

KK Қолдану туралы
нұсқаулары

2

RU Инструкция по
эксплуатации

15

Тұмшапеш
Духовой шкаф

USER MANUAL

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	10
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіз, егер...	12
Бірінші қолданғанға дейін	5	Техникалық сипатама	12
Әркүндік қолдану	5	Орнату	13
Қосымша функциялар	6	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	14
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	6	мағлұматтар	14

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі мен білімі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша нұсқау алғаннан кейін қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе салқындап тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.

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

Орнату

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

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

Электртоғына қосу

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

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.

- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұзатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Пайдалану

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

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

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

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

Қуту менен тазалау

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

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.

- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

Ішкі жарық шамы

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

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

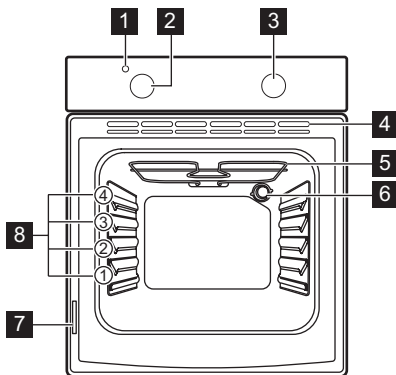
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

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

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

Бұйым сипаттамасы



1 Температура индикаторы

2 Температура тетігі

3 Тұмшاپеш функцияларының тетігі

4 Желдеткіш саңылаулар

5 Гриль

6 Тұмшاپештің шамы

7 Техникалық ақпарат тақтайшасы

8 Сөре деңгейлері

Тұмшاپештің керек-жарақтары

• Торкөз сөре

Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.

• Пісірме табақ

Торттар мен печеньелерге арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Әркүндік қолдану

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

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшاپеш функцияларын басқару тетігін тұмшاپеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару тетігін температураға бұраңыз.

1. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.
3. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

Құрылғының ішкі температурасы жоғарылай бастаған кезде температура индикаторы жанады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшاپеш функцияларын басқару тетігі мен температураны басқару тетігін "Сөндірулі" қалпына бұраңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірілі.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта іске қосылады.
	Астыңғы қызу	Торттың астыңғы қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған. Тек астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Үстіңгі қызу	Піскен тағамдарды аяқтап пісіруге арналған. Тек үстіңгі қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термоэлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар

болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш қуаттың берілуін тоқтататын термоэлементпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат

мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қосыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жұқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертіп, эмаль қаптамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

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

Ет пен балық пісіру

- Тұмшашешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде тұмшашештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сәренің орналасуы	Темп. [°C]		
Көпіршітілген тағам рецептілері	2	170	45 - 60	Торт қалыбында
Ашыған қамыр	2	170	24 - 34	Торт қалыбында
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бөліші)	1	170	100 - 120	Топ сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында
Штрудель	2	175	60 - 80	Пісіру табағында
Джем тарталеткасы	2	170	30 - 40	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	2	170	60 - 70	26 см торт қалыбында
Қопсыма торт (Майсыз қопсыма торт)	2	170	35 - 45	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	2	170	50 - 60	20 см торт қалыбында
Өрік торты	2	170	50 - 60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер	3	170	20 - 30	Пісіру табағында
Печеньелер	3	150	20 - 30	Пісіру табағында ¹⁾
Меренга	3	100	90 - 120	Пісіру табағында
Тоқаштар	3	190	15 - 20	Пісіру табағында ¹⁾
Пирожный	3	190	25 - 35	Пісіру табағында ¹⁾
Тарталетка	3	180	45 - 70	20 см торт қалыбында

жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

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

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сәренің орналасуы	Темп. [°C]		
Виктория сэндвичі	1 немесе 2	180	40 - 55	Сол + оң, 20 см торт қалыбында

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сәренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, әрқайсысы 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	30 - 45	Нан қалыбында
Булочкалар	2	190	25 - 40	Пісірме табаққа салынған 6 - 8 булочка ¹⁾
Пицца	1	190	20 - 30	Шұңғыл табада ¹⁾
Шелпек	3	200	10 - 20	Пісіру табағында ¹⁾

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ФЛАН

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сәренің орналасуы	Темп. [°C]		
Паста фланы	2	180	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Көкөніс фланы	2	200	45 - 60	Қалыпта пісіріледі
Киш	1	190	40 - 50	Қалыпта пісіріледі
Лазанья	2	200	25 - 40	Қалыпта пісіріледі
Каннелони	2	200	25 - 40	Қалыпта пісіріледі
Йоркшир пудингі	2	220	20 - 30	6 пудинг қалыбында ¹⁾

