

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	22
UK	Інструкція	44

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

ZOB484

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	16
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіңіз, егер...	19
Бірінші қолданғанға дейін	6	Орнату	20
Әр күндік қолдану	7	Электр тоғына қосу	20
Сағат функциялары	8	Техникалық сипаттама	21
Керек-жарақтарды қолдану	9	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	10	мағлұматтар	21

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Құрылғыны орнатып, іске қосардың алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз:

- Өз қауіпсіздігіңіз бен мүлкіңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін
- Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін
- Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін.

Осы нұсқаулықты әрқашан, тіпті құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де, онымен бірге қалдырыңыз.

Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде орын алған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз. Тұншығып қалу немесе жарақат алу қаупі бар.
- **ЕСКЕРТУ:** Балалар мен үй жануарларын есігі ашық тұрған немесе жұмыс істеп тұрған құрылғыдан алыс ұстаңыз, себебі құрылғы ысып тұрады. Жарақат алу немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Құрылғының бала қауіпсіздігі құралы не түймешікті құрсаулау (Басқару құралдарын құрсаулау) функциясы болса, соны қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй жануарларының құрылғыны байқаусызда іске қосуына жол бермейді.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамаларын өзгертпеңіз. Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әрдайым құрылғыны өшіріңіз.

Орнату

- Құрылғыны тек білікті elektrik орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғының тасымалдау кезінде бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Бүлінген құрылғыны іске қоспаңыз. Қажет болса, сатушыға хабарласыңыз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдаланардан бұрын барлық орамдарын, жапсырмалары мен төсемдерін алып тастаңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз. Бұл кепілдікті заңды күшінен айырады.

- Құрылғы қолданылатын елдегі заң күшіне ие заңдар, қаулылар, ережелер мен стандарттарды (қауіпсіздік нұсқаулары, қалдықтарды қайта өңдеу бойынша ережелер, электр не газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) мұқият орындаңыз.
- Құрылғыны орнатардың алдында, ашасының розеткадан ағытылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз. Құрылғыны ешқашан тұтқасынан тартпаңыз.
- Электрлік қондырғыда оқшаулағыш құрылғы болуға тиіс, ол құрылғыны барлық полюстерде желіден ажыратуға мүмкіндік береді. Оқшаулағыш құрылғының ені кем дегенде 3 мм түйіспе саңылауы болуға тиіс.
- Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қатерінен сақтандыратын құралдарды, инструмент көмегіңіз алынбайтын етіп бекітіңіз.
- Орнатардың алдында ас үй жиһазы мен құрылғы орнатылатын ұяның өлшемдерінің, құрылғыға сай келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының арт жағы мен бір жақ жанын, биігірек құрылғыға жанастырып орнатыңыз. Керісінше екінші жағын, биіктігі бірдей құрылғыға қатарластыра орнату қажет.
- Бұл құрылғыны тағанның үстіне орнатуға болмайды.

- Кіріктірілген пештер мен пештің үсті, арнаулы қосылым жүйелерінің көмегімен орнатылады. Құрылғыға нұқсан келмес үшін, тек бір өндіруші өндірген құрылғыларды ғана бірге пайдаланыңыз.

Электр қосылымы

- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосу қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, электр қатерінен сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Электр құрылғыларын розеткаларға қосқан кезде, қорек сымдарын құрылғының ыстық есігіне тигізбеңіз немесе жақындатпаңыз.
- Көп істікшелі ашаларды, жалғастырғыштар мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. Өрт шығу қаупі бар.
- Қорек сымын ауыстырмаңыз немесе өзгертпеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының арт жағындағы электр ашасы (егер қолданылса) мен қорек сымының жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Орнатып болғаннан кейін электр розеткасының қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ажырату үшін қорек сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан (егер болса) тартып ажыратыңыз.

Қолданылуы

- Бұл тек үйде қолдануға арналған құрылғы. Құрылғыны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта қолданбаңыз.
- Құрылғыны тек үйде тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Бұл адам

жарақаттанып, мүлікке зиян келудің алдын алу үшін қажет.

- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды және/немесе балқығыш заттарды (пластмасса немесе алюминийден жасалған) заттарды құрылғының қасына немесе үстіне, ішіне қоймаңыз. Жарылыс немесе өрт шығу қаупі бар.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтары мен кәстрөлдерді алып-салған кезде қолғап киіңіз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас алмас үшін оның керек-жарақтарын салып, не алып жатқан кезде абай болыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін, әрқашан құрылғыдан алыс тұрып ашыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Теріні күйдіріп алу қаупі бар.
- Эмаль қаптаманың түсінің кетуі құрылғының жұмысына еш әсер етпейді, сондықтан да бұл кепілдік заңы бойынша қарастырылатын жағдай емес.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз;
 - құрылғының ішіне ыстық суды тура қоймаңыз;
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- Бұл құрылғыны суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.

- Тағамды пісіргенде, тіпті гриль жасаған кезде де құрылғы есігін әрқашан жауып отыру қажет.

Күту менен тазалау

- Құрылғыны жөндердің алдында сөндіріп, электр желісінен ағытыңыз.
- Жөндердің алдында құрылғының салқын тұрғандығына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қаупі бар. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны мерзімді түрде тазаласаңыз, оның бетінің сапасы түспейді.
- Өте сұйық қоспадан жасалған торттарды пісірген кезде, жеміс шырыны кетпейтін дақ қалдырмас үшін терең пісіру науаларын қолданыңыз.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету және мүлікке зиян келтірмеу үшін, құрылғыны тек су мен сабынды қолданып тазалаңыз. Тұтанғыш заттар немесе тот бастыратын заттарды қолданбаңыз.
- Құрылғыны бу құрылғылары, жоғары қысыммен тазалайтын құралдар, өткір, түрпілі тазалағыш заттар, түрпілі жөке және дақ кетіргіштермен тазаламаңыз
- Пеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынып, жарылып кетуі мүмкін.
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Каталитті эмальды тазаламаңыз (егер бар болса).

Өрт қатері

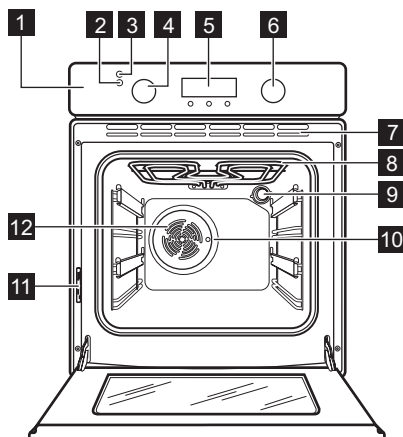
- Есікті абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық отты құрылғыға жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды және/немесе балқығыш заттарды (пластмасса немесе алюминийден жасалған) заттарды құрылғының қасына немесе үстіне, ішіне қоймаңыз.

Тұмшапештің шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларда пайдалануға арналған арнайы шамдар ғана қолданылған. Оларды бөлмені жартылай немесе толықтай жарықтандыру үшін қолдануға болмайды.
- Егер шамды ауыстыру қажет болса, қуаты дәл осындай, тұрмыстық құрылғыларға арналған шамды ғана қолданыңыз.

Бұйым сипаттамасы

Жалпы шолу



- Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында құрылғыны электр желісінен ағытыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар.

Қызмет көрсету орталығы

- Тек уәкілетті техниктің ғана құрылғыны жөндеуіне немесе оған қатысты жұмысты орындауына болады. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

- Адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін
 - Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
 - Қорек сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
 - Есіктің бекітпесін ағытып алыңыз. Бұл кішкене балалар немесе үй жануарлары құрылғының ішіне кіріп, қамалып қалуына жол бермеу үшін қажет. Тұншығып кету қатері бар.

