KK Қолдану туралы нұсқаулары 2
RU Инструкция по эксплуатации 22
UK Інструкція 45

USER MANUAL

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

OPZB4230

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары 2
Қауіпсіздік нұсқаулары 3
Бұйым сипаттамасы 6
Бірінші қолданғанға дейін 6
Әркүндік қолдану 7
Сағат функциялары 8
Керек-жарақтарды қолдану 9
Қосымша функциялар 10
Ақыл-кеңес 11
Күту менен тазалау 17
Ақаулықты түзету 19
Орнату 20
Техникалық дерек 21

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

⚠ Сақтық шаралары

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымдарға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.
- 3 жастағы және бұл жасқа толмаған балаларды жұмыс істеп тұрған құрылғыдан әрқашан алыс ұстау керек.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі бақылап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

ЕСКЕРТУ!
Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу

ЕСКЕРТУ!
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.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға 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. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Бұл құрылғы E.E.C. ережелеріне сай келеді.

Пайдалану

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу, күйіп қалу және электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл үйде ғана қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы 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.
- 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.
- Тұмшапешті алдын ала қыздыру үшін микротолқын функциясын пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.

  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының, қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

Күту менен тазалау

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу, өрт қаупі немесе 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. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

Ішкі жарық шамы

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

ЕСКЕРТУ!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

Құрылғыны тастау

ЕСКЕРТУ!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

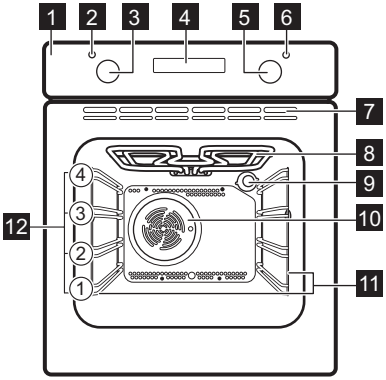
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



1. Басқару панелі
2. Температура индикаторы / белгісі
3. Температура тетігі
4. Электрондық бағдарламалағыш
5. Тұмшапеш функцияларының тетігі
6. Қуат шамы/белгішесі
7. Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
8. Қыздырғыш элемент
9. Жарықтандырғыш шам
10. Желдеткіш
11. Сөренің алмалы сырғытпалары
12. Сөре деңгейлері

Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
  Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**
  Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сырғытпа жолдар**
  Сөрелер мен науаларға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.

"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз. Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

Уақытты орнату

Тұмшапешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

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

Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе − түймешігін басыңыз.
Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

Уақытты өзгерту

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

🕐 түймешігін тәулік уақытының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3. түймесін басып, ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып кетеді. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Бөлме ішіндегі ауаның жеткілікті түрде ауысып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Әркүндік қолдану

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Батырма тетіктер

Құрылғыны іске қосу үшін басқару тетігін басыңыз. Басқару тетігі бері шығады.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

Құрылғыда шамдардың, қосқыш белгілерінің немесе индикаторлардың бар не жоқ болуы құрылғының үлгісіне байланысты:

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

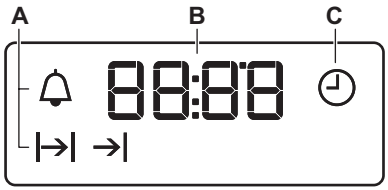
1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
0	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Үстіңгі / Астыңғы қызу	Тағамды 1 сөреде пісіруге және қуыруға арналған.
	Желдеткішпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды 1 сөреге емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.
	Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сөреге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.
	Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.

Дисплей



A. Функция индикаторлары
B. Уақыт бейнебеті
C. Функция индикаторы

Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты қоюға арналған.
	САҒАТ	Сағат функциясын орнатуға арналған.
+	ПЛЮС	Уақытты қоюға арналған.

Сағат функциялары

Сағат функцияларының кестесі

Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.
|→|	Ұзақтық	Тұмшапеште пісіру уақытын орнатуға арналған.
→|	Соңы	Тұмшапеш сөндірілуге тиіс уақытты орнатуға арналған.

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

Сағат функцияларын орнату

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

1. ⏲ түймешігін қажетті сағат функциясының индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Сағат функциясы үшін қажетті уақытты орнату үшін + немесе − түймешігін басыңыз.

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

Минут операторы қолданылғанда, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

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

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

Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. ⏲ түймешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. − түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

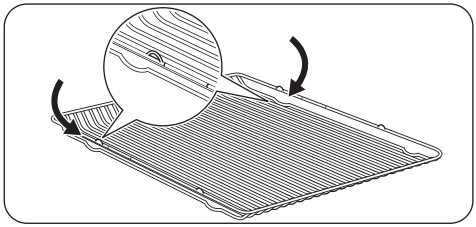
Керек-жарақтарды қолдану

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Керек-жарақтарды салу

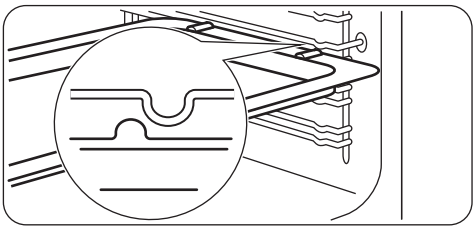
Торкөз сөре:

Сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



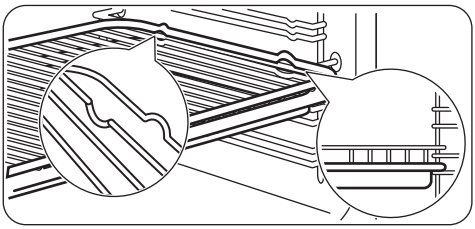
Пісірме табақ:

Пісірме табақты сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Торкөз сөре мен пісірме табаны бірге қолдану:

Пісірме науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыда көрсетілген бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



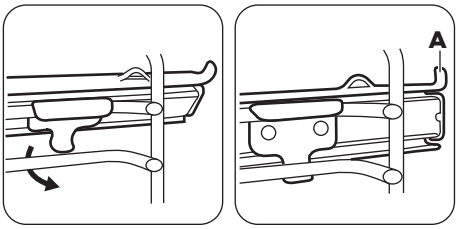
Барлық керек-жарақтардың үстіңгі оң және сол жақтарында, қауіпсіздікті арттыру үшін шығыңқы элементтер салынған. Шығыңқы тұстар құралдардың аударылып қалуына жол бермейтін қауіпсіздік құралдары болып табылады.
Сөренің биік жиектемесі ыдыстардың сырғып кетуіне жол бермейтін сақтық құралы болып табылады.

Сырғытпа сөрелерін орнату

Сөре сырғытпаларын әрбір деңгейге қоюыңызға болады.

Бір деңгейге екі сөре сырғытпасының қойылғанына көз жеткізіңіз.

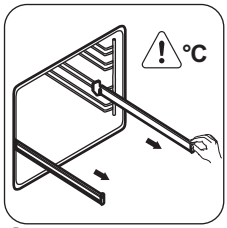
Сөре сырғытпасының бір жақ шетіндегі тоқтату элементі (A) жоғары қарап тұруға тиіс.



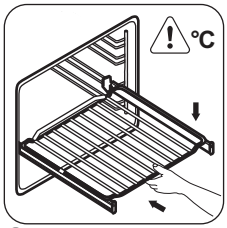
Сырғытпа жолдар

Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

АБАЙЛАҢЫЗ
Сырғытпа жолдарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Сырғытпа жолдарды майламаңыз.



1 Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



2 Сымтемір торды сөре сырғытпаларына салыңыз да, құрылғыға қарай абайлап итеріңіз.

Тұмшапештің есігін жабар алдында, сырғытпа жолдардың құрылғыға әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термостаты

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

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

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

Ет пен балық пісіру

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

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

Пісіру және қуыру кестесі

Торттар

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	165	2 (1 және 3)	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ашыған қамыр	170	2	160	2 (1 және 3)	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	70 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	170	1	160	2 (1 және 3)	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	170	2	160	2 (1 және 3)	30 - 40	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	170	2	155	2	50 - 60	26 см торт қалыбында
Қопсыма торт (Майсыз қопсыма торт)	170	2	160	2	90 - 120	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	170	2	160	2	50 - 60	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты[1)]	170	2	165	2	20 - 30	Нан қалыбында
Кішкене кекстер	170	3	166	3 (1 және 3)	25 - 35	Пісірме табақта
Печеньелер[1)]	150	3	140	3 (1 және 3)	30 - 35	Пісірме табақта
Меренга	100	3	115	3	35 - 40	Пісірме табақта

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Тоқаштар[1)]	190	3	180	3	80 - 100	Пісірме табақта
Пирожный[1)]	190	3	180	3 (1 және 3)	15 - 20	Пісірме табақта
Тарталетка	180	3	170	2	25 - 35	20 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	180	1 немесе 2	170	2	45 - 70	Сол + оң, 20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	160	1	150	2	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі[1)]	170	1	160	1	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Нан және пицца

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ақ нан [1)]	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г
Қарабидай наны	190	1	190	1	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка [1)]	190	2	180	2 (1 және 3)	25 - 40	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Пицца[1)]	190	1	190	1	20 - 30	Шұңғыл табада
Шелпек[1)]	200	3	190	2	10 – 20	Пісірме табақта

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Ашық бәліштер

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Паста фланы	180	2	180	2	40 - 50	Қалып
Көкөніс фланы	200	2	200	2	45 - 60	Қалып
Киш	190	1	190	1	40 - 50	Қалып
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	Қалып
Каннелони	200	2	200	2	25 - 40	Қалып
Йоркшир пудингі[1)]	220	2	210	2	20 - 30	6 пуддинг қалыбы

1) Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Ет

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Сиыр еті	200	2	190	2	50 - 70	Тор сөре мен шұңғыл табада
Шошқа еті	180	2	180	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Бұзау еті	190	2	175	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	210	2	200	2	44 - 50	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	210	2	200	2	51 - 55	Тор сөре мен шұңғыл табада

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

Балық

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Бақтақ / Теңіз мөңкесі	190	2	175	2 (1 және 3)	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/ Албырт балық	190	2	175	2 (1 және 3)	35 - 60	4 - 6 филе

Гриль жасау

Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

Турбо гриль

Осы функцияны пайдаланған кезде максимум 200 °C температураны таңдаңыз.

