

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	20
TR	Kullanma Kılavuzu	39
UK	Інструкція	55

USER MANUAL

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Fırın
Духова шафа

ZOB442

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	14
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіңіз, егер...	17
Бірінші қолданғанға дейін	6	Техникалық сипатама	17
Өркүндік қолдану	6	Орнату	18
Сағат функциялары	7	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар	8	мағлұматтар	18
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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

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

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

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

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

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

Орнату

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

- Құрылғы қолданылатын елдегі заң күшіне ие заңдар, қаулылар, ережелер мен стандарттарды (қауіпсіздік нұсқаулары, қалдықтарды қайта өңдеу бойынша ережелер, электр не газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) мұқият орындаңыз.
- Құрылғыны орнатардың алдында, ашасының розеткадан ағытылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз. Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабдықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр қатерінен сақтандыратын құралдарды, инструмент көмегіңіз алынбайтын етіп бекітіңіз.
- Құрылғының кейбір бөлшектерінде кернеу болуы мүмкін. Құрылғыны қаптамаға кіргізіп, ешбір бос орын қалмағанына көз жеткізіңіз. Бұл құрылғының қауіпті бөлшектеріне кездейсоқ қол тиігізіп, электр қатеріне ұшырамау үшін қажет.
- Құрылғы орнатылатын қаптама өлшемінің құрылғыға сай келетінін, оны орнатпай тұрып тексеріңіз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғының арт жағы мен бір жақ жанын, биігірек құрылғыға жанастырып орнатыңыз. Керісінше екінші жағын, биіктігі бірдей жиһазға қатарластыра орнату қажет.
- Бұл құрылғыны тағанның үстіне орнатуға болмайды.

Электр қосылымы

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

Қолданылуы

- Бұл тек үйде қолдануға арналған құрылғы. Құрылғыны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта қолданбаңыз.

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

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

Күту менен тазалау

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

Өрт қатері

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

Тұмшапештің шамы

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.
- Егер шамды ауыстыру қажет болса, қуаты дәл осындай және тұрмыстық құрылғыларға арналған шамды ғана қолданыңыз.

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

Қызмет көрсету орталығы

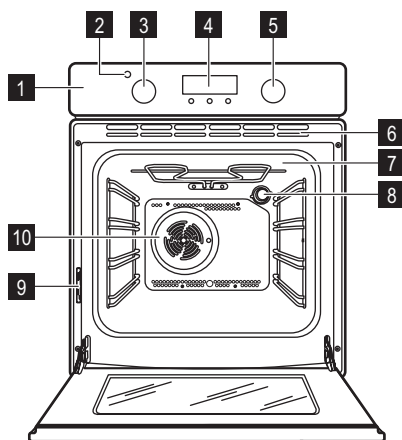
- Тек уәкілетті техниктің ғана құрылғыны жөндеуіне немесе оған қатысты жұмысты орындауына болады. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

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

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Температура индикаторы
- 3 Температура тетігі
- 4 Бейнебет
- 5 Тұмшапеш функцияларының тетігі
- 6 Желдеткіш саңылаулары
- 7 Гриль
- 8 Тұмшапештің шамы
- 9 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 10 Желдеткіш

Пеш жабдықтары

• Торкөз сөре

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

Уақытты орнату

 Тұмшапеш тек уақыт қойылған соң ғана жұмыс жасайды.



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

Өркүндік қолдану

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

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз.

• Төгіс пісіру науасы

Торттар мен печеньелерге арналған.

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

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

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

Алдын ала қыздыру

1.  функциясын және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Бос пешті 45 минут іске қосып қойыңыз.
3.  функциясын және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Бос пешті 15 минут іске қосып қойыңыз.

Бұл пештің ішкі қабырғаларындағы қалдықтардың жанып кетуі үшін керек. Керек-жарақтар әдеттегіден қаттырақ қызуы мүмкін. Осы кезде иіс пен түтін шығуы ықтимал. Бұл қалыпты жағдай. Ауа ағынының жеткілікті екенін тексеріңіз.