- 1 Басқару панелі
- 2 Температураны басқару шамы
- 3 Қуат индикаторы
- 4 Температураны басқару тетігі
- 5 Электрондық бағдарламалағыш
- 6 Тұмшапеш функциясын басқару тетігі
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Гриль
- 9 Тұмшапештің шамы
- 10 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 11 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 12 Желдеткіш

Пеш жабдыктары

• Тұмшاپеш сәресі

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

• Тегіс пісіру науасы

Торттар мен печеньелерге арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

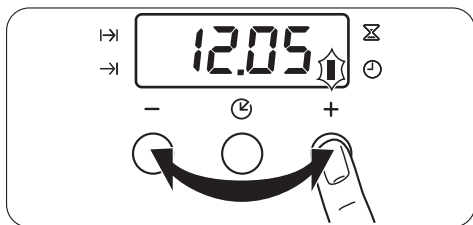
 **Назарыңызда болсын!** "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.

 Құрылғыны пайдаланар алдында тұмшاپештің ішіндегі және сыртындағы орам материалдарының барлығын алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

 **Сақтандыру туралы ескерту!**
Тұмшاپештің есігін ашу үшін, тұқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз.

Уақытты орнату

 Тұмшاپеш тек уақыт қойылған соң ғана жұмыс жасайды.



Құрылғыны электр желісіне қосқанда не электр қуаты өшіп қалған кезде уақыт индикаторы автоматты түрде жыпылықтай бастайды.

Ағымдық уақытты орнату үшін "+" не "-" түймешігін қолданыңыз.

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

 Уақытты өзгерту үшін автоматты функцияны (Ұзақтық ↔) немесе Аяқтау →) қатар орнатпау керек.

• Қуыруға арналған шұңғыл таба

Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.

• Бұрылмалы істік

Еттің үлкен кесектері мен құс етін қуыруға арналған.

Алғашқы тазалау

- Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

 **Сақтандыру туралы ескерту!**
Жеміргіш жуғыш заттарды қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

1. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті шамамен 1 сағат тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
3. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
5. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.

Бұл құрылғының ішіндегі қалдықтарды жағу үшін керек. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстығырақ болады. Құрылғыны бірінші рет алдын ала қыздырған кезде, одан иіс пен түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауа айналымының жеткілікті екенін тексеріңіз.

Әр күндік қолдану



Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.



Пешті қолдану үшін түймешікті басу керек. Түймешік өз қалпына келеді.

Пешті қосу және өшіру

1. Пештің функциясын басқаратын түймешесін пеш функциясына қойыңыз.
2. Температура түймешесін температурға қойыңыз.
Пеш жұмыс жасап тұрған кезде қуат шамы жанады.
Температура шамы пештің температурасы көбейе бастаған кезде жанады.
3. Пешті өшіру үшін пештің функцияларын басқаратын түймеше

мен температура түймешесін Off қалпына қойыңыз.

Желдеткіш

Құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде іске қосылады. Егер құрылғыны өшірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс жасап тұра береді.

Қауіпсіздік терморелесі

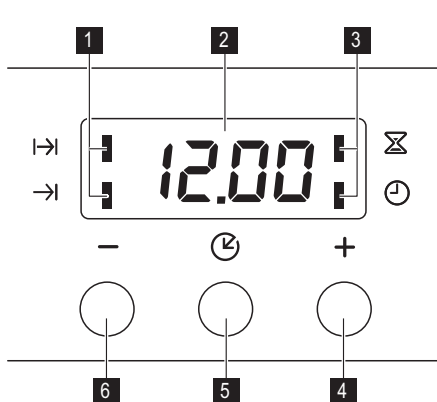
Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	OFF (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөніп тұр.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітеді. Температураны басқару тетігі "сөндірулі" қалпына қойылуы керек
	Ауамен желпіп пісіру	Бірнеше сәрені пайдалана отырып, бірдей температурада пісірілуге тиіс тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Бүтін қақтама	Бүтін қақтама элементі қосылады. Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасау үшін.
	Бұрылмалы істік	Қуырылатын етті немесе кішкене ет кесегін шаншуға арналған.
	Ішкі гриль	Жайпақ тағамның шағын мөлшерін сөренің ортасында қуыруға арналған. Тост жасау үшін
	Астыңғы қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің астыңғы жағынан келеді. Күртілдек, әрі қыртысы қатты торттарды пісіру үшін.
	Үстіңгі қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің үстіңгі жағынан келеді. Тағам пісіруді аяқтау үшін қолданылады.

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Дәстүрлі пісіру	Жоғарғы және төменгі элементтен бірдей қыздырады. Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Тұмшапештің шамы	Ешқандай пісіру функциясынсыз жанып тұрады.

Бейнебет



- 1 Функция индикаторлары
- 2 Уақыт бейнебеті
- 3 Функция индикаторлары
- 4 "+" түймешігі
- 5 Функция таңдау тетігі
- 6 "-" түймешігі

Сағат функциялары

Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Уақытты көрсетеді. Уақытты орнатуға, өзгертуге немесе тексеруге арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Уақыт біткен кезде дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция пештің қызметіне әсер етпейді.
	Ұзақтығы	Пештің қаншалықты ұзақ жұмыс істеуге тиіс екенін көрсетуге арналған.
	Соңы	Пеш функциясын өшіру уақытын орнатуға арналған.

 Ұзақтық  пен Соңы  функциясын, пеш кейінірек автоматты түрде қосылып не ажыратылуға тиіс болса қатар пайдалануға болады. Бұндай жағдайда алдымен Ұзақтық  параметрін, содан кейін Соңы  параметрін орнатыңыз.

Сағат функцияларын орнату

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз (минут операторы үшін қажет емес).
2. Таңдау түймешігін қажетті сағат функциясының индикатор шамы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.



3. Минут операторының уақытын ⌚, Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →| функциясын орнату үшін, "+" немесе "-" түймешігін басыңыз. Тиісті сағат функциясының индикаторы жанады. Уақыт аяқталған кезде, сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал 2 минут естіледі.

i Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функциялары орнатылғанда, құрылғы автоматты түрде сөнеді.

4. Сигналды тоқтату үшін кез-келген түймешікті басыңыз.
5. Тұмшاپеш функциясының тетігін және температура тетігін "Off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

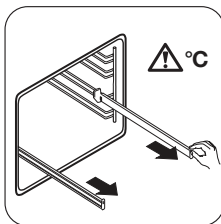
Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. Таңдағыш түймешікті қажетті функцияның шамы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. "-" түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Бірнеше секундтан кейін сағат функциясы өшеді.

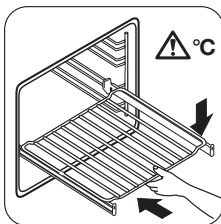
Керек-жарақтарды қолдану

Сөре сырғытпалары

Сөре сырғытпаларын қолданғанда, сөрелерді барынша оңай салуға және алуға болады.



- 1** Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



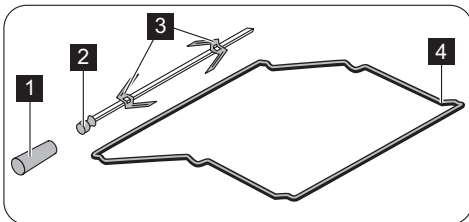
- 2** Тұмшاپеш сөрелерін сөре сырғытпаларына салыңыз да, құрылғының ішіне қарай абайлап итеріңіз.

Сөре сырғытпаларын тұмшاپеш есігін жаппай тұрып, құрылғыға әбден итеріп кіргізгеніңізге көз жеткізіңіз.

! **Сақтандыру туралы ескерту!**
Сырғытпаларды ыдыс жуғыш

машинада жумаңыз. Сырғытпаларды майламаңыз.

Бұрылмалы істік

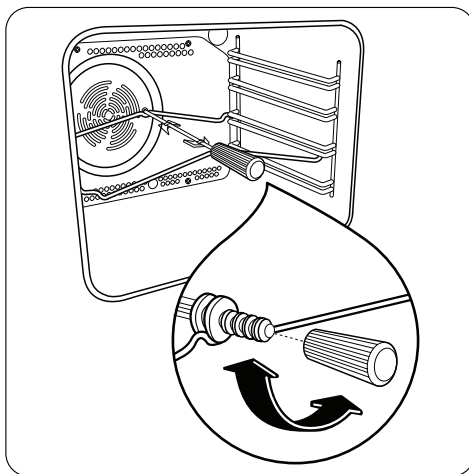


- 1** Ұстағыш
- 2** Істік
- 3** Шанышқылар
- 4** Бұрылмалы істік жақтауы

! **Назарыңызда болсын!** Шанышқылар мен бұрылмалы істіктің істігі (жинақта бар болса) өткір болады. Оны іске қосқанда абай болыңыз.