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

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

Күту менен тазалау

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тазалауға қатысты ескерім

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

Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

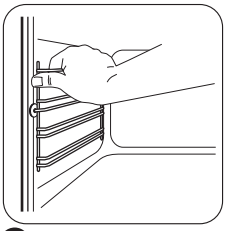
Тұмшапештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау

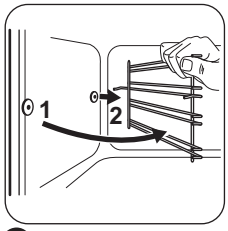
- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

Сөре сырғытпаларын алу

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары.



1 Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2 Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

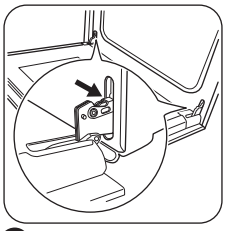
Сырғытпа жолдардағы білікшелер алға қарап тұруға тиіс.

Тұмшапештің есігін тазалау

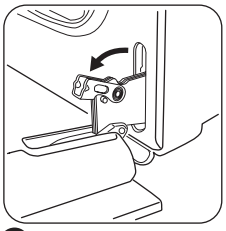
Тұмшапештің есігі екі шыны панельден тұрады. Тұмшапештің есігі мен ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

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

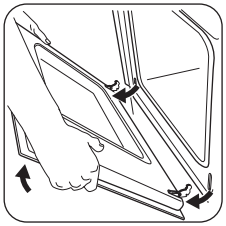
АБАЙЛАҢЫЗ
Құрылғыны ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.



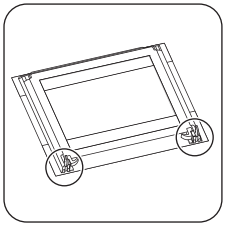
1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



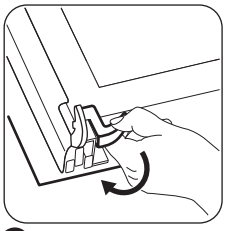
2 Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



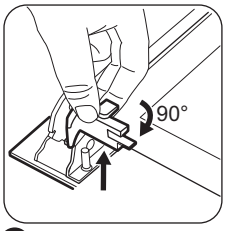
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



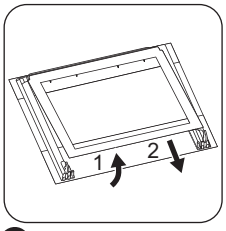
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



7 Әуелі шыны панельді абайлап көтеріп, содан кейін алыңыз.

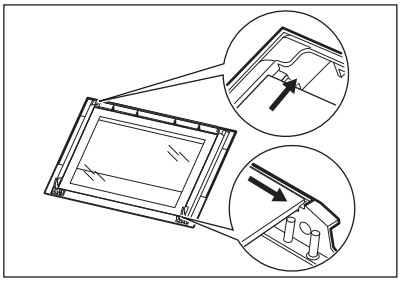
Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

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

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің

безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.

ЕСКЕРТУ!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар! Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз. Шам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

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

Артқы шам

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

Ақаулықты түзету

ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапеш қызбайды.	Тұмшапеш сөндірулі.	Тұмшапешті іске қосыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшапеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшапеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің корпусына жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшапеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Бейнебетте “12.00” көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

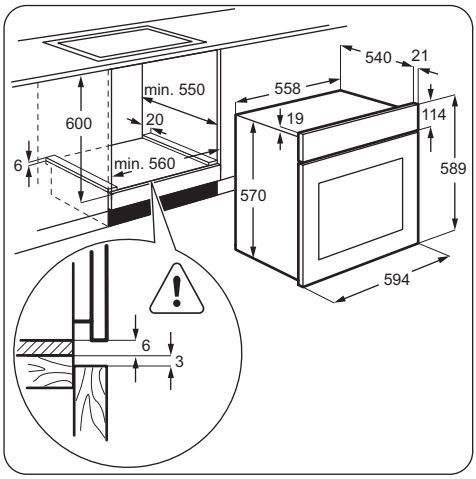
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

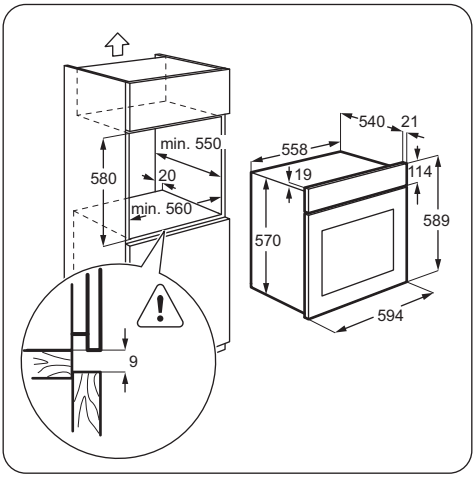
Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:	
Үлгі (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмірі (S.N.)	.....