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сәренің орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	50 - 70	Тор сәре мен шұңғыл табада
Шошқа еті	2	180	90 - 120	Тор сәре мен шұңғыл табада
Бұзау еті	2	190	90 - 120	Тор сәре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	2	210	44 - 50	Тор сәре мен шұңғыл табада

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	2	210	51 - 55	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	2	210	55 - 60	Тор сөре мен шұңғыл табада
Шошқаның жамбасы	2	180	120 - 150	Шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	2	180	100 - 120	Шұңғыл табаға 2 кесектен қойылады
Қой еті	2	190	110 - 130	Сирағы
Тауық еті	2	200	70 - 85	Бүтін
Күркетауық еті	1	180	210 - 240	Бүтін
Үйрек еті	2	175	120 - 150	Бүтін
Қаз еті	1	175	150 - 200	Бүтін
Қоян	2	190	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	90 - 120	Бүтін

БАЛЫҚ

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерім
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ / Табан балық	2	190	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец / Арқан балық	2	190	35 - 60	4 - 6 қоң ет

Гриль жасау

 Бос тұмшапешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Шұжық	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сөрөнің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Кәуап	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	3	250	20 - 30	-
Балықтың қоң еті	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Қыздырылған нан	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

Күту менен тазалау

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

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

 **Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:**

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

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

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

Есіктің тығыздағышын тазалау

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

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшапешті сөндіріңіз.

- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.

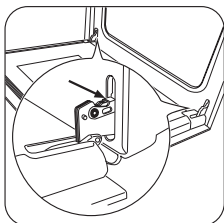
i Тұмшاپештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшاپештің табанына шүберек төсеңіз.

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

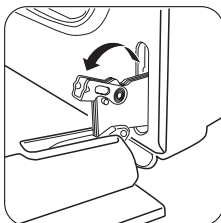
Тұмшاپештің есігін тазалау

Тұмшاپештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

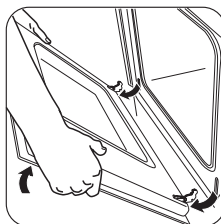
i Ішкі шыны панельді тұмшاپештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, тұмшاپештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



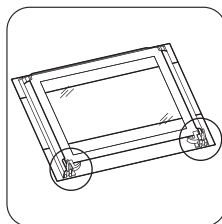
1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



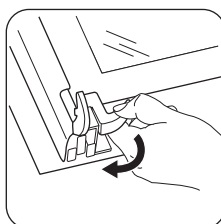
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



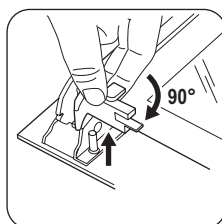
3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Содан кейін алға тартып, есікті орнынан алыңыз.



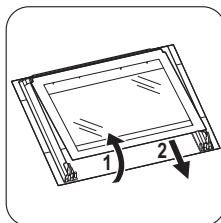
4 Есікті орнықты жерге төселген жұмсақ шүберекке қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



6 Екі бекіткішті 90° градуска дейін бұрап, ұяларынан алыңыз.



7 Шыны панельді абайлап көтеріңіз де (1-ші қадам), алыңыз (2-ші қадам).

Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

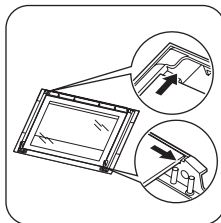
Есікті және шыны панельді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панель мен тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Ішкі шыны панельдің өз орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



Не істерсіңіз, егер...

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Құрылғы іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге 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.

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)
 Өнім нөмірі (PNC)
 Сериялық нөмірі (S.N.)