1. Тағам қуыруға арналған табаны астынан санағанда бірінші деңгейге қойыңыз.
2. Бұрылмалы істіктің жақтауын астынан санағанда екінші деңгейге қойыңыз.

3. Бұрылмалы істікке бірінші шанышқыны орнатыңыз.
4. Гриль жасағыңыз келген тағамды салыңыз.
5. Екінші шанышқыны салыңыз. Шанышқыларды бұрандалармен қатайтыңыз.
6. Істіктің ұштығын бұрылмалы істікке арналған саңылауға орнатыңыз ("Өнім сипаттамасы" тарауына қараңыз).
7. Істіктің алдыңғы бөлігін істіктің жақтауына қойыңыз.
8. Ұстағышты алыңыз.
9. Тұмшашпештің функциясы мен температурасын орнатыңыз ("Пісіру кестелері" тарауын қараңыз).



Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

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

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Түрлі тағамдарды пештің екі қатарына қойып, бір мезгілде пісіруіңізге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші қатарға қойыңыз.
- Құрылғы ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тамақты булы ортада пісіріп, тағамдардың ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл жүйе тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісірген кезде құрылғы есігін әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін құрылғыны тағам пісірмей тұрып 10 минуттай қыздырып алыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.

- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торттарды пісіру

- Торт пісіруге 150°C мен 200°C аралығындағы температура тамаша сай келеді.
- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз болатын етті пісірмеңіз. Тым аз етті пісіргенде ет өте кебір болып піседі.
- Қызыл еттің сырт жағын әбден, ішін сәлімен пісіру үшін температураны 200 °C-250 °C аралығында орнатыңыз.
- Үй құсының еті не балық тәрізді ақ етті пісіру үшін температураны 150°C - 175 °C аралығында орнатыңыз.

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

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	2 (1 және 3)	160	45-60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	2 (1 және 3)	160	24-34	Тортқа арналған қалыпта
Майсу қосылған сүзбелі торт	1	170	2	160	60-80	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Алма торты (Алма бөліші)	1	170	2 (1 және 3)	160	100-120	Пеш сөресіне қойылған 20 см-лік 2 торт қалыбы
Штрудель	2	175	2	150	60-80	Пісіру табағында
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2	160	30-40	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Жеміс торты	2	170	2	155	60-70	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Бисквит торт (майсыз бисквит торт)	2	170	2	160	35-45	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта

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		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	170	2	160	50-60	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Қара өрік торты	2	170	2	160	50-60	Нан пісіретін қалбырда ¹⁾
Кішкене кекстер	3	170	3 (1 және 3)	160	20-30	Жайпақ пісіру табағында
Печеньелер	3	150	3	150	20-30	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Меренга	3	100	3	100	90-120	Жайпақ пісіру табағында
Мейізді тоқаш	3	190	3	180	15-20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Кремді пирожный	3	190	3	180	25-35	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Тарталетка	3	180	2	170	45-70	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Виктория сэндвичі	1 не 2	180	2	170	40-55	20 см-лік торт қалыбының сол + оң жағында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60-70	1-2 бөлке, бір бөлкесі 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	1	180	30-45	Нан пісіретін қалбырда

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Дөңге й 	Темп. [°C]	Дөңге й 	Темп. [°C]		
Тоқаш	2	190	2 (1 және 3)	180	25-40	6-8 тоқаш, жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	Қуыруға арналған шұңғыл табада ¹⁾
Шелпек	3	200	2	190	10~20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Дөңге й 	Темп. [°C]	Дөңге й 	Темп. [°C]		
Макаронды ашық бәліш	2	180	2	180	40-50	Қалыпта
Көкөністі ашық бәліш	2	200	2	175	45-60	Қалыпта
Бәліш	1	190	1	190	40-50	Қалыпта
Лазанья	2	200	2	200	25-40	Қалыпта
Қамыр түтікшелер	2	200	2	190	25-40	Қалыпта
Йоркшир пуддингі	2	220	2	210	20-30	6 пуддинг қалыбы ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Дөңге й 	Темп. [°C]	Дөңге й 	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50-70	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Шошқа еті	2	180	2	180	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Бұзау еті	2	190	2	175	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	44-50	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	51-55	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	55-60	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	2	170	120-150	Қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100-120	2 кесек, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қой еті	2	190	2	190	110-130	Қол еті
Тауық еті	2	200	2	200	70-85	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Күркетауық еті	1	180	1	160	210-240	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Үйрек еті	2	175	2	160	120-150	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қаз еті	1	175	1	160	150-200	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қоян еті	2	190	2	175	60-80	Кесектеп туралған

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Қоян еті	2	190	2	175	150-200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90-120	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2 (1 және 3)	175	40-55	3-4 балық
Тунец/Албырт балық	2	190	2 (1 және 3)	175	35-60	4-6 кесек қоң еті

Грильдеу

 Пісіруді бастамай тұрып, бос пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Грильдеу		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты 	
	Бөлікт ер	г	деңгейі 	Темпера тура (°C)	1-ші жағы	2-ші жағы
Филе стейкі	4	800	3	250	12-15	12-14
Сиыр еті стейкі	4	600	3	250	10-12	6-8
Шұжықтар	8	/	3	250	12-15	10-12
Шошқа етінің бөлігі	4	600	3	250	12-16	12-14
Тауық еті (2-ге бөлінген)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Тауықтың кеудесі	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Грильдеу		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты ⌚	
	Бөлікт ер	г	деңгейі 	Темпера тура (°C)	1-ші жағы	2-ші жағы
Балық филесі	4	400	3	250	12-14	10-12
Қызартылған сендвич	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Бұрылмалы істік

 Пісіруді бастамай тұрып, бос пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		темп.°C	Пісіру уақыты, минут
Құс еті	1000	2	250	50-60
Қуырма тағамдар	800	2	250	50-60

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 сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- 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-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тазалаңыз. Есіктің тығыздағышы тұмшапештің жақтауын айнала орналасқан. Есіктің тығыздағышына

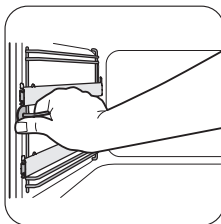
нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске қоспаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпы ақпаратты қараңыз.

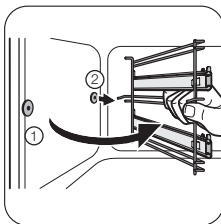
Сөрениң сырғытпа жолдары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сырғытпа жолдарды алу



- 1** Сырғытпа жолдардың алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



- 2** Сөрениң сырғытпа жолдарын алу үшін сырғытпа жолдарды бүйір қабырғаның артқы жағынан тартыңыз.

Сырғытпа жолдарды салу

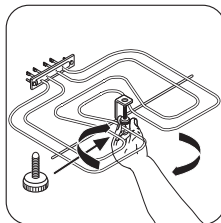
Сырғытпа жолдарды кері реттілікпен салыңыз.

Өте маңызды! Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.

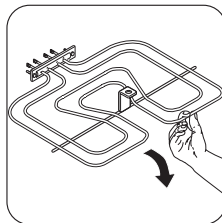
Пештің төбесі

Пештің төбесін оңай тазалау үшін, оның төбесіндегі қыздырғыш элементті алып қоюға болады.

⚠ Назарыңызда болсын! Қыздырғыш элементті алардың алдында құрылғыны өшіріңіз. Құрылғының суығанына көз жеткізіп алыңыз. Күйіп қалу қаупі бар!



- 1** Қыздырғыш элементті бекітіп тұрған бұрандаларды босатыңыз. Алдымен бұранда бұрағышпен босатып алыңыз.



- 2** Қыздырғыш элементті еппен төмен қарай жиып қойыңыз. Пештің төбесі тазалауға дайын тұр.

Пештің төбесін жылы сабынды су мен шүберекті пайдаланып тазалаңыз да, кепкенше қоя тұрыңыз.

