

KK Қолдану туралы
нұсқаулары

2

RU Инструкция по
эксплуатации

19

Тұмшапеш
Духовой шкаф

USER MANUAL

ZOB32702
ZOB532702

ZANUSSI

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	13
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіңіз, егер...	15
Бірінші қолданғанға дейін	5	Техникалық сипаттама	16
Өркүндік қолдану	5	Орнату	16
Сағат функциялары	6	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар	7	мағлұматтар	17
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	7		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



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

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

Орнату



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

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

Электртоғына қосу



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

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

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

Пайдалану



Назарыңызда болсын! Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының

қатеріне ұшырау немесе жарылыс шығу қаупі бар.

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



Назарыңызда болсын! Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:

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

Қыту менен тазалау

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

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

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

Ішкі жарық шамы

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

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

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

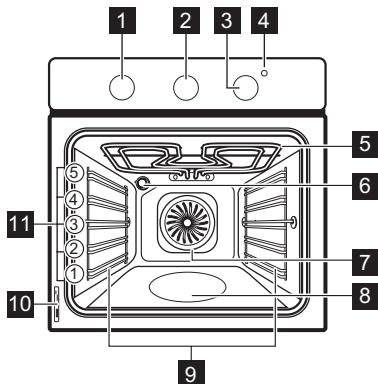
Құрылғыны тастау

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

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

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Тұмшапеш функцияларының тетігі
- 2 Таймер тетігі
- 3 Температура тетігі
- 4 Температура индикаторы
- 5 Гриль

- 6 Тұмшапештің шамы
- 7 Желдеткіш
- 8 Сумен тазалауға арналған сауыт
- 9 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 10 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 11 Сөре деңгейлері

Тұмшапештің керек-жарақтары

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

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Әркүндік қолдану

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

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

Құрылғыны іске қосу үшін тетігін басыңыз. Тетігі бері шығады.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз.
Температура индикаторы құрылғының ішіндегі температура жоғарылаған кезде жанады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз да, температура басқару тетігін Off қалпына қойыңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолдану
	Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Шам	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі пісіру / Сумен тазалау	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді. Сумен тазалау функциясына қатысты толық ақпаратты "Күту менен тазалау" бөлімінен қараңыз.
	Үстіңгі қызу	Тағам пісіруді аяқтау үшін қолданылады. Үстіңгі қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Астыңғы қызу	Торттардың астыңғы жағын күртілдек немесе қытырлақ етіп пісіру үшін. Астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамның шағын мөлшерін сөренің ортасында қуыруға арналған. Тост жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдарды көп мөлшерде қақтауға арналған. Тост жасауға арналған. Бүтін қақтама элементі жұмыс істейді.
	Ыстық желмен пісіру	Бірнеше сөрені пайдаланып, бірді температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған. Температураны басқаруға арналған тетік "сөндірулі" қалпында болуға тиіс.

Сағат функциялары

Таймер - Пісіру бағдарламалағышының Соңы функциясы

Бұны тұмшапеш функциясын автоматты түрде сөндіру уақытын орнату үшін қолданыңыз.

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз.
3. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді.

Қалыпты параметр  : Таймердің тетігін  қалпына қойыңыз. Осы қалыпта

тұрғанда құрылғыны қолдан іске қосасыз. Пісіру бағдарламалағышының Соңы параметрі сөндірілуі.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғы ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл жүйе тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

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

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	3 (2 және 4)	160	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	3 (2 және 4)	160	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	2	165	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бөліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Торкөз сөреге қойылған 20 см торт қалыбы ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	160	50 - 60	26 см торт қалыбында
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	160	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында ¹⁾
Қара өрік торты	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Меренга - бір деңгейде	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	120	80 - 100	Пісірме табақта ¹⁾
Мейізді тоқаш	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта ¹⁾
Эклер - бір деңгейде	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Шырынды жеміс торты	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Қоян	2	190	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90 - 120	Тұтас еті

БАЛЫҚ ЕТІ

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

Гриль жасау

 Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

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

Жібіту

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

Кептіру - Желдеткіш арқылы пісіру

Пеш сөрелерін пергамент қағазбен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2-ші деңгей		
Бұршақ	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Көжеге арналған көкөніс	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМІС

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

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

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

Күту менен тазалау

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

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

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

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

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

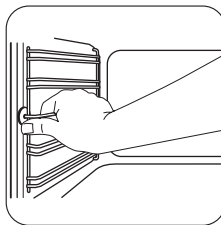
Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тазалаңыз. Есіктің тығыздағышы тұмшапештің жақтауын айнала орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске қоспаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпы ақпаратты қараңыз.