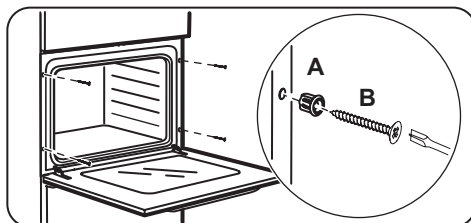
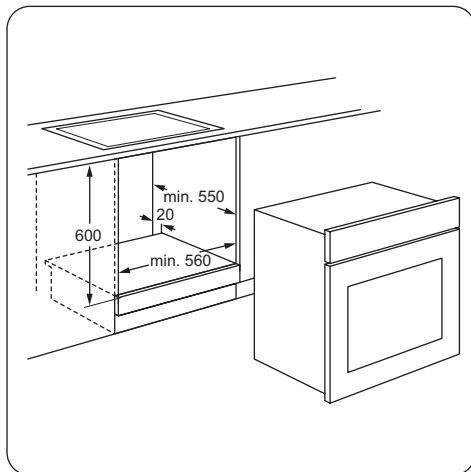
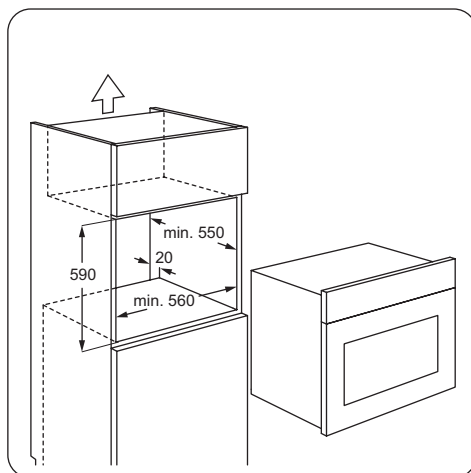
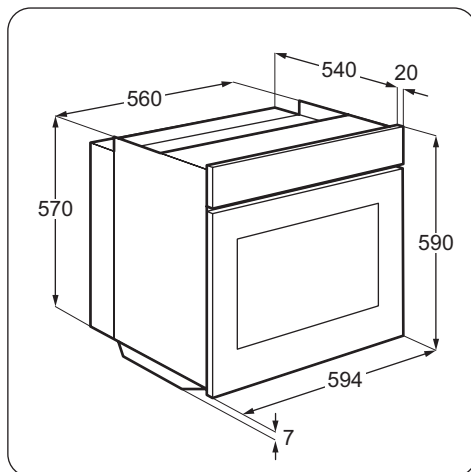
Техникалық сиппатама

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Орнату

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

Кіріктіріп орнату



Электртоғына қосу

⚠ Назарыңызда болсын!
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

Сым

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

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

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм ²

Пештің сымы (жасыл/сары сым) фаза және бейтарап сымдарға (көк және қоңыр

сымдар) қарағанда 2 см ұзынырақ болуға тиіс.



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

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

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



Орам материалы

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

Содержание

Сведения по технике безопасности	15	Уход и очистка	23
Описание изделия	18	Что делать, если ...	25
Перед первым использованием	18	Технические данные	26
Ежедневное использование	18	Установка	26
Дополнительные функции	19	Охрана окружающей среды	28
Полезные советы	19		

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



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

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

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

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.

- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все

контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование



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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

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

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

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

Внутреннее освещение

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

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

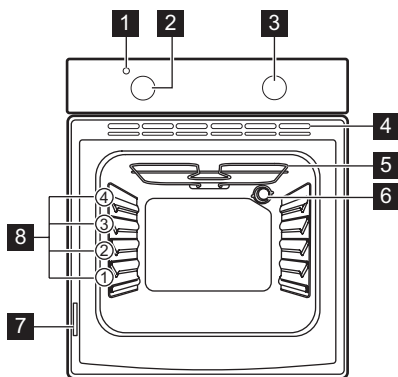
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

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

Описание изделия



- 1 Индикатор температуры
- 2 Ручка регулировки температуры

- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Вентиляционные отверстия
- 5 Гриль
- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Табличка с техническими данными
- 8 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

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

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

Ежедневное использование

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить прибор, установите ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Верхний нагрев	Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
	Малый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы

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

время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

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

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	24 - 34	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	60 - 80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	1	170	100 - 120	В двух формах для выпечки на решетке 20 см
Штрудель	2	175	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый торт	2	170	60 - 70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный пирог (нежирный бисквитный торт)	2	170	35 - 45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	170	50 - 60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый торт	2	170	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие торты	3	170	20 - 30	В глубоком противне
Печенье	3	150	20 - 30	В глубоком противне ¹⁾

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе	3	100	90 - 120	В глубоком противне
Булочки	3	190	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	25 - 35	В глубоком противне ¹⁾
Открытые пироги	3	180	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	40 - 55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾
Пицца	1	190	20 - 30	В противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Каннелони	2	200	25 - 40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	20 - 30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	50 - 70	На решетке и в противне для жарки
Свинина	2	180	90 - 120	На решетке и в противне для жарки
Телятина	2	190	90 - 120	На решетке и в противне для жарки
Английский рост-биф с кровью	2	210	44 - 50	На решетке и в противне для жарки
Английский рост-биф - средней прожаренности	2	210	51 - 55	На решетке и в противне для жарки
Английский рост-биф - хорошо прожаренный	2	210	55 - 60	На решетке и в противне для жарки
Свиная лопатка	2	180	120 - 150	В противне для жарки
Свиная рулька	2	180	100 - 120	2 шт. в противне для жарки
Баранина	2	190	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	1	180	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	120 - 150	Целиком
Гусь	1	175	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	90 - 120	Целиком