Қыздырғыш элементті орнату

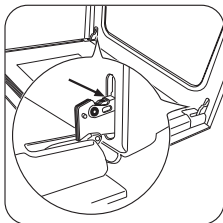
1. Қыздырғыш элементті әрекеттерді керісінше орындай отырып орнатыңыз.

⚠ Назарыңызда болсын! Қыздырғыш элементтің дұрыс орнатылғанын, орнынан құлап кетпейтіндігін тексеріңіз.

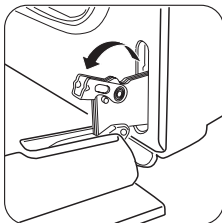
Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігі екі шыны қабаттан тұрады. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауыңызға болады.

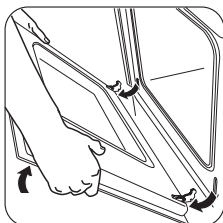
i Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панельді алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



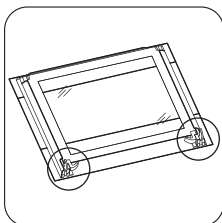
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



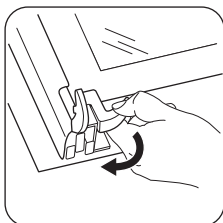
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



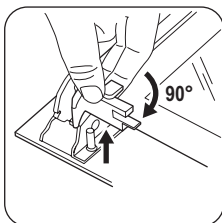
3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Содан кейін алға қарай тартып, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



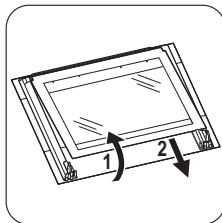
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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

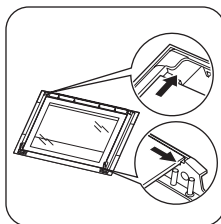


7 Шыны панельді еппен көтеріп (1-ші қадам) орнынан (2-ші қадам) алыңыз.

Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

Жиегі безендірілген панельді орнатқан кезде, безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Орнатып болғаннан кейін, шыны панельдің жақтауының беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс. Ішкі шыны панельді орнына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз (суретке қараңыз).



i Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған

құрылғылар:

Пештің есігін тек дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Оны жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн жөке, қышқыл не тазалағыш құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз, себебі олар пештің бетін бүлдіреді. Пештің басқару панелін де осы сақтық шараларын қолдана отырып тазалаңыз

Тұмшапештің шамы

 **Назарыңызда болсын!** Абай болыңыз! Электр тоғына түсу қаупі бар!

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

 Тұмшапештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.

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

Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапеш қызбай тұр	Тұмшапеш тоққа қосылмаған	Тұмшапешті тоққа қосыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Сағат орнатылмаған	Сағатты орнатыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбай тұр	Тұмшапештің шамында ақау бар	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз
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
Бейнебетте "12.00" және "LED" көрсетіледі	Электр қуатының үзілуі	Сағатты қайта қойыңыз

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....
.....
.....

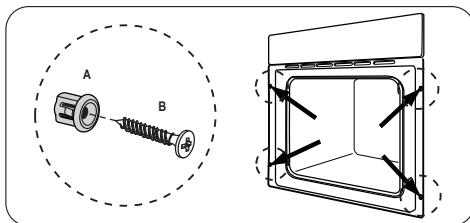
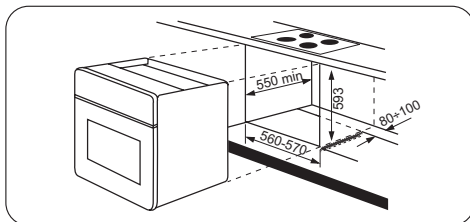
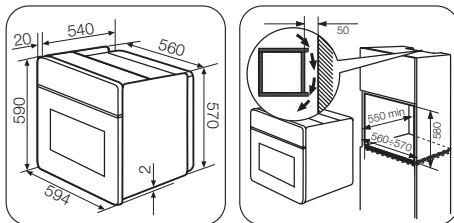
Орнату

Кіріктіру

⚠ Назарыңызда болсын! Құрылғыны тек уәкілетті қызметкер не білікті маман ғана орнатуға тиіс. Уәкілетті қызметкерді не білікті маманды шақырмасаңыз, ақаулық орын алған кезде құрылғы кепілдігі жарамсыз болып қалады.

- Құрылғыны ас үй жиһазына орнатпай тұрып, оның өлшемдерінің құрылғыға сай келетінін тексеріңіз.
- Орнатқан кезде электр қатерінен сақтандырғыш құрал бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Қолданыстағы ережелерге сәйкес, электр қатерінен сақтандыратын бөлшектердің барлығын сайманның көмегімен ағытылмайтын етіп бекіту қажет.
- Пештің кейбір бөліктерінде электр кернеуі болуы мүмкін. Құрылғыны жиһазға кіргізіп жауып, бос жерлері жоқ екенін тексеріңіз. Бұл құрылғының қатерлі бөлшектеріне кездейсоқ қол тиіп кетіп, электр тоғы соғуына жол бермейді.
- Құрылғының арты мен бір бүйірін одан биігірек құрылғыға не қабырғаға жапсарлас орнатуға болады. Екінші жанын керісінше биіктігі бірдей жиһазға қатарлас орнату қажет.
- Кіріктірілген пештер мен пештің үсті арнаулы қосылым жүйелерімен

жабдықталған. Қауіпсіздік мақсатында тек бір өндіруші шығарған құрылғыларды бірге пайдалану керек.



Электртоғына қосу

⚠ Назарыңызда болсын! Электр желісіне білікті және уәкілетті маман қосуға тиіс.

- Осы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Құрылғыны жерге қосқанда сақтық шараларын орындаңыз.

- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы атаулы кернеу мен электрмен жабдықтау түрінің жергілікті кернеу мен қуатпен жабдықтау мәндеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы қорек сымымен немесе қорек ашасымен жабдықталмаған.
- Кез келген электрлік құралас элементті қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман орнатуға немесе ауыстыруға тиіс.
- Құрылғы кабелінің түрлері: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты ашаларды, жалғастырғыштар мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. Өрт шығу қаупі бар.
- Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болған жағдайда, техник маман тұмшапешке оңай қол жеткізе алатынына көз жеткізіңіз. .
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Құрылғыны барлық магниттік полюстерде ені кем дегенде 3 мм түйіспелі саңылаудың көмегімен желіден ажыратуға мүмкіндік беретін құралға, мысалы, желіні автоматты қорғайтын ажыратқышқа немесе сақтандырғышқа жалғаңыз.
- Кернеу параметрі техникалық ақпарат ("Бұйым сипаттамасы" тарауын қараңыз) тақтайшасында берілген.

Техникалық сиппатама

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

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

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	22	Полезные советы _ _ _ _ _	31
Описание изделия _ _ _ _ _	26	Уход и очистка _ _ _ _ _	37
Перед первым использованием _ _ _	26	Что делать, если ... _ _ _ _ _	40
Ежедневное использование _ _ _ _ _	27	Установка _ _ _ _ _	41
Функции часов _ _ _ _ _	29	Подключение к электросети _ _ _ _	42
Использование дополнительных		Технические данные _ _ _ _ _	43
принадлежностей _ _ _ _ _	30	Охрана окружающей среды _ _ _ _	43

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травмы.

- **ВНИМАНИЕ!** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади

прибора не пережаты и не имеют повреждений.

- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевую кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является де-

фектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых исполь-

зуется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.

- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образоваться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для

бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

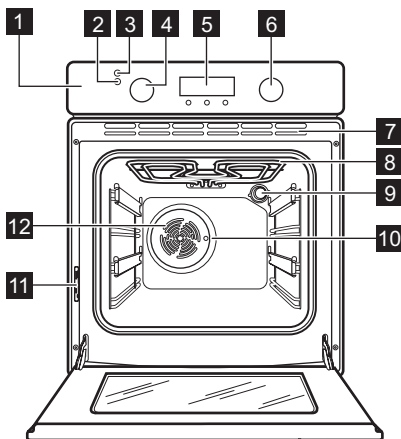
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор нагрева и достижения заданной температуры
- 3 Индикатор мощности
- 4 Ручка термостата
- 5 Электронный программатор
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Гнездо для установки вертела
- 11 Табличка с техническими данными
- 12 Вентилятор

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

i Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Установка текущего времени

i Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор функции текущего времени.

Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

 Для изменения времени не должна быть одновременно установлена автоматическая функция ("Длительность" →|) или "Завершение" →|).

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.

Ежедневное использование

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

 Для использования духового шкафа нажмите на утапливаемую ручку. После этого ручка выйдет из панели.

Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духо-

2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

вого шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

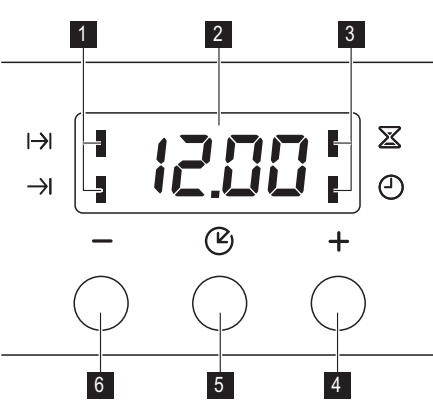
Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Функции духового шкафа

Функция духового шкафа	Назначение
 Положение "Выкл"	Прибор выключен.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка установки температуры должна находиться в положении "Выкл"
 Режим конвекции	Позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
 Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков мяса. Для приготовления тостов.
 Вертел	Для нанизывания и жарки небольших кусков мяса.
 Внутренний гриль	Используется для приготовления плоских кусков мяса малыми порциями в центре решетки. Для приготовления тостов
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Для выпекания пирогов с хрустящей основой или корочкой.
 Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Для завершения приготовления.
 Традиционный режим приготовления	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Лампочка освещения духового шкафа	Светится, даже если не задан режим приготовления.

Дисплей



- 1 Индикаторы функций
- 2 Дисплей времени
- 3 Индикаторы функций
- 4 Кнопка "+"
- 5 Кнопка выбора функции
- 6 Кнопка "-"

Функции часов

Функция часов		Описание
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" и "Завершение" , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" , а затем "Завершение" .

Использование режимов с задаваемым временем

1. Выберите режим и температуру (необязательно при использовании таймера).
2. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет ми-

гать нужный режим с задаваемым временем.



3. Для установки таймера , времени приготовления или времени окончания приготовления , нажмите кнопку "+" или "-".

На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем.

По завершению заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

i При использовании функции "Продолжительность" $I \rightarrow I$ и "Завершение" $\rightarrow I$ прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение "Выкл".

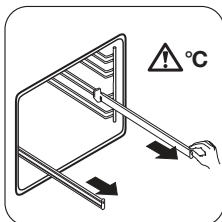
Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ". Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

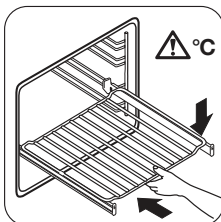
Использование дополнительных принадлежностей

Телескопические направляющие

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

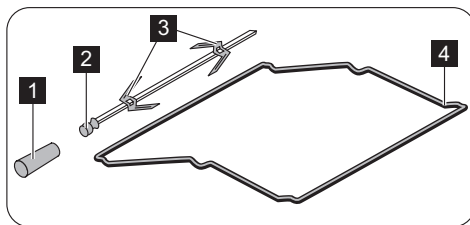


2 Установите полку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

Вертел

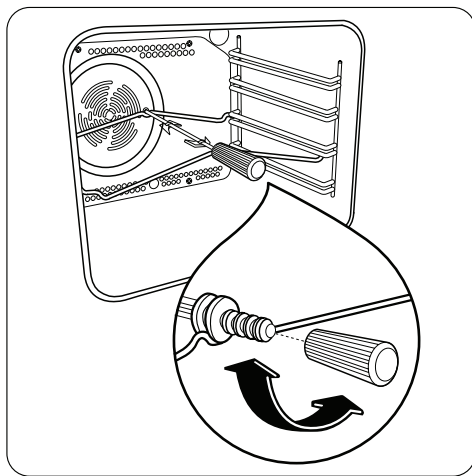


- 1** Рукоятка
- 2** Шпажка вертела
- 3** Вилки
- 4** Рама вертела

! **ВНИМАНИЕ!** Вилки и шпажка вертела остро заточены (при наличии в комплекте поставки). Будьте осторожны при работе с ним.

1. Установите сотейник на первый уровень снизу.
2. Установите держатель вертела на вторую полку снизу.
3. Установите первую вилку на вертел.
4. Наденьте на вертел продукт, подлежащий приготовлению на гриле.
5. Установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.

6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел "Описание изделия").
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите рукоятку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. раздел "Таблицы приготовления пищи").



Полезные советы



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- Устройство оснащено специальной системой, обеспечивающей циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить с использованием пара, и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед началом процесса приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.

- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа и не накрывайте поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого ко-

- количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.

- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Таблица приготовления выпечки и режимов жарения

ПИРОГИ И ТОРТЫ

Блюдо	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	170	2	160	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	30-40	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Фруктовый пирог	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт (Нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/ Пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На плоском противне для выпечки
Печенье	3	150	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	190	1	190	60-70	1 - 2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с пастой	2	180	2	180	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	190	25-40	В форме

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
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 в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 – 6 кусков филе

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп.°C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

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».

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.

- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

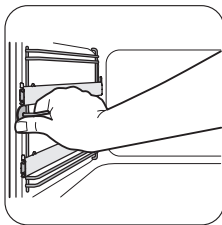
Почистите уплотнение дверцы

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

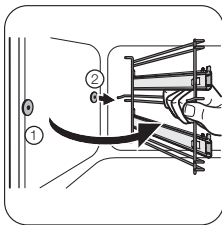
Направляющие

Направляющие можно снять для выполнения очистки боковых стенок камеры духового шкафа.

Снятие направляющих



1 Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от боковой стенки.



2 Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от боковой стенки и извлеките наружу.

Установка направляющих

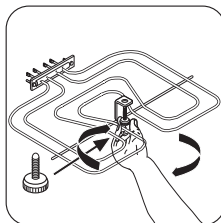
Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

ВАЖНО! Убедитесь, что крепежные штифты на телескопических направляющих повернуты вперед.

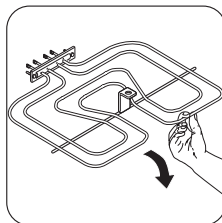
Потолок печи

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа снимается для облегчения чистки потолка духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем снять нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!



1 Открутите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2 Осторожно потяните нагревательный элемент вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

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

Установка нагревательного элемента

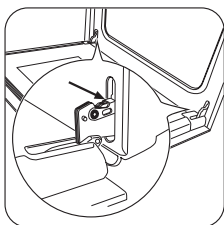
1. Установите нагревательный элемент в обратную последовательности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что нагревательный элемент правильно установлен и не выпадает.

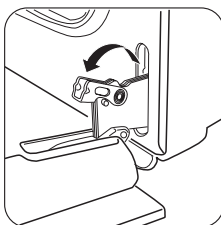
Чистка дверцы духового шкафа

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

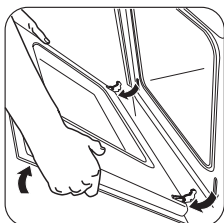
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если вы предварительно не снимите дверцу.



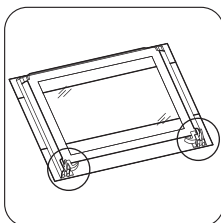
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



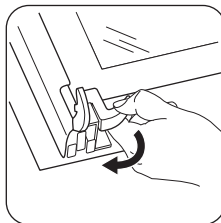
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



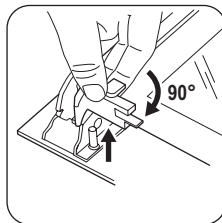
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



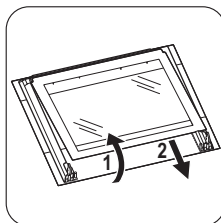
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите столпоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



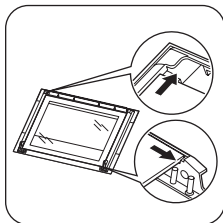
7 Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.