Орнату

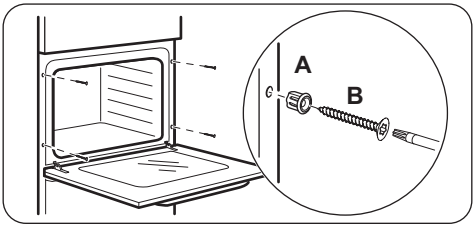
ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Кіріктіріп орнату





Құрылғыны шкаф ішіне орнату



Электртоғына қосу

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталған.

Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:

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

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

Жалпы қуат (Вт)	Сымның көлденең қимасы (мм²)
ең көбі 1380	3 x 0.75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1.5

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

Техникалық дерек

Техникалық дерек

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 / 60 Гц

ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі ♺ салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі ⍁ салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности 22
Указания по безопасности 24
Описание изделия 26
Перед первым использованием 27
Ежедневное использование 27
Функции часов 29
Использование дополнительных принадлежностей 30
Дополнительные функции 31
Полезные советы 31
Уход и очистка 39
Поиск и устранение неисправностей 41
Установка 43
Технические данные 44

Право на изменения сохраняется.

⚠Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как заменить лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасность поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- 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 должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только 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.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от

сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

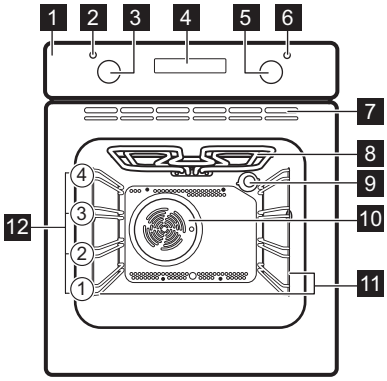
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

Сервис

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

Описание изделия

Общий обзор



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

Принадлежности

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

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.
Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

Установка текущего времени

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

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, индикация времени суток мигает

С помощью кнопок + или — установите надлежащее время суток.
Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Изменение времени

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

Нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.
Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

Предварительный нагрев

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

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

Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

Включение и выключение прибора

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

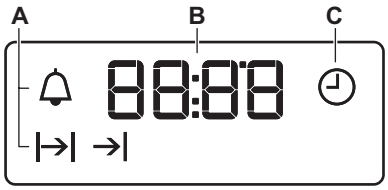
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.

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

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний/Нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовление более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Дисплей



A. Индикаторы режимов
B. Дисплей времени
C. Индикатор режимов

Кнопки

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

Функции часов

Таблица функций часов

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

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

Установка функций часов

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

1. Нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте + или —.

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

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

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

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

Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

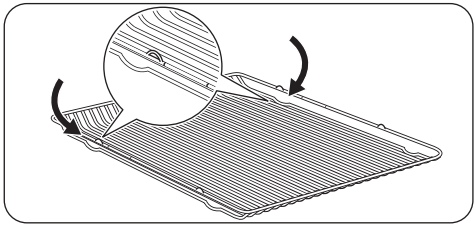
Использование дополнительных принадлежностей

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка дополнительных принадлежностей

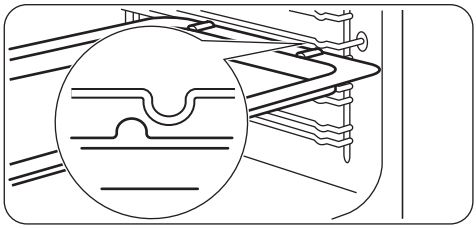
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



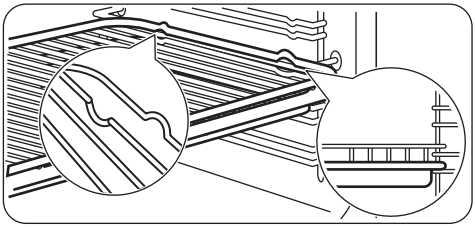
Глубокий противень:

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



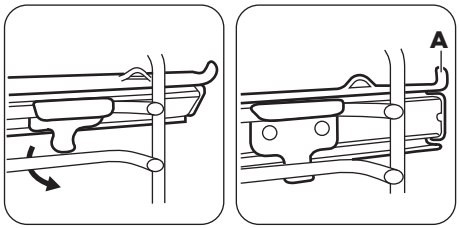
Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

Установка телескопических направляющих

Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне.

Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

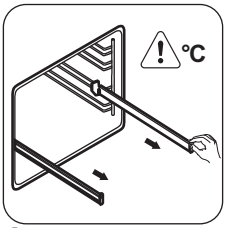
Стопор (A) на конце телескопической направляющей должен быть обращен вверх.