РЫБА

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

Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	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
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	-
Куски рыбного 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

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка

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

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

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

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

Почистите уплотнение дверцы

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

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте

осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

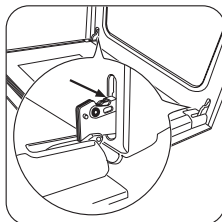
 Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

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

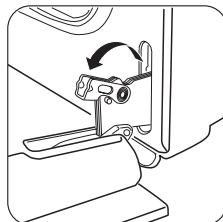
Очистка дверцы духового шкафа

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

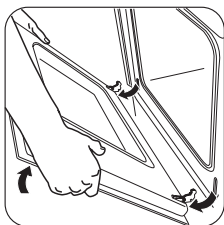
 Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.



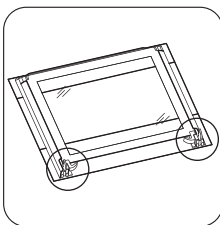
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



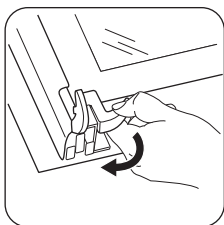
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



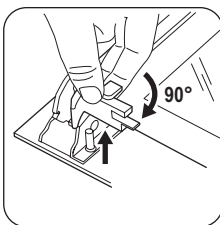
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



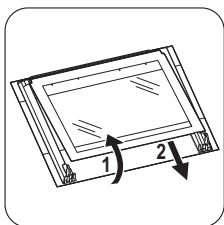
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите опоры, чтобы снять 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.

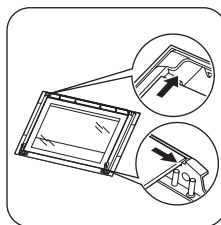
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

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

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.



Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

Технические данные

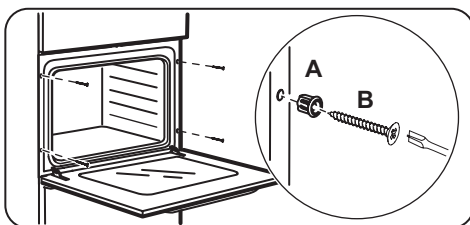
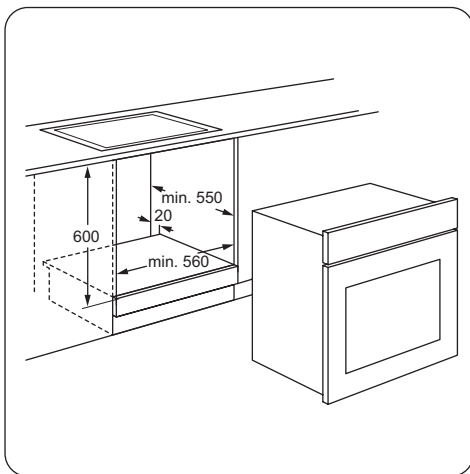
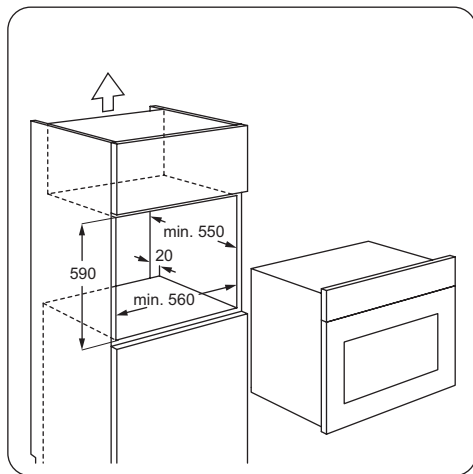
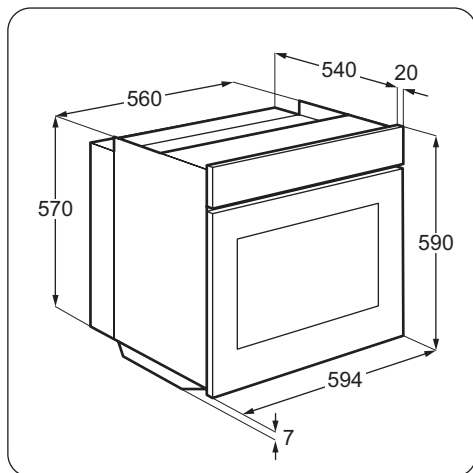
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Встраивание



Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

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

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов

фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



Охрана окружающей среды

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

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



Упаковочные материалы

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



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

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop



397252901-B-192012