

KK Қолдану туралы
нұсқаулары

2

RU Инструкция по
эксплуатации

16

Тұмшапеш
Духовой шкаф

USER MANUAL

Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _ _	7
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	3	Күту менен тазалау _____	11
Бұйым сипаттамасы _____	6	Не істерсіңіз, егер... _____	13
Бірінші қолданғанға дейін _____	6	Орнату _____	13
Өркүндік қолдану _____	6	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар _____	7	мағлұматтар _____	15

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Осы құрылғыны орнату және сымды ауыстыру жұмысын тек білікті маман ғана орындауға тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.



Қауіпсіздік нұсқаулары

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 жылжытқан 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 қосұлы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

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 есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы үмкін.
- 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:

- пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
- алюминий жұқалтырды құрылғының табанына 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.

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

Ішкі жарық шамы

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

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

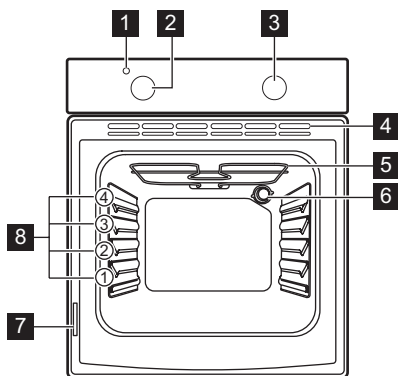
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

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

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

Бұйым сипаттамасы



1 Температура индикаторы

2 Температура тетігі

3 Тұмшاپеш функцияларының тетігі

4 Желдеткіш саңылаулар

5 Гриль

6 Тұмшاپештің шамы

7 Техникалық ақпарат тақтайшасы

8 Сөре деңгейлері

Тұмшاپештің керек-жарақтары

• Сымтемір тор

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

• Пісірме табақ

Торттар мен печеньеелерге арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Әркүндік қолдану

! **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

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

1.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.
3.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып тұруы мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғының ішкі температурасы жоғарылай бастаған кезде температура индикаторы жанады.

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

Тұмшапеш функциялары

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

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термозлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар

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

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

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

мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.

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

Торт пісіру

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

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

Ет пен балық пісіру

- Тұмшашеке 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 тұмшашеке 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, рецепттерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

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

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

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

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

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ФЛАН

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

1) 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

ЕТ

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

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

БАЛЫҚ

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

Гриль жасау

i Бос тұмшапешті тағам пісірмес бұрын 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

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

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

Күту менен тазалау

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

 **Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:**

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келіруі мүмкін.

Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау

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

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

 Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.

- Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
- Шыны қақпақты тазалаңыз.

3. Тұмшاپеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұмшاپеш шамын салыңыз.

Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Тұмшاپештің есігін тазалау

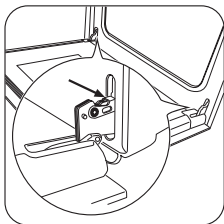
Тұмшاپеш есігінің екі шыны панелі бар.

Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

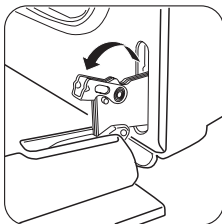
! Тұмшاپештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панелін алғыңыз келсе, тұмшاپештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

! Сақтандыру туралы ескерту!

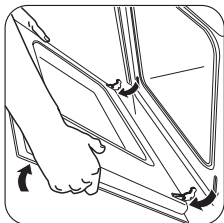
Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.



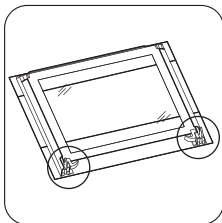
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



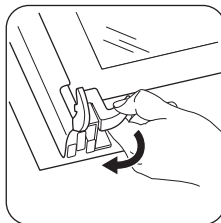
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



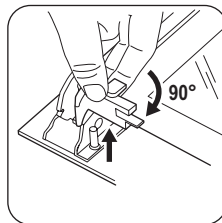
3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



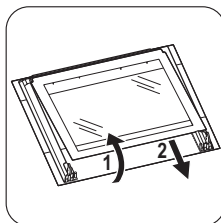
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



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.

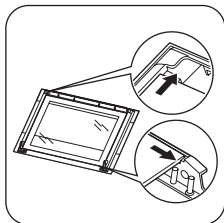
Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپеш 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 тарауларын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Құрылғы іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбай тұр.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшاپеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшاپеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

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

көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық өмірі (S.N.)

.....