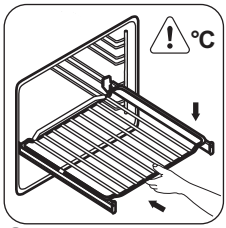
Телескопические направляющие

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

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



1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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

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

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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

Общая информация

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа 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.

Таблица выпечки и жарки

Торты

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	В форме для выпечки

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

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб 1)	190	1	195	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	190	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки1)	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца1)	190	1	190	1	20 - 30	В сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)1)	200	3	190	2	10 – 20	В глубоком противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	200	2	45 - 60	В форме

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке и в сотейнике
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	44 - 50	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф, Средн	210	2	200	2	51 - 55	На решетке и в сотейнике

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

Рыба

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

Малый гриль

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

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Бифштекс	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Сосиски	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Свиные отбивные	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Кебабы	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Грудка цыпленка	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Гамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Куски рыбного филе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Тосты	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Турбо-гриль

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

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

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

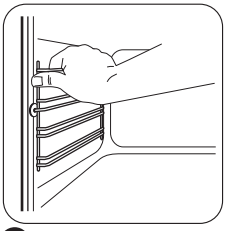
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления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

Очистка уплотнения дверцы

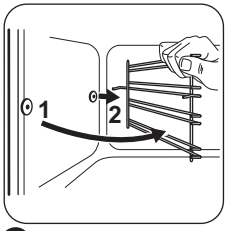
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке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

Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .



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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

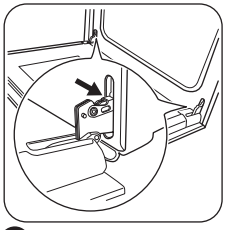
Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Очистка дверцы духового шкафа

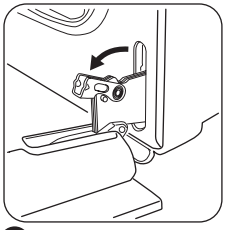
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

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

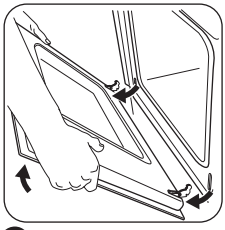
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.



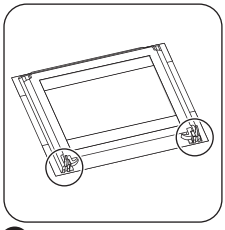
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



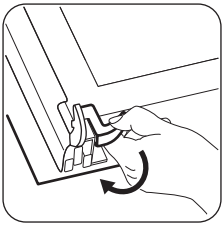
2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



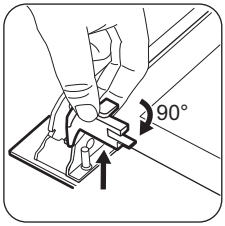
3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



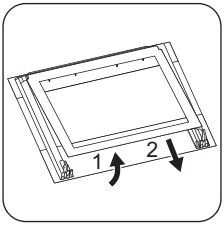
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



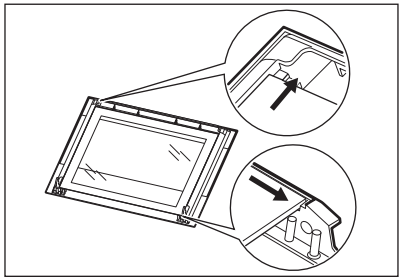
7 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

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

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

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.



Замена лампы

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током!
Перед заменой лампы выньте предохранитель.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

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

Информация для обращения в сервис-центр

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

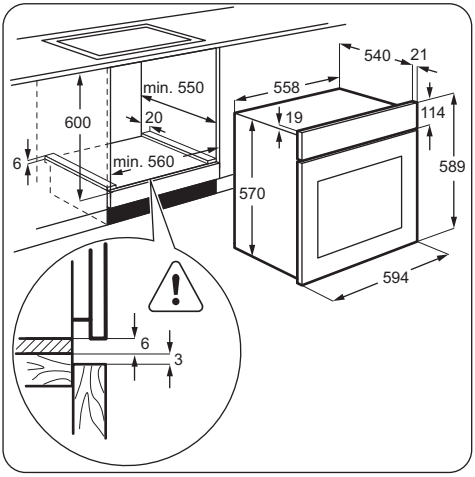
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

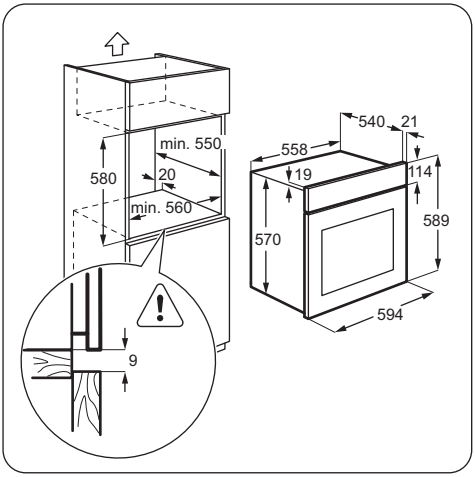
Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