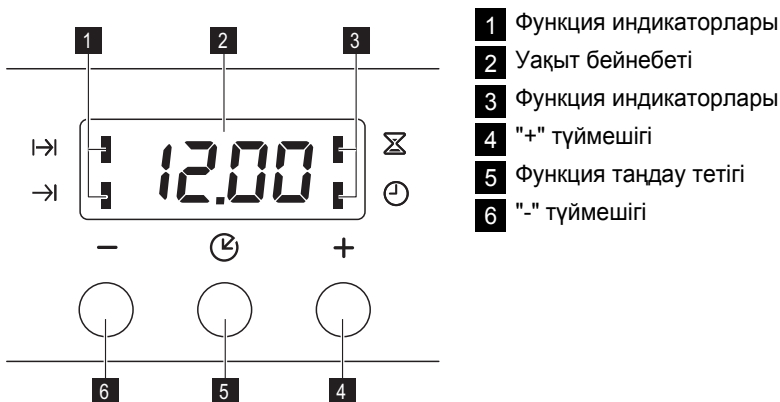
Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.

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

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
0	OFF (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Тұмшапештің шамы	Ешқандай пісіру функциясыз жанып тұрады.
	Дәстүрлі пісіру	Жоғарғы және төменгі элементтен бірдей қыздырады. Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Желдеткіш арқылы пісіру	Бірнеше сәрені пайдалана отырып, бірдей температурада пісірілуге тиіс тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Гриль	Бүтін қақтама элементі қосылады. Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасау үшін.

Бейнебет



Сағат функциялары

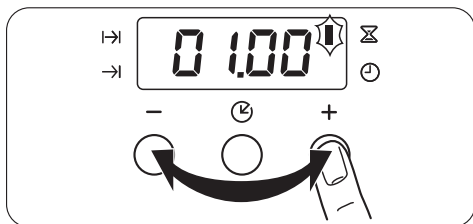
Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Уақытты көрсетеді. Уақытты орнатуға, өзгертуге немесе тексеруге арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Уақыт біткен кезде дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция пештің қызметіне әсер етпейді.
	Ұзақтығы	Пештің қаншалықты ұзақ жұмыс істеуге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

Сағат функциясы		Қолданылуы
→	Соңы	Пеш функциясын өшіру уақытын орнатуға арналған.

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

Сағат функцияларын орнату

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



3. Минут операторының уақытын ⌚, Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →|

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына

функциясын орнату үшін, "+" немесе "-" түймешігін басыңыз. Тиісті сағат функциясының индикаторы жанады. Уақыт аяқталған кезде, сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал 2 минут естіледі.

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

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

Сағат функцияларын біржола тоқтату

1. Таңдау түймешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. "-" түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Сағат функциясы бірнеше секунд ішінде сөнеді.

байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

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

Торттарды пісіру

- Торт пісіруге 150°C мен 200°C аралығындағы температура тамаша сай келеді.
- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз болатын етті пісірмеңіз. Тым аз етті пісіргенде ет өте кебір болып піседі.
- Қызыл еттің сырт жағын әбден, ішін сөлімен пісіру үшін температураны 200 °C-250 °C аралығында орнатыңыз.
- Үй құсының еті не балық тәрізді ақ етті пісіру үшін температураны 150°C - 175 °C аралығында орнатыңыз.
- Өте майлы тағам пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сөлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін, су кеуіп кеткен сайын қосымшалап су құйыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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		Желдеткіш арқылы пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	2 (1 және 3)	165	45-60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	2 (1 және 3)	160	24-34	Тортқа арналған қалыпта
Майсу қосылған сүзбелі торт	1	170	2	165	60-80	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Алма торт (Алма бөліші)	1	170	2 (1 және 3)	160	100-120	Сөреге қойылған 20 см-лік 2 торт қалыбы
Штрудель	2	175	2	150	60-80	Пісіру табағында
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2 (1 және 3)	160	30-40	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Жеміс торт	2	170	2	155	60-70	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Бисквит торт (майсыз бисквит торт)	2	170	2	160	35-45	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Рождество торт/ шырынды жеміс-жидек торт	2	170	2	160	50-60	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Қара өрік торт	2	170	2	165	50-60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер	3	170	3 (1 және 3)	165	20-30	Жайпақ пісіру табағында
Печеньелер	3	150	3 (1 және 3)	140	20-30	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткіш арқылы пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Меренга	3	100	3	115	90-120	Жайпақ пісіру табағында
Мейізді тоқаш	3	190	3	180	15-20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Кремді пирожный	3	190	3 (1 және 3)	180	25-35	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Тарталетка	3	180	2	170	45-70	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Виктория сэндвичі	1 не 2	180	2	170	40-55	20 см-лік торт қалыбының сол + оң жағында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	195	60-70	1-2 бөлке, бір бөлкесі 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	1	190	30-45	Нан пісіретін қалбырда
Тоқаш	2	190	2 (1 және 3)	180	25-40	6-8 тоқаш, жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	Қуыруға арналған шұңғыл табада ¹⁾
Шелпек	3	200	2	190	10~20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткіш арқылы пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50-70	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқа еті	2	180	2	180	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Бұзау еті	2	190	2	175	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	44-50	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	51-55	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада