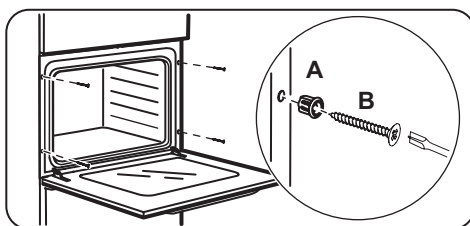
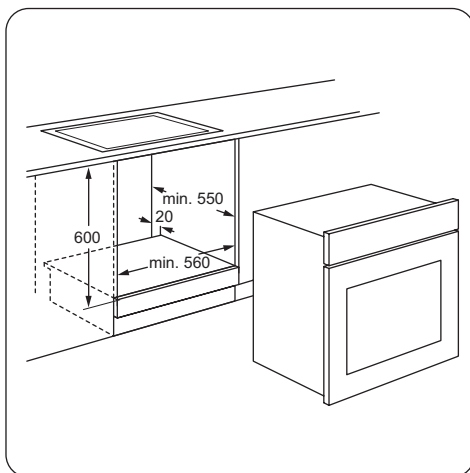
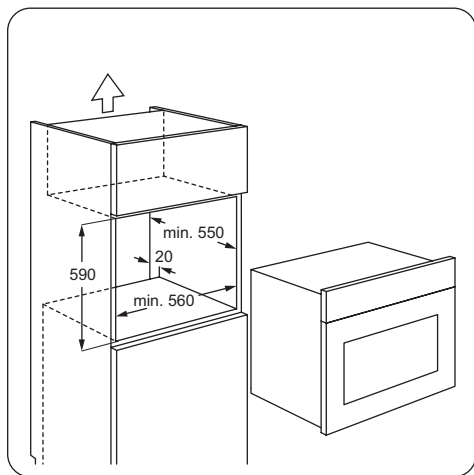
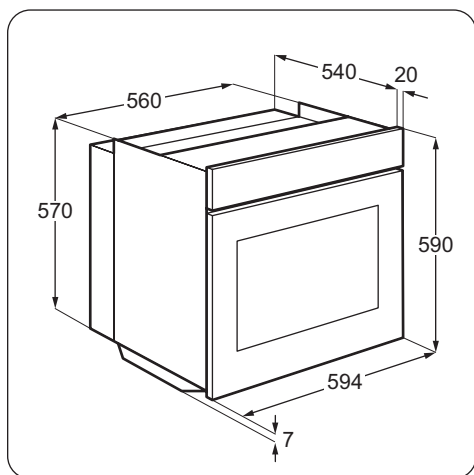
.....

.....

Орнату

! Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Кіріктіріп орнату



Электр тоғына қосу

⚠ Назарыңызда болсын! Электр тоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0,75 мм²

Жалпы қуаты	Электр сымының келденең қимасы
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

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.



Орам материалы

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

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	16	Полезные советы _ _ _ _ _	21
Указания по безопасности _ _ _ _ _	17	Уход и очистка _ _ _ _ _	25
Описание изделия _ _ _ _ _	20	Что делать, если ... _ _ _ _ _	27
Перед первым использованием _ _ _	20	Установка _ _ _ _ _	28
Ежедневное использование _ _ _ _ _	20	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	29
Дополнительные функции _ _ _ _ _	21		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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 шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Указания по безопасности

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок 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 вилок сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора квилке 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 вилок 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.

- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - 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

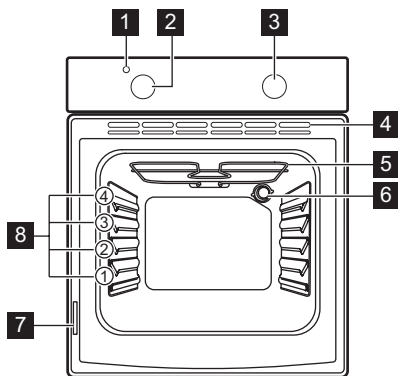
 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удущья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай,

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия



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

Принадлежности для духового шкафа

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

- 1** Индикатор температуры
- 2** Ручка регулировки температуры

Перед первым использованием

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

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.

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

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

Ежедневное использование

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

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

3. Чтобы отключить прибор, установите ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

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

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

вести 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.

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может при-

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда.

Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- 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 приготавливаемых 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

ПИРОГИ И ТОРТЫ

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	170	50 - 60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый торт	2	170	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие торты	3	170	20 - 30	В глубоком противне
Печенье	3	150	20 - 30	В глубоком противне ¹⁾
Безе	3	100	90 - 120	В глубоком противне
Булочки	3	190	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	25 - 35	В глубоком противне ¹⁾
Открытые пироги	3	180	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	40 - 55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	40 - 50	В форме

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	40 - 50	В форме
Лазанья	2	200	25 - 40	В форме
Каннелони	2	200	25 - 40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	20 - 30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Фазан	2	190	90 - 120	Целиком

РЫБА

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

Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	—	3	250	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Кебабы	4	—	3	250	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	3	250	20 - 30	-
Куски рыбного филе	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	—	3	250	5 - 7	—
Тосты	4 - 6	—	3	250	2 - 4	2 - 3