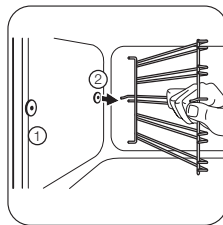
Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1 Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2 Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.

i Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

Сумен тазалау

Сумен тазалау функциясы тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшапештен бумен тазалайды.

1. Тұмшапештің астыңғы жағындағы сумен тазалауға арналған сауытқа 300 мл құйыңыз.
2. Тұмшапештің  функциясын орнатыңыз.
3. 90 °C градус температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 30 минут қосып қойыңыз.
5. Құрылғыны сөндіріп, суығанша қойыңыз.
6. Құрылғы салқындаған кезде тұмшапештің ішкі бетін шүберекпен тазалаңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны ұстамай тұрып, оның суығанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

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

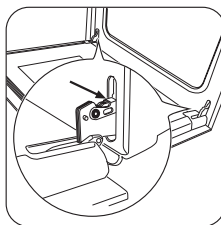
1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамын 300 °C қызуға төзімді тұмшапеш шамымен ауыстырыңыз. Тұмшапештің шамындай шамды қолданыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

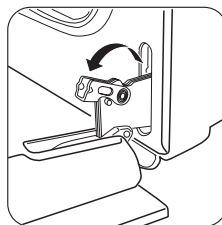
Тұмшапештің есігін тазалау

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

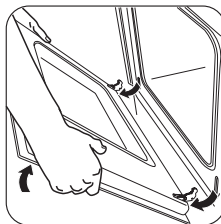
 Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панелін алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



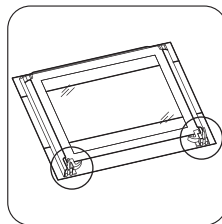
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



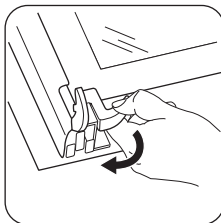
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



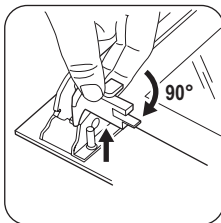
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



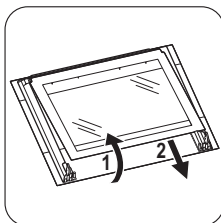
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



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

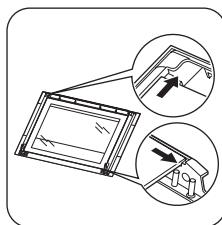
Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

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

Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс.

Ішкі шыны панельдің ұяшықтарға дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



Не істерсіңіз, егер...

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Құрылғы іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Пісіру бағдарламалағышының Соңы параметрі орнатылмаған.	Пісіру бағдарламалағышының Соңы параметрін орнатыңыз. "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбай тұр.	Тұмшапештің шамында ақау бар.	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшаштың ішіне жиналады.	Тағам тұмшаш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшаш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

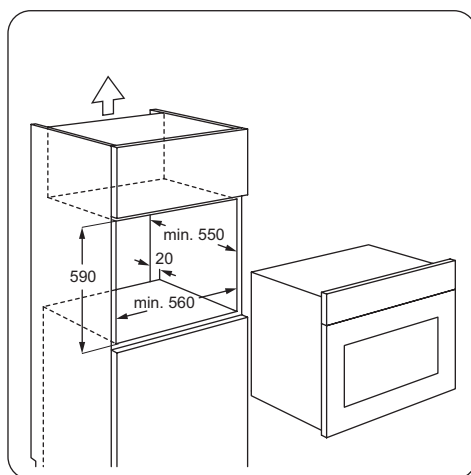
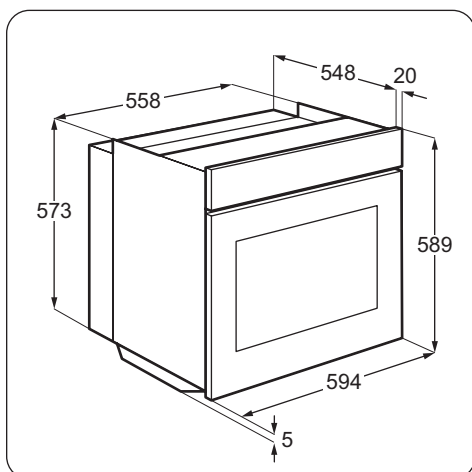
Техникалық сиппатама