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

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткіш арқылы пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңге й 	Темп. [°C]	Деңге й 	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2 (1 және 3)	175	40-55	3-4 балық

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Желдеткіш арқылы пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Тунец/Албырт балық	2	190	2 (1 және 3)	175	35-60	4-6 кесек қоң еті

Грильдеу

 Пісіруді бастамай тұрып, бос пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Грильдеу		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты 	
	Бөлікт ер	г	деңгейі 	Темпера тура (°C)	1-ші жағы	2-ші жағы
Филе стейкі	4	800	3	250	12-15	12-14
Сиыр еті стейкі	4	600	3	250	10-12	6-8
Шұжықтар	8	/	3	250	12-15	10-12
Шошқа етінің бөлігі	4	600	3	250	12-16	12-14
Тауық еті (2-ге бөлінген)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Тауықтың кеудесі	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Балық филесі	4	400	3	250	12-14	10-12
Қызартылған сендвич	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

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

Күту менен тазалау

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

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Тұмшапештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

i Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар:

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

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

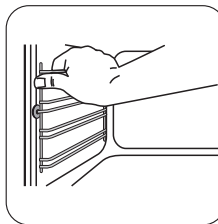
Есіктің тығыздағышын тазалау

- 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.

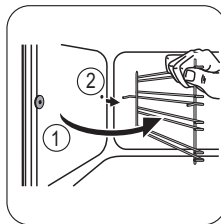
Сөре жолдары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сырғытпа жолдарды алу



1 Сырғытпа жолдардың алдыңғы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



2 Артқы сырғытпа жолдарды бүйір қабырғадан ағытып алыңыз.

Сырғытпа жолдарды салу

Сырғытпа жолдарды аталмыш әрекеттерді кері ретпен орындай отырып салыңыз.

- i** Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

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.

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

1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамын 300°C қызуға төзімді, параметрлері дәл келетін тұмшапеш шамымен ауыстырыңыз.

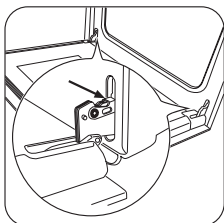
Тұмшापештің шамындай шамды қолданыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

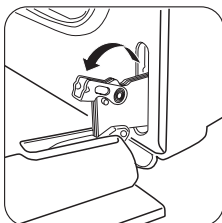
Тұмшापештің есігін тазалау

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

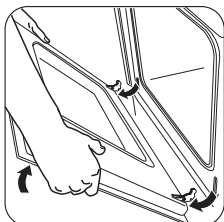
i Тұмшापештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панельді алғыңыз келсе, тұмшापештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



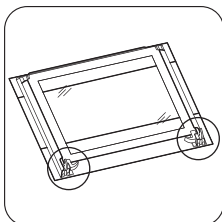
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



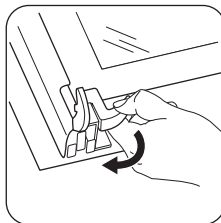
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



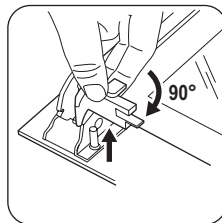
3 Тұмшापештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Содан кейін алға қарай тартып, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



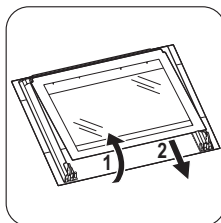
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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

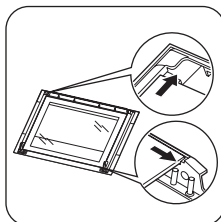


7 Шыны панельді еппен көтеріп (1-ші қадам) орнынан (2-ші қадам) алыңыз.

Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

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



Не істерсіңіз, егер...