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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

При установке панели с декоративной рамкой убедитесь, что надписи на стекле расположены на внутренней поверхности. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих (см. рисунок).



i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Лампа освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны!
Существует опасность поражения электрическим током!

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

i Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С.
Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает "12.00" и "LED".	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)
PNC (номер изделия)
Серийный номер (S.N.)

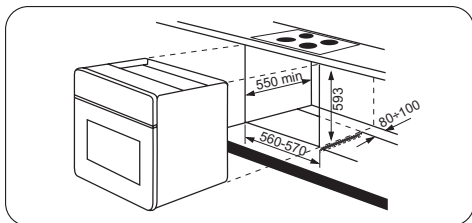
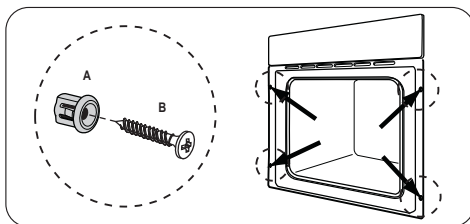
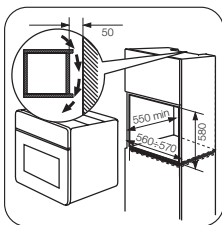
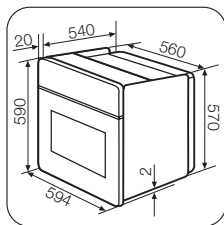
Установка

Встраивание прибора

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным специалистом. В случае, если вы не обратились к лицу, обладающему соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие защиту от ударных воздействий должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.
- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавли-

- вать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до элементов прибора, находящихся под напряжением.
- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.
 - Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.



Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.

- Производитель не несет ответственность, если вы не соблюдаете данные меры безопасности.
- При выполнении заземления прибора соблюдайте меры безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток в вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Допускается использовать кабели следующих типов: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электросеть с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после того, как духовой шкаф установлен, для технического специалиста, выполняющего ремонт или техобслуживание, должен быть обеспечен легкий доступ к прибору.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя или плавкого предохранителя.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

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 переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. 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	44
Опис виробу	47
Перед першим користуванням	48
Щоденне користування	48
Функції годинника	50
Використання приладдя	51
Корисні поради	52

Догляд та чистка	58
Що робити, коли ...	61
Установка	62
Підключення до електромережі	62
Технічні дані	63
Охорона довкілля	63

Може змінитися без оповіщення



Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватись дітьми старше 8 років та особами із зниженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти не повинні гратись із приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або травмування.
- **УВАГА!** Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або його дверцята відчинені, оскільки він стає гарячим. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію

блокування кнопок (контрольний замок), увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик травмування та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодиться під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед першим використанням приладу зніміть усю упаковку, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, інструкції з утилізації, правила безпечного користу-

вання електричними й газовими приладами тощо).

- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення.
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Цей прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Необхідно мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без інструменту.
- Перш ніж вбудовувати прилад у кухонні меблі, переконайтеся, що ніша має належні розміри.
- Переконайтеся, що прилад встановлюється під та поруч зі стійкими конструкціями.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад слід встановлювати так, щоб його задня та одна бічна стінка були повернуті до вищого приладу. З іншого боку має знаходитися прилад такої самої висоти.
- Прилад забороняється встановлювати на підставку.
- Вбудовані духові шафи і вбудовані варильні поверхні встановлюються за допомогою спеціальної системи кріплення. Щоб попередити пошкодження приладу, використовуйте його лише з приладами того самого виробника.

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформація щодо напруги міститься на табличці з технічними даними.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- При під'єднанні електричних приладів до розеток, подбайте про те, аби кабелі не торкались гарячих дверцят духовки та не проходили поблизу них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Не замінюйте кабель живлення. Звертайтеся до сервісного центру.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення (якщо застосовується) і розетку позаду приладу.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до під'єднання до електромережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку – якщо застосовується.

Експлуатація

- Прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних і виробничих цілях.
- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.

- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик опіків. Не торкайтесь нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик опіку шкіри.
- Знебарвлення емалі не впливає на роботу приладу та не є несправністю з точки зору закону про надання гарантії.
- Щоб уникнути пошкодження чи знебарвлення емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду безпосередньо у прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Забороняється керувати приладом вологими руками.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Під час готування дверцята приладу завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, дайте приладу охолонути. Існує ризик опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.

- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Використовуйте глибоке деко для випікання для дуже соковитих пирогів, аби сік із фруктів не витікав та не залишав плямі, які можуть залишитись постійно.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Користуйтеся аерозолями для чищення духовок згідно інструкцій виробника.
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується).

Небезпека пожежі

- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього.

Лампочка духової шафи

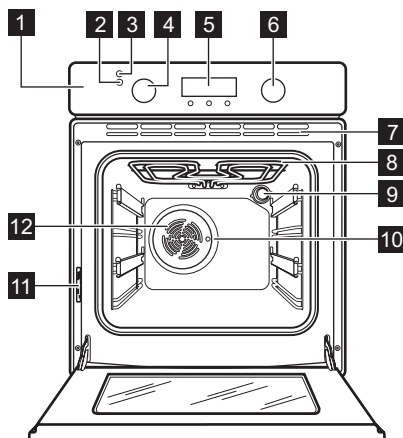
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом.

Сервісний центр

- Тільки кваліфіковані спеціалісти з відповідним дозволом можуть ремонтувати

Опис виробу

Загальний огляд



прилад і виконувати на ньому інші роботи. Зверніться до авторизованого центру технічного обслуговування.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація приладу

- Щоб уникнути отримання травми або пошкодження майна
 - Від'єднайте прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

- 1 Панель керування
- 2 Світловий індикатор температури
- 3 Індикатор живлення
- 4 Ручка термостата
- 5 Електронний програматор
- 6 Перемикач функцій духовки
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духовки
- 10 Отвір для рожна
- 11 Табличка з технічними даними
- 12 Вентилятор

Акcesуари духової шафи

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.

- **Глибоке деко для смаження**
Для випікання і смаження або в якості піддону для збирання жиру.
- **Рожен**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням

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

i Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, в тому числі і те, яке перебуває усередині приладу. Не знімайте табличку з паспортними даними.

⚠ Обережно! Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Встановлення часу

i Духовка працює лише після встановлення часу.



У разі підключення приладу до електромережі чи припинення подачі електроенергії індикатор функції часу починає автоматично блимати.

Для встановлення поточного часу користуйтеся кнопкою «+» або «-».

Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

i Для зміни часу не слід встановлювати автоматичні функції («Тривалість» I->I або «Закінчення» I->I) одночасно.

Щоденне користування

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

i Щоб почати користуватися духовою шафою, натисніть висувну ручку. Ручка вийде назовні.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

⚠ Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попередній розігрів

- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 1 години.
- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.
- Встановіть функцію  і максимальну температуру.
- Дайте порожньому приладові попрацювати протягом приблизно 10 хвилин.

Це необхідно для того, щоб випалились усі залишки всередині приладу. Приладдя може нагрітись до вищої температури, ніж звичайно. Під час першого попереднього прогрівання приладу може з'являтися запах та дим. Це явище є нормальним. Подбайте про достатнє провітрювання.

Включення та виключення духовки

- Поверніть ручку функцій духовки на потрібну вам функцію духовки.
- Поверніть ручку встановлення температурного режиму на потрібну температуру.

Коли духовка працює, горить індикатор включення.

Індикатор температури горить, коли збільшується температура в духовці.

3. Щоб вимкнути духовку, поверніть ручку функцій духовки і ручку температури в положення Off (Викл.).

Вентилятор охолодження

Вентилятор вмикається автоматично, щоб охолоджувати поверхню приладу. Якщо ви

вимкнете прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка не охолоне.