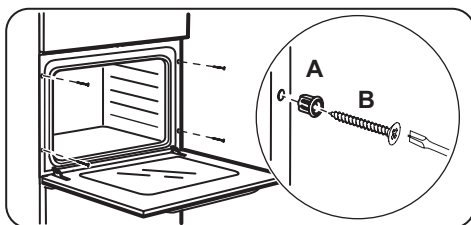
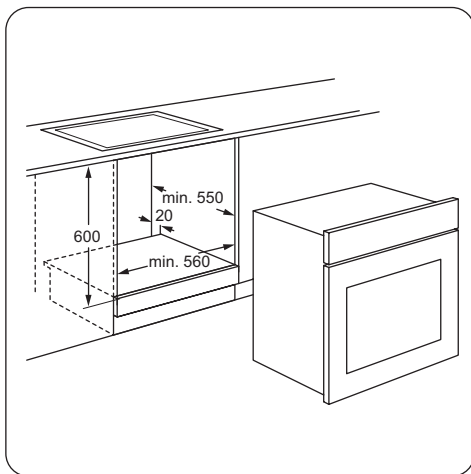
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Орнату

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

Кіріктіру





Электр қосылымы

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

i Егер "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шараларын

орындамасыз, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

Сым

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

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

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

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

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

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



Орам материалдары

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

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

Содержание

Сведения по технике безопасности	19	Полезные советы	24
Описание изделия	22	Уход и очистка	30
Перед первым использованием	22	Что делать, если ...	33
Ежедневное использование	22	Технические данные	34
Функции часов	23	Установка	34
Дополнительные функции	24	Охрана окружающей среды	35

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



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

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

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

тропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

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

Использование



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

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

ся вещества или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка

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

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

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

Внутреннее освещение

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

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

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

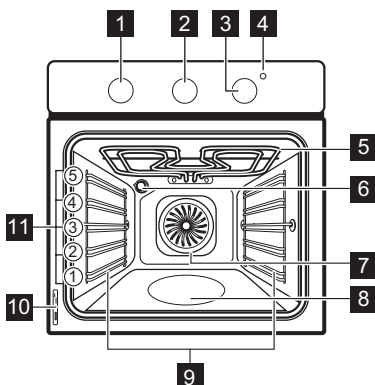
Утилизация

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

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Ручка таймера
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор температуры

- 5 Гриль
- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Вентилятор
- 8 Контейнер для системы водяной очистки
- 9 Съемная направляющая для противня
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

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

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

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

Ежедневное использование

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

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

Включение и выключение прибора

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

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

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Подсветка	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев / водная очистка	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Более подробную информацию о водной очистке см. в Главе «Уход и очистка».
	Верхний нагрев	Используется для завершения приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	быстрое приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Выпекание в режиме конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

Функции часов

Таймер – программатор времени окончания приготовления

Используется для установки времени автоматического отключения для режима духового шкафа.

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

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

Нормальное положение  : Поверните ручку таймера в положение  . В этом положении управление прибором осу-

ществляется вручную. Программатор времени окончания приготовления выключен.

Дополнительные функции

Охлаждающий вентилятор

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

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

Полезные советы

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

Время приготовления зависит от 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 кухон-

ной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	На противне для выпечки
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	На противне для выпечки
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	На противне для выпечки
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	На противне для выпечки ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	На противне для выпечки ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	На противне для выпечки
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	На противне для выпечки
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В 20 см форме для выпечки
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В 24 см форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2 (лев+прав)	160	50 - 60	В 20 см форме для выпечки

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г каждая ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук на противне для выпечки ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В противне для выпечки или со-тейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	На противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

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

Приготовление на гриле

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

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рыбное филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Пирожные	1400	60	60	-

Сушка - приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

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

ФРУКТЫ

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

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка

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

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

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

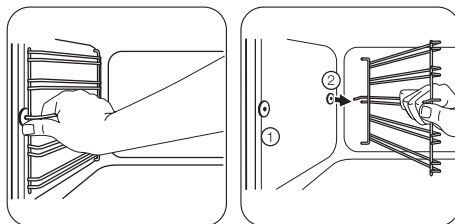
Почистите уплотнение дверцы

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

Направляющие для противня

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

Снятие направляющих для противня



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

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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

 Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Водная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте 300 мл воды в контейнер для водной очистки, установленный на дне духового шкафа.
2. Установите режим духового шкафа .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.

 **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться прибора, убедитесь что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

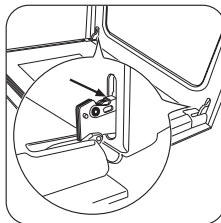
Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

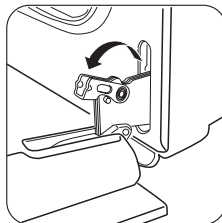
Очистка дверцы духового шкафа

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

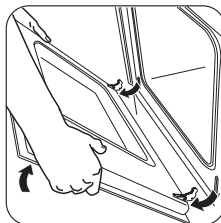
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.



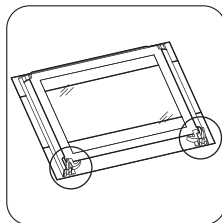
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



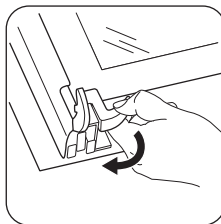
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



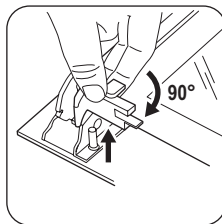
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



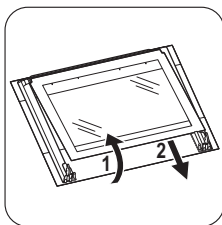
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



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

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

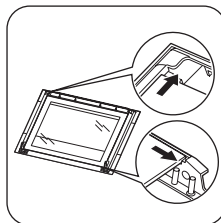
Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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

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



Что делать, если ...

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

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

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится

ся на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)
.....

Код изделия (PNC)
.....

Серийный номер (S.N.)
.....

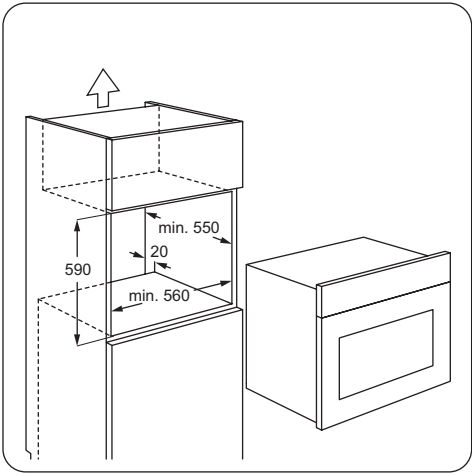
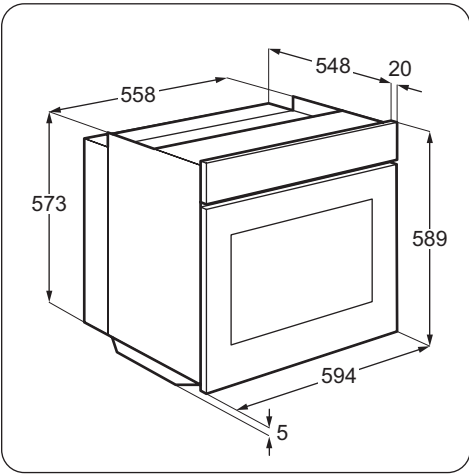
Технические данные

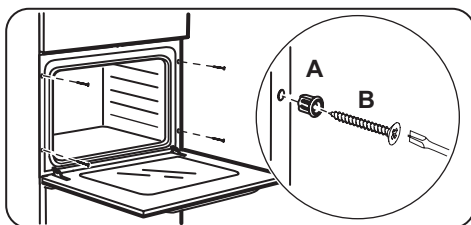
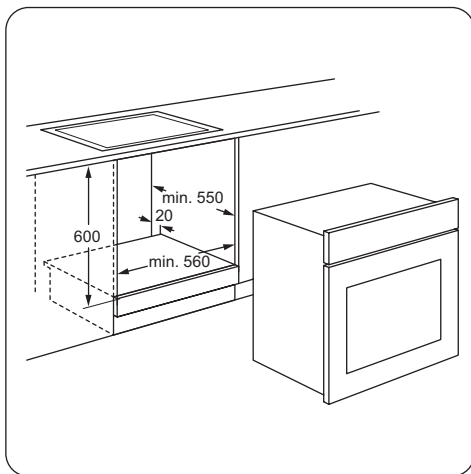
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Встраивание





Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает

Охрана окружающей среды

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

дает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

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

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



неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными со-

кращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

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

[illegible]

[illegible]

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



www.zanussi.com/shop



397255701-A-122012