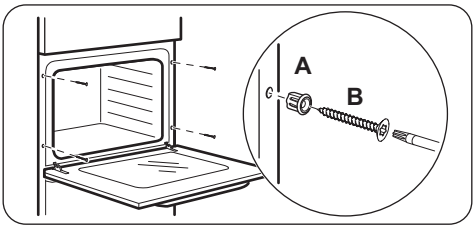
ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Встраивание





Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

Технические данные

Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,

Польша

Зміст

Інформація щодо безпеки. 45
Інструкції з техніки безпеки. 46
Опис виробу. 49
Перед першим користуванням 49
Щоденне користування 50
Функції годинника 51
Використання приладдя. 52
Додаткові функції 53
Поради і рекомендації 54
Догляд та чистка. 61
Усунення проблем. 64
Установка. 64
Технічні дані. 66

Може змінитися без оповіщення.

⚠ Інформація щодо безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладом слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для поличок, спочатку потягніть передню частину підставки для полички, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки

Установка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких установлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

Використання

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.

– не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
– не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
– не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
– не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
– будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.

- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо пристрій розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи пристрою. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження пристрою, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки пристрій повністю не охолоне після використання.

Догляд та чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть пристрій і вийміть вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята із пристрою. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте пристрій, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Протріть пристрій вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

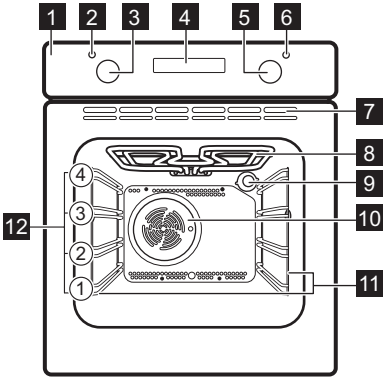
Сервіс

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

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

Опис виробу

Загальний огляд



1. Панель керування
2. Індикатор/символ температури
3. Перемикач температури
4. Електронний програматор
5. Перемикач функцій духової шафи
6. Лампа/символ живлення
7. Вентиляційні отвори охолоджуючого вентилятора
8. Нагрівальній елемент
9. Лампа
10. Вентилятор
11. Опора полиці, знімна
12. Положення полиць

Приладдя

- **Комбінована решітка**
  Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
  Для випікання пирогів і печива.
- **Телескопічні спрямовувачі**
  Для поличок і дек.

Перед першим користуванням

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.
Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

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

Натискайте кнопку + або −, щоб встановити час.
Приблизно через п’ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

Зміна часу

Ви можете змінити час доби, якщо виконуються функції Тривалість |→| або Завершення →|.

Натискайте ⏲, поки не мигтітиме індикатор часу доби.
Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад для того, щоб спалити залишки жиру.

1. Налаштуйте функцію і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Налаштуйте функцію і встановіть максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

Щоденне користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

Увімкнення й вимкнення приладу

Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духова шафа нагрівається.

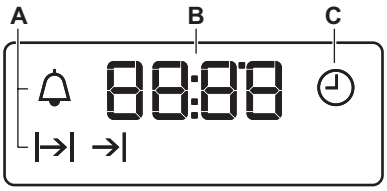
1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи й термостата в положення «вимкнено».

Функції духової шафи

Функція духовки		Використання
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнений.
	Верхній/Нижній нагрів	Для смаження й випікання на одному рівні полички.
	Готування з конвекцією	Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях поличок без змішування запахів.

Функція духовки		Використання
	Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
	Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінок.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полички. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для консервування продуктів.

Дисплей



A. Індикатори функцій
B. Індикатор часу
C. Індикатори функції

Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.

Функції годинника

Таблиця функцій годинника

Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу.
|→|	Тривалість	Налаштування часу готування в духовці.

Функція годинника		Застосування
→|	Завершення	Налаштування часу доби, коли духова шафа має бути вимкнена.

Можна одночасно скористатись функціями Тривалість |→| і Завершення →|, щоб встановити час, протягом якого прилад має працювати, і коли прилад має бути вимкнений. Це дає змогу активувати прилад із затримкою часу. Спочатку встановіть Тривалість |→|, а потім Завершення →|.

Налаштування функцій годинника

Для тривалості |→| й завершення →| встановіть функцію духової шафи й температуру готування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку 🔔.

1. Натискайте кнопку ⏲ знов і знов, доки не засвітиться індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи + або —, встановіть час для потрібної функції годинника.

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

На дисплеї таймера зворотного відліку відображається час, що залишився.

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

Якщо встановлено функції «Тривалість» |→| і «Завершення» →|, прилад вимикається автоматично.

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку ⏲ знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте —.

Через декілька секунд функції годинника вимкнуться.