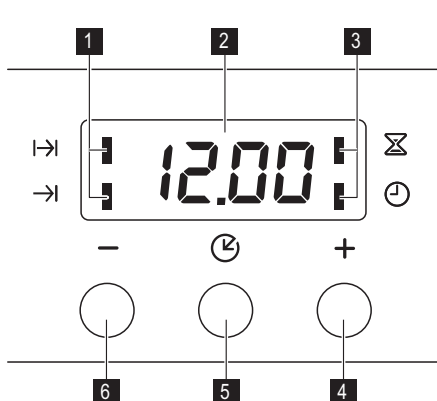
Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функції духовки

Функція духовки		Призначення
	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Розморожування	Розморожування заморожених продуктів. Ручка термостата має бути в положенні «вимкнено»
	Готування з конвекцією	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів.
	Повний гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страви плоскої форми. Для приготування грінок.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні або для менших шматків м'яса.
	Внутрішній гриль	Для запікання невеликої кількості виробів плоскої форми посередині полицки. Для приготування грінок
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки від нижньої частини духовки. Для випікання коржів для торта з хрусткою або твердою основою.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духовки. Для доведення страв до готовності.
	Традиційне приготування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження і випікання на одному рівні духовки.
	Лампочка духовки	Лише освітлення без будь-яких функцій готування.

Дисплей



- 1** Індикатори функцій
- 2** Табло часу
- 3** Індикатори функцій
- 4** Кнопка «+»
- 5** Кнопка вибору
- 6** Кнопка «-»

Функції годинника

Функція годинника		Призначення
	Час доби	Показує час. Щоб встановити, змінити або перевірити час.
	Таймер	Служить для зворотного відліку часу. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Для налаштування тривалості роботи духової шафи.
	Кінець	Щоб встановити час виключення функції духовки.

i Функції Тривалість та Кінець можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу налаштуйте функцію Тривалість , а потім - Кінець .

Налаштування функцій годинника

- Встановіть функцію духовки та температуру (не потрібно у разі використання таймера).
- Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



- Для встановлення часу для таких функцій, як «Таймер» , «Тривалість» та «Кінцевий час» , натискайте кнопки + або -. Загоряється індикатор відповідної функції годинника. Після того як спливе встановлений час, почне мигтіти індикатор функції годинника і пролунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» I→I або «Кінцевий час» →I, прилад вимикається автоматично.

- Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
- Поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

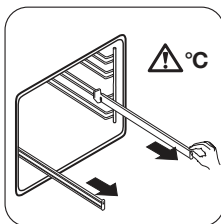
Скасування функцій годинника

- Натискайте кнопку вибору знову і знову, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
- Натисніть і утримуйте кнопку " - ". Через кілька секунд функція годинника буде скасована.

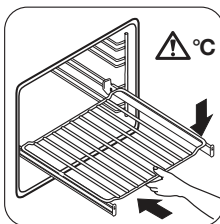
Використання приладдя

Телескопічні рейки для дека

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



1 Повністю витягніть праву і ліву телескопічну рейку.

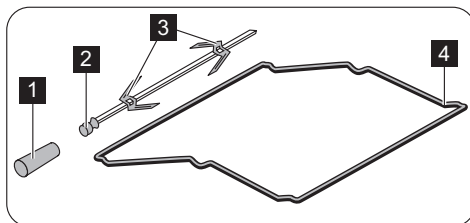


2 Поставте полицку на телескопічні рейки й обережно заштовхніть усередину приладу.

Перш ніж зачинити дверцята, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

! **Обережно!** Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

Рожен



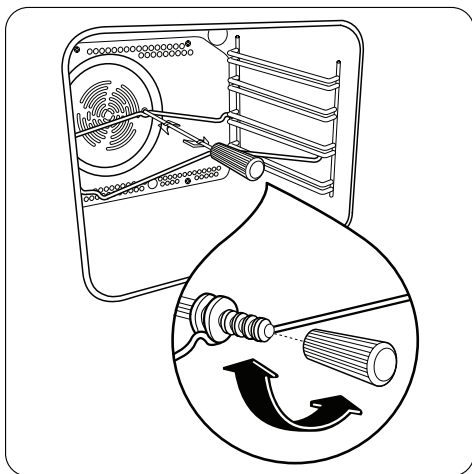
- 1 Ручка
- 2 Рожен

3 Захват

4 Рама рожен

! **Попередження!** Захват та рожен гострі (якщо постачаються). Будьте обережні під час використання.

- Встановіть глибоку жаровню у положення першої полицки низу.
- Встановіть рамку рожен у положення другої полицки низу.
- Встановіть перший захват до рожен.
- Покладіть їжу, яка буде готуватися на грилі.
- Вставте другий захват. За допомогою гвинтів закріпіть захвати.
- Вставте кінчик рожен у отвір для рожен (див. розділ «Опис виробу»).
- Встановіть передню частину рожен на рамку для рожен.
- Вийміть ручку.
- Встановіть функцію духовки та температуру (див. розділ «Таблиці приготування їжі»).



Корисні поради

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

- Прилад має чотири рівні для встановлення полиць. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полицьки на рівнях 1 і 3.
- Духовку оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром. При цьому вони залишатимуться м'якими всередині і вкритими хрусткою скоринкою ззовні. Крім цього, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- В духовці або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це цілком нормально. Відкриваючи дверцята приладу під час приготування страви, стійте якнайдалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин перед приготуванням страви.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть страви та продукти безпосередньо на днище приладу та не накривайте його компоненти алюмінієвою фольгою під час готування. Це може погіршити результати випікання та пошкодити емалеве покриття духовки.

Випікання тістечок

- Для випікання тістечок найкраще підходить температура від 150 °C до 200 °C.
- Перед випікання прогрійте духовку впродовж близько 10 хвилин.
- Відчиняти дверцята духовки можна лише тоді, коли мине 3/4 встановленого часу готування.
- Якщо ви печете на двох рівнях одночасно, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині,

- встановить температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановить температуру на 150°C-175°C.
 - Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
 - Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
 - Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження

ня, налейте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Збиті суміші	2	170	2 (1 і 3)	160	45-60	У формі для випічки
Вироби з пісочного тіста	2	170	2 (1 і 3)	160	24-34	У формі для випічки
Сирний пиріг	1	170	2	160	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	2 (1 і 3)	160	100-120	2 форми для випічки діаметром 20 см на полиці духової шафи
Листковий пиріг	2	175	2	150	60-80	На пласкому деко
Пиріг з варенням	2	170	2	160	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий торт	2	170	2	155	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	2	160	35-45	У формі діаметром 26 см

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	2	160	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	2	160	50-60	У формі для випічки хліба ¹⁾
Тістечка	3	170	3 (1 і 3)	160	20-30	На пласкому деко
Дрібні хлібо-булочні вироби	3	150	3	150	20-30	На пласкому деко ¹⁾
Безе	3	100	3	100	90-120	На пласкому деко
Здобні булочки	3	190	3	180	15-20	На пласкому деко ¹⁾
Заварне тісто	3	190	3	180	25-35	На пласкому деко ¹⁾
Пироги з начинкою	3	180	2	170	45-70	У формі діаметром 20 см
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	2	170	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°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 випічки хліба

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Булочки	2	190	2 (1 і 3)	180	25-40	6-8 штук на пласкому деко ¹⁾
Піца	1	190	1	190	20-30	У глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	2	190	10~20	На пласкому деко ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТИЙ ПИРІГ ІЗ ФРУКТАМИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Пиріг з макаронного тіста	2	180	2	180	40-50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45-60	У формі
Пиріг з начинкою	1	190	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	2	200	25-40	У формі
Трубочки з тіста з начинкою	2	200	2	190	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудингу ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилини)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50-70	На решітці в глибокій жаровні
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решітці в глибокій жаровні
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	44-50	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	51-55	На решітці в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	55-60	На решітці в глибокій жаровні
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120-150	У глибокій жаровні
Свинина, го-мілька	2	180	2	160	100-120	2 шматки у глибокій жаровні
Ягнятина	2	190	2	190	110-130	Ніжка
Курка	2	200	2	200	70-85	Тушка у глибокій жаровні
Індичка	1	180	1	160	210-240	Тушка у глибокій жаровні
Качка	2	175	2	160	120-150	Тушка у глибокій жаровні
Гуска	1	175	1	160	150-200	Тушка у глибокій жаровні
Кріль	2	190	2	175	60-80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150-200	Нарізаний шматками

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Фазан	2	190	2	175	90-120	Тушка у глибокій жаровні

РИБА

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з допомогою вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Для заміток
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Форель/морський лящ	2	190	2 (1 і 3)	175	40-55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2 (1 і 3)	175	35-60	4-6 шматочків філе

Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах 	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	3	250	12-15	12-14
Стейки з яловичини	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	3	250	12-16	12-14
Курка (розділена навпіл)	2	1000	3	250	30-35	25-30

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах 🕒	
	Кількість шматків	г	Рівень 📊	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибне філе	4	400	3	250	12-14	10-12
Тости з бутербродною начинкою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Рожен

i Перед приготуванням страви прогрійте духовку приблизно протягом 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість	📊	температура, °C	Час приготування у хвилинах
Птиця	1000	2	250	50-60
Печеня	800	2	250	50-60

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 передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.

- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допо-

могою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.

- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

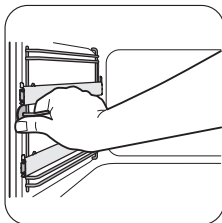
Чищення ущільнювача дверцят

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

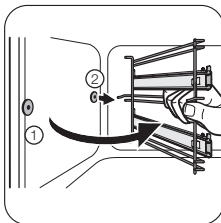
Опорні рейки для полиць

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



1 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки духовки.



2 Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки духовки, щоб вийняти опорні рейки.

Встановлення опорних рейок

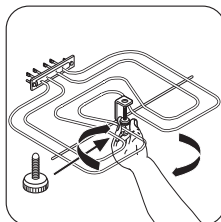
Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

Важливо! Подбайте, щоб фіксатори на телескопічних рейках були спрямовані вперед.

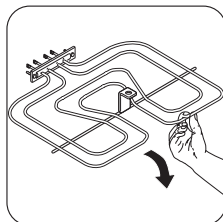
Стеля духовки

Щоб стелю духовки було легко мити, нагрівальний елемент у верхній частині духовки можна вийняти.

⚠ Попередження! Перш ніж виймати нагрівальний елемент, вимкніть прилад. Переконайтеся, що прилад охолонув. Існує ризик опіків!



1 Відкрутіть гвинт, який утримує нагрівальний елемент. Здійснюючи операцію вперше, скористайтесь викруткою.



2 Обережно потягніть нагрівальний елемент вниз. Стеля духовки готова до чищення.

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

Встановлення нагрівального елемента на місце

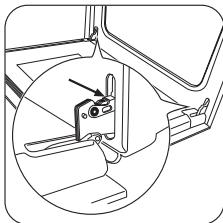
1. Встановлювати нагрівальний елемент слід у зворотній послідовності.

⚠ Попередження! Подбайте про те, щоб нагрівальний елемент був встановлений правильно і не падав.

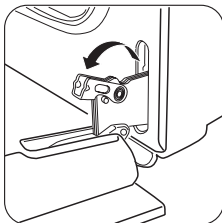
Чищення дверцят духової шафи

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

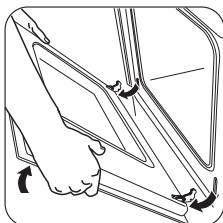
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



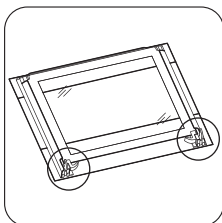
1 Повністю відкриті дверцята й утримуйте обидві завіси.



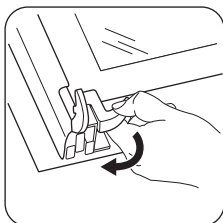
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



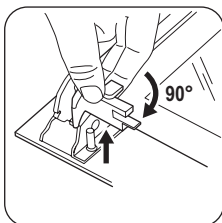
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



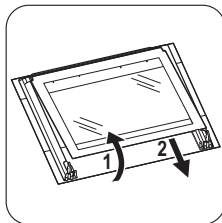
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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

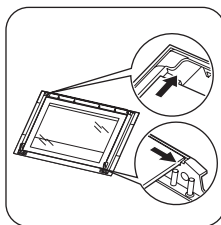


7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Панель з декоративною рамкою слід встановлювати так, щоб трафаретний друк був повернутий до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик. Вставляйте внутрішню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою. Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтесь таких самих пересторог

Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні! Існує ризик ураження електричним струмом!

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духовку.
- Викрутіть або вимкніть запобіжники на електрощиті.

 Для захисту лампи підсвітки і скляної кришки підстеліть тканину на дно духовки.

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

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається	Духову шафу не увімкнено	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не налаштовано годинник	Налаштуйте годинник
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні настройки	Перевірте параметри
Духова шафа не нагрівається	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка духової шафи перегоріла	Замініть лампочку духової шафи
На страві та на поверхні камери духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин
На дисплеї відображається «12.00» і «LED»	Була припинена подача електроенергії	Знову настройте годинник

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані 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.)

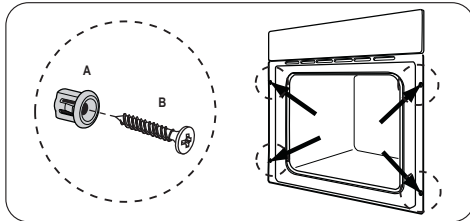
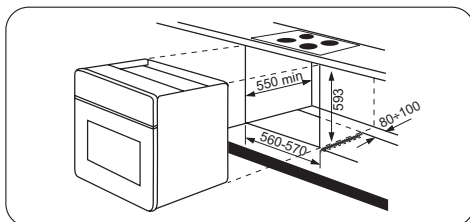
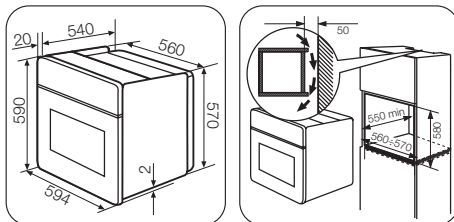
Установка

Вбудовування в кухонні меблі

⚠ Попередження! Установку приладу має виконувати кваліфікований і компетентний спеціаліст. При порушенні цієї умови гарантія у випадку пошкодження приладу не діятиме.

- Перш ніж вбудовувати прилад у кухонні меблі, переконайтеся, що ніша має належні розміри.
- Перевірте наявність захисту від ураження струмом.
- Відповідно до чинних норм усі елементи захисту від ураження струмом мають бути закріплені так, щоб їх було неможливо зняти без спеціального інструмента.
- Деякі частини духової шафи перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб не було вільного місця. Це попередить ураження електричним струмом завдяки тому, що ви не зможете випадково торкнутися небезпечних частин.
- Прилад можна розміщувати так, щоб його задня та одна з бічних стінок були повернуті до більш високих приладів або стін. З іншого боку повинні знаходитися меблі такої самої висоти, як і духові шафа.
- Вбудовані духові шафи і вбудовані варильні поверхні оснащуються спеціаль-

ною системою кріплення. З міркувань безпеки слід комбінувати духову шафу з варильною поверхню одного й того ж виробника.



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення до електромережі має виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

- Виробник не несе відповідальності у разі порушення цих правил техніки безпеки.
- Прилад необхідно заземлити відповідно до вимог техніки безпеки.
- Переконайтеся, що номінальна напруга і тип електроживлення на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.

- Цей прилад не має кабелю живлення і штепсельної вилки.
- Будь-які електричні деталі повинні встановлюватися або замінюватися спеціалістом сервісного центру або кваліфікованим фахівцем.
- Придатні типи кабелів: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.

- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Переконайтеся, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духовки для проведення ремонту чи техобслуговування. .
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку.
- Підключаючи прилад, подбайте про те, щоб підключення здійснювалося через роз'єднувач для відключення від електромережі з мінімальним зазором між контактами роз'єднувача 3 мм, наприклад, через автоматичні запобіжники або плавкі запобіжники.
- Напруга вказана на табличці з технічними даними (див. розділ «Опис виробу»).

Технічні дані

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

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 передбачають повторну переробку. Пластмасові деталі помічені міжнародними аббревіатурами: PE, PS та ін. Будь ласка, викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop