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Пеш қызбай тұр	Пеш тоққа қосылмаған	Пешті тоққа қосыңыз
Пеш қызбай тұр	Сағат орнатылмаған	Сағатты орнатыңыз
Пеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Пеш қызбай тұр	Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыш ағытылып қалған	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Пештің жарықтама шамы жанбай тұр	Пеш шамында ақау бар	Пештің жарықтама шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және пештің ішіне жиналады	Тағам пеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болған соң пеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз
Бейнебетте "12.00" көрсетіледі	Электр қуатының үзілуі	Сағатты қайта қойыңыз

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

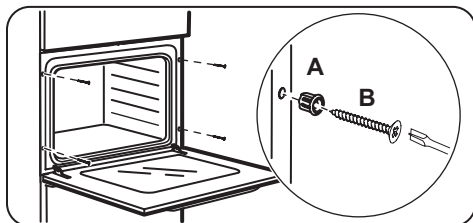
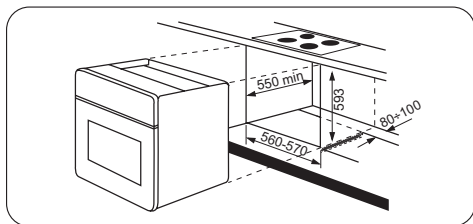
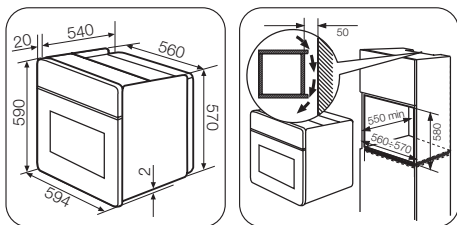
Үлгі (MOD.)
Өнім нөмірі (PNC)
Сериялық нөмірі (S.N.)

Техникалық сиппатама

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Орнату

Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.



Токқа қосу

Назарыңызда болсын! Токқа қосуды тек кәсіби білікті маман ғана орындау қажет.

и "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы тек электр сымымен жабдықталған.

Электр сымы

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

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

Жалпы қуаты	Электр сымның 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. Пластик бөлшектер PE, PS, т.б. сияқты халықаралық

таңбаламамен белгіленген: Орам материалдарын жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _	20	Полезные советы _ _ _ _ _	27
Описание изделия _ _ _ _ _	24	Уход и очистка _ _ _ _ _	33
Перед первым использованием _ _ _ _	24	Что делать, если ... _ _ _ _ _	36
Ежедневное использование _ _ _ _ _	25	Технические данные _ _ _ _ _	37
Функции часов _ _ _ _ _	26	Установка _ _ _ _ _	37
Дополнительные функции _ _ _ _ _	27	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	38

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

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

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

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

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

Общие правила техники безопасности

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

Установка

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

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

Подключение к электросети

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

- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

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

- Не помещайте какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой.
- Не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды.
- Не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

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

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

Опасность возгорания

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

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназ-

наченная специально для бытовых приборов. Не используйте ее для других целей.

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

Сервисный центр

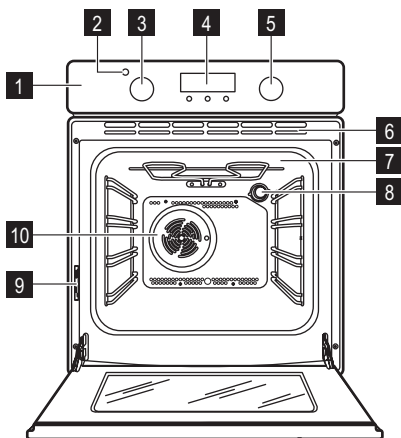
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Дисплей
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Вентиляционные отверстия
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Табличка с техническими данными
- 10 Вентилятор

Принадлежности духового шкафа

• Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

• Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».

Установка текущего времени

- i** Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



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

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

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

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

Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Ежедневное использование

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

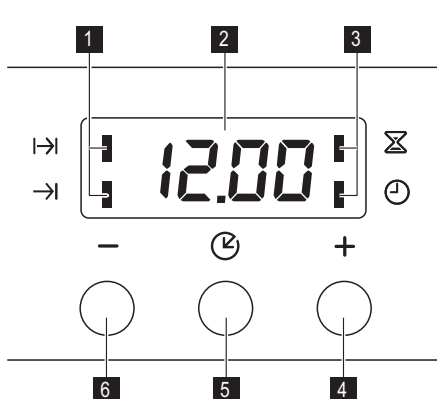
Включение и выключение духового шкафа

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

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Нагрев с использованием как верхнего, так и нижнего элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Режим принудительной конвекции	Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов.