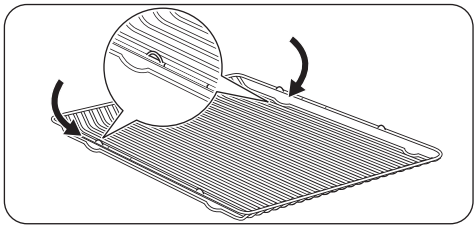
Використання приладдя

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Установлення аксесуарів

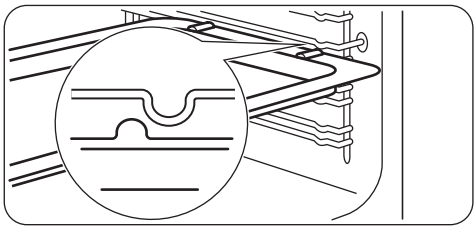
Комбінована решітка.

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся в тому, що її ніжки направлено донизу.



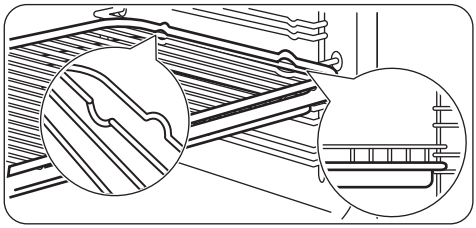
Деко для випічки.

Просуньте деко для випічки між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка й деко для випічки разом.

Розмістіть деко для випічки між напрямними планками опорних рейок, а комбіновану решітку – над напрямними планками.



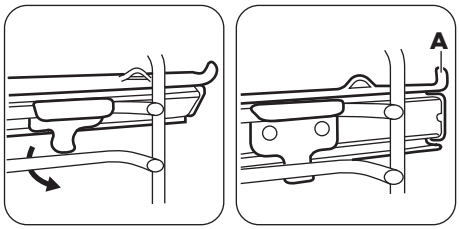
Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеличкі заглибини на верхній частині правого й лівого боків. Ці заглибини також запобігають перекиданню.
Високі краї навколо полиці потрібні для того, щоб посуд не зісковзував.

Встановлення телескопічних рейок

Телескопічні рейки можна встановити на кожному рівні.

Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

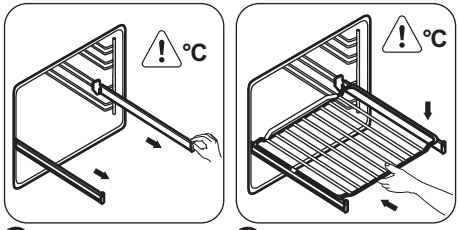
Обмежувач (A), який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.



Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі

Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання поличок.

УВАГА
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.



1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.
2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.

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

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

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

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Поради і рекомендації

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому парою, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

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

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Таблиця випікання та смаження

Пироги

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Збиті суміші	170	2	165	2 (1 і 3)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	2 (1 і 3)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг	170	1	165	2	70 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний торт (пиріг)	170	1	160	2 (1 і 3)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	160	2 (1 і 3)	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	170	2	155	2	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	170	2	160	2	90 - 120	У формі для випікання діаметром 26 см

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг	170	2	160	2	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см
Кекс із родзинками 1)	170	2	165	2	20 - 30	У формі для випікання хліба
Тістечка	170	3	166	3 (1 і 3)	25 - 35	На деку для випікання
Печиво1)	150	3	140	3 (1 і 3)	30 - 35	На деку для випікання
Безе	100	3	115	3	35 - 40	На деку для випікання
Булочки1)	190	3	180	3	80 - 100	На деку для випікання
Заварне тісто1)	190	3	180	3 (1 і 3)	15 - 20	На деку для випікання
Пироги з начинкою	180	3	170	2	25 - 35	У формі для випікання діаметром 20 см
Сендвіч «Вікторія»	180	1 або 2	170	2	45 - 70	Лівий + правий у формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	160	1	150	2	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Сендвіч «Вікторія»[1)]	170	1	160	1	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

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

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

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

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Англійський ростбіф (з кров'ю)	210	2	200	2	44 - 50	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	210	2	200	2	51 - 55	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре просмажений)	210	2	200	2	55 - 60	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	У глибокій жаровні
Свинина, гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки в глибокій жаровні
Баранина	190	2	190	2	110 - 130	Ніжка
Курка	200	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	1	160	1	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	160	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	1	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

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

Гриль

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

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Біфштекс	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Сосиски	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Відбивні зі свинини	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Кебаб	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Куряча грудинка	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Гамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Рибне філе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Грінки	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Турбо-гриль

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

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
М'ясний рулет (індичка)	1	1000	200	30–40	20–30	3
Курка (розрізана навпіл)	2	1000	200	25–30	20–30	3
Курячі ніжки	6	-	200	15–20	15–18	3
М'ясо куріпки	4	500	200	25–30	20–25	3
Овочева запіканка	-	-	200	20–25	-	3
Морські гребінці	-	-	200	15–20	-	3
Скумбрія	2–4	-	200	15–20	10–15	3
Шматочки риби	4–6	800	200	12–15	8–10	3

Догляд та чистка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу.

- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію

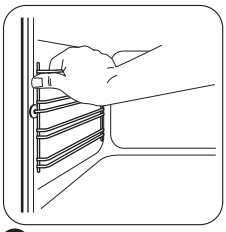
Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою.
Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

Чищення ущільнювача дверцят

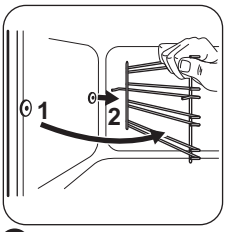
- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.
- Перш ніж починати чищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про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

Виймання опор поличок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .



1 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2 Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки і зніміть її.

Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

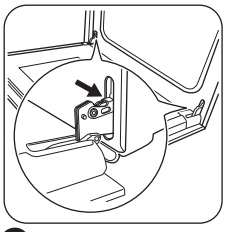
Виступні штифти на телескопічних рейках для поличок повинні бути направлені вперед.

Очищення дверцят духової шафи

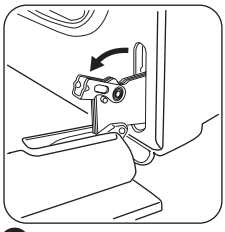
Дверцята духової шафи мають дві скляні панелі. Ви можете витягти дверцята та внутрішню скляну панель, якщо вони потребують очищення.

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

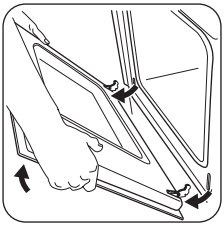
УВАГА
Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.



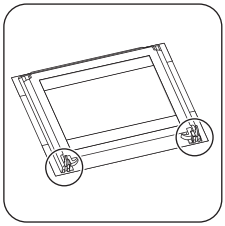
1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



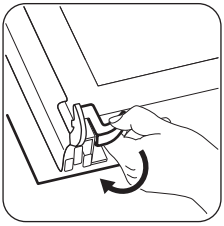
2 Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



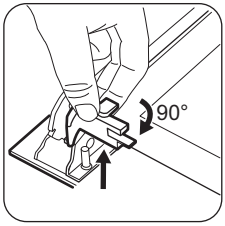
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



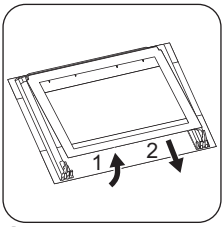
4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



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



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



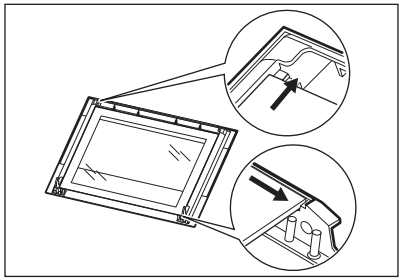
7 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

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

Після завершення очищення установіть скляну панель та дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся в тому, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



Заміна лампи

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

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

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

Задня лампа

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

Усунення проблем

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Заново налаштуйте годинник.

Експлуатаційні характеристики

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

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

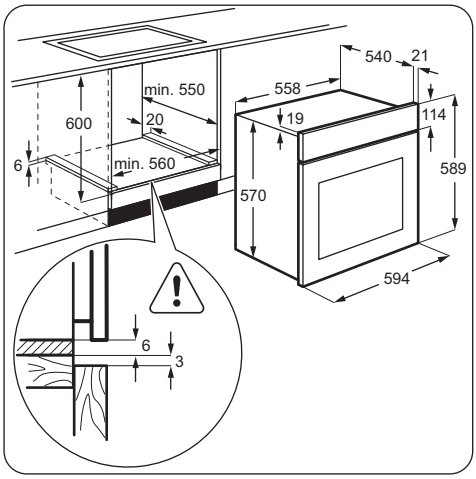
Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

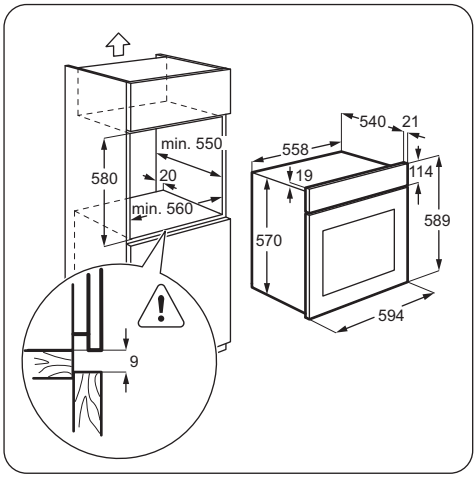
Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

Установка

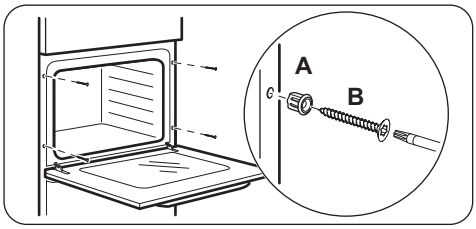
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі





Кріплення духової шафи до меблів



Під'єднання до електромережі

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

Пристрій оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм²)
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

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

Технічні дані

Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 / 60 Гц

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



www.zanussi.com/shop



867318534-B-182016