кнопку +. 6. Тричі поверніть перемикач температури за годинниковою стрілкою. Звуковий сигнал пролунає тричі. Демонстраційний режим вимкнеться.
На дисплеї відображається код помилки, якого немає у цьому списку.	Помилка електронної системи.	1. Вимкніть, а потім знову увімкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої електромережі або захисного автомата на електрощиті. 2. Якщо на дисплеї знову відобразиться код помилки, зверніться в сервісний центр.
На страві й на внутрішній поверхні духової шафи осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

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

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

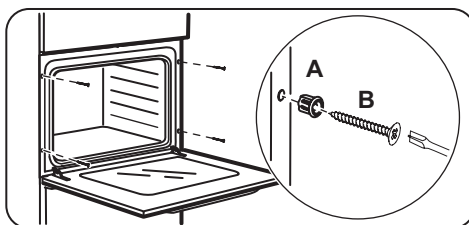
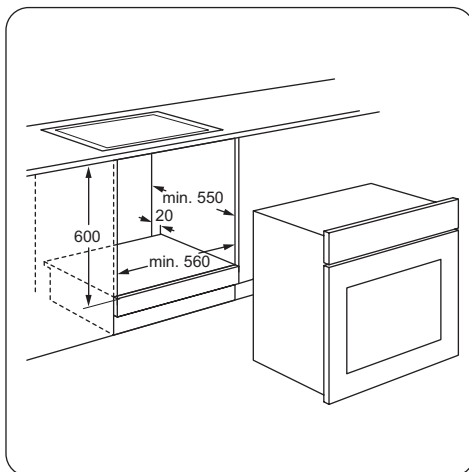
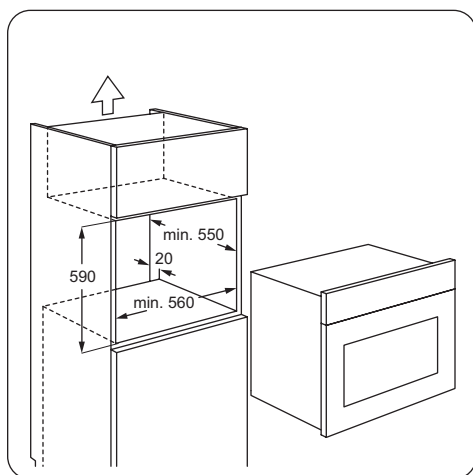
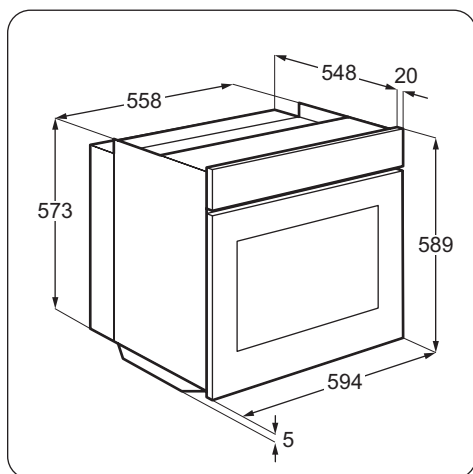
Технічні дані

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

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

Вбудовування в кухонні меблі



Підключення до електромережі

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

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 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 повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази і нейтралі (синій і коричневий кабелі).



Охорона довкілля

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

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



Пакувальні матеріали

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

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 appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



397259101-A-082012