Дисплей



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

Функции часов

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

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

Использование режимов с задаваемым временем

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

гать нужный режим с задаваемым временем.



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

На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем.

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

 При использовании функции "Продолжительность" $\text{I} \rightarrow \text{I}$ и "Завершение" $\rightarrow \text{I}$ прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

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

Отмена режимов с задаваемым временем.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-". Через несколько секунд соответствующий режим с задаваемым временем выключится.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования при-

бора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки решеток. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- 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 стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от при-

бора 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 накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..

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

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, уда-

ление которых может оказаться невозможным.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

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

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

Таблица приготовления выпечки и режимов жарения

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см - на решетке
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Пирог с фруктами	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	165	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см

Блюдо	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Блюдо	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	195	60-70	1 - 2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	190	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

Блюдо	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с пастой (пирог с пастой)	2	180	2	180	40-50	В форме

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с овощами (пирог с овощами)	2	200	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На решетке и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решетке и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На решетке и в сотейнике

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудитель- ная конвекция горячего воз- духа		Время пригото- вления [мин]	Примечания
	Уро- вень 	Темп. [°C]	Уро- вень 	Темп. [°C]		
Английский ростбиф среднепрожа- ренный	2	210	2	200	51-55	На решетке и в сотей- нике
Английский ростбиф хо- рошо прожа- ренный	2	210	2	200	55-60	На решетке и в сотей- нике
Свинная ло- патка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свинная руль- ка	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний на- грев		Принудитель- ная конвекция горячего воз- духа		Время пригото- вления [мин]	Примечания
	Уро- вень 	Темп. [°C]	Уро- вень 	Темп. [°C]		
Форель/мор- ской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 - 6 кусочков филе

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа

(мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.

- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

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

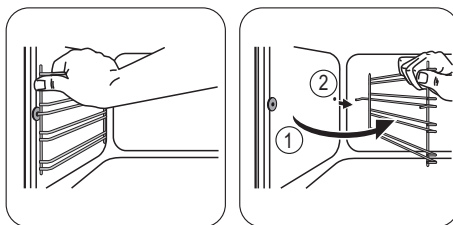
Почистите уплотнение дверцы

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

Направляющие для противней

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Извлечение направляющих для противней



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.

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

Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

-  Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при замене лампы духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

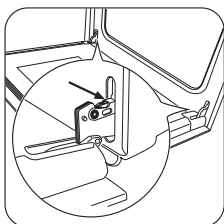
 Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

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

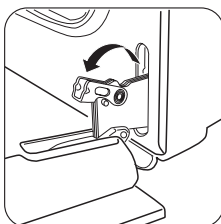
Чистка дверцы духового шкафа

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

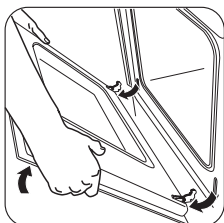
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если вы предварительно не снимите дверцу.



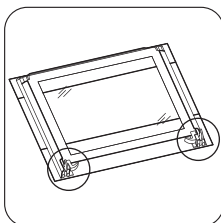
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



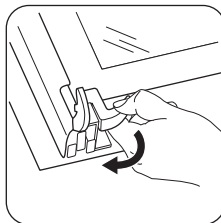
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



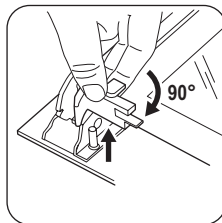
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



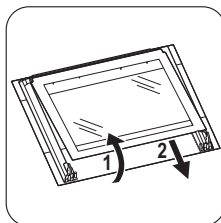
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите столпоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



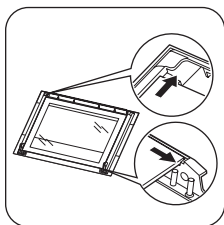
7 Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.

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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

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

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



Что делать, если ...

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время суток.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выполнены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. При повторном срабатывании предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

PNC (номер изделия).....