Уход и очистка

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

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

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

Почистите уплотнение дверцы

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

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

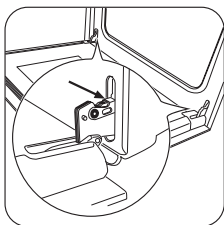
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Очистка дверцы духового шкафа

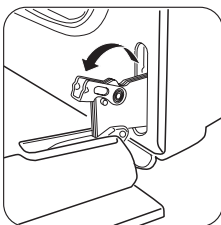
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

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

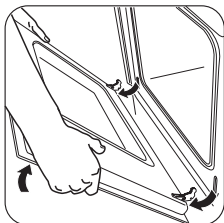
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.



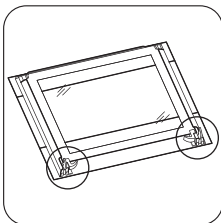
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



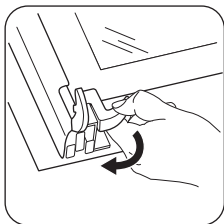
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



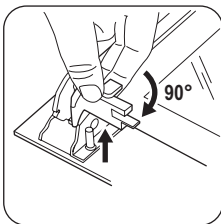
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



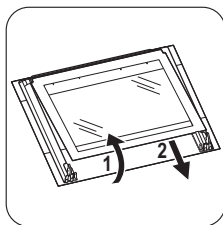
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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

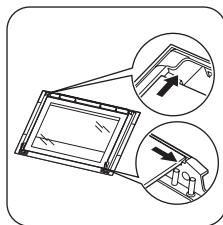


7 Осторожно поднимите (этап 1), затем выньте (этап 2) стеклянную панель.

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. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Сработал автоматический предохранитель на электроосци- те.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатыва- ния предохранителя обрат- итесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения ду- хового 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 пробле-
мой не удастся, обратитесь к продавцу или
в сервисный центр.

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

.....

Код изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

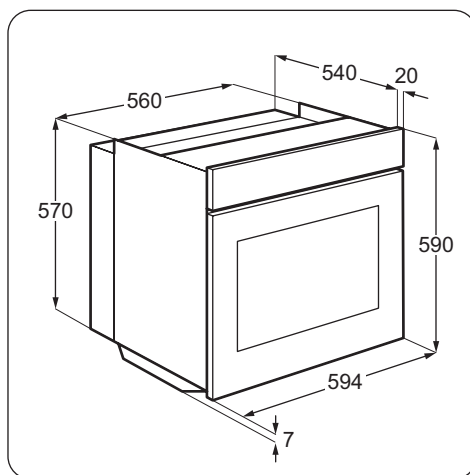
.....

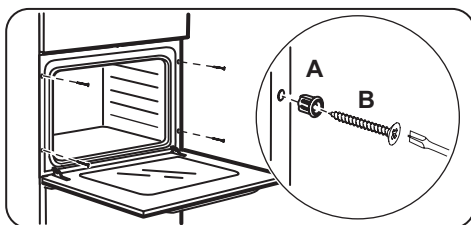
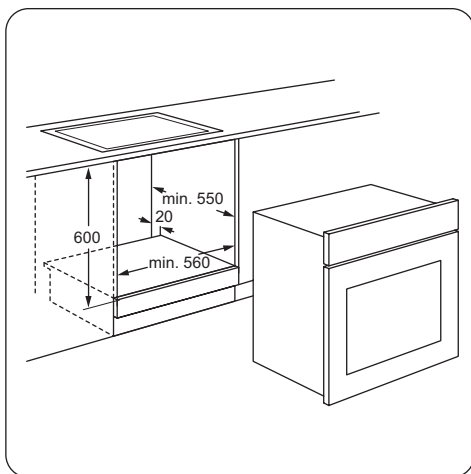
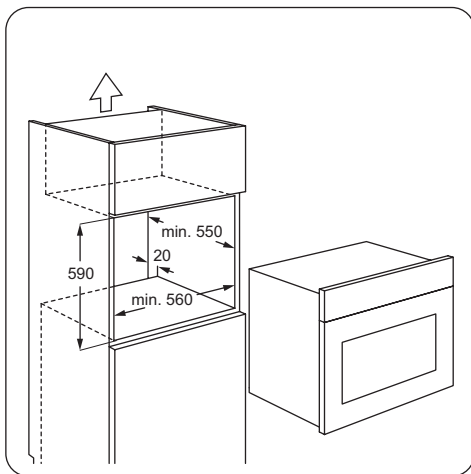
Установка



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

Встраивание





Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

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

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



Охрана окружающей среды

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.



Упаковочные материалы

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



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]



www.zanussi.com/shop



892954385-C-282013