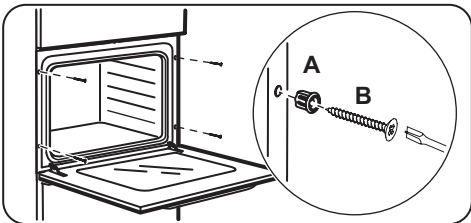
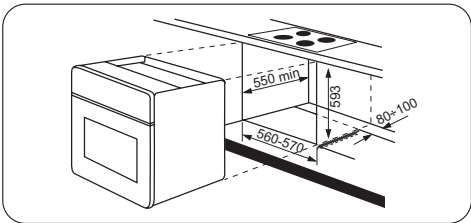
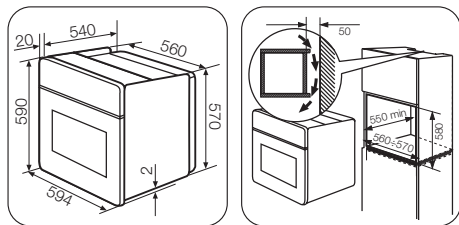
Серийный номер (S.N.).....

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».



Электрическое подключение

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

и Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с только с сетевым шнуром.

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 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

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

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

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



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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.

İçindekiler

Güvenlik bilgileri	39	Yararlı ipuçları ve bilgiler	45
Ürün tanımı	42	Bakım ve temizlik	50
İlk Kullanımdan Önce	42	Servisi aramadan önce	52
Günlük kullanım	43	Teknik veriler	53
Saat fonksiyonları	44	Montaj	53
Ek fonksiyonlar	45	Çevreyle ilgili bilgiler	54

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.



Güvenlik bilgileri

Kurulum ve kullanım öncesinde bu kılavuzu dikkatlice okuyun:

- Kendi kişisel emniyetiniz ve mal güvenliğinizi için
 - Çevreye saygı için
 - Cihazın doğru bir şekilde kullanılması için.
- Bu kılavuzu, cihazı başka bir yere taşımanız veya satmanız durumunda da daima cihazın yanınızda bulundurun.
- Üretici, yanlış bir kurulumun ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Boğulma veya yaralanma riski vardır.
- **UYARI:** Kapısı açıkken veya cihaz çalışırken, sıcak olabileceğinden, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Yaralanma veya kalıcı olarak sakat kalma riski vardır.
- Cihazda Çocuk Kilidi veya Tuş Kilidi fonksiyonu varsa, kullanın. Bu fonksiyon çocukların ve hayvanların yanlışlıkla cihazı çalıştırmasını önler.

Genel emniyet

- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin. Yaralanma ve cihaza zarar verme riski vardır.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.

Montaj

- Cihazın montaj ve bağlantıları sadece yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından yapılabilir. Bir yetkili servis merkezini arayınız. Bunun amacı yapısal hasar veya kişisel yaralanma riskinin ortadan kaldırılmasıdır.
- Cihazın nakliye nedeniyle zarar görmemiş olduğundan emin olun. Asla hasarlı bir cihazın bağlantısını yapmayın. Gerekirse, tedarikçiyi arayın.
- Kullanmaya başlamadan önce, tüm ambalajları, etiketleri ve tabakaları cihazdan çıkarınız. Bilgi etiketini çıkartmayınız. Garantinin geçersiz olmasına neden olabilir.
- Cihazın kullanıldığı ülkede geçerli olan kurallara, tüzüklere, direktiflere ve standartlara (güvenlik düzenlemeleri, geri-dönüşüm düzenlemeleri, elektrik veya gaz güvenlik kuralları, vs.) harfiyen uyunuz.
- Montaj sırasında cihazın güç kaynağı bağlantısının kesilmiş olduğundan emin olun.
- Cihazı taşıırken dikkatli olun. Bu cihaz ağırdır. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın. Cihazı kulpundan çekmeyin.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize

olanak sađlayan bir yalıtım cihazına sahip olmalıdır. Yalıtım cihazının kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

- Uygun yalıtım aygıtlarına sahip olmanız gerekmektedir: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçığı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik çarpmasından koruyucu parçalar alet kullanmadan sökölümeyecek şekilde sabitlenmelidir.
- Cihazın bazı parçalarında elektrik akımı bulunmaktadır. Cihazı mobilyalarla çevreleyiniz ve boş alan kalmamasını sađlayınız. Bu sayede tehlikeli parçalara istemeden temas etmemeniz sađlanarak elektrik çarpmaları önlenmiş olur.
- Montaj öncesinde mutfak kabinindeki boyutların uygun olduğundan emin olunuz.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sađlayınız.
- Diğer cihazlar ve mutfak üniteleriyle arasındakı olması gereken minimum mesafeleri koruyun.
- Cihazı, arkası ve bir yanı daha uzun olan cihaza yakın olacak şekilde monte ediniz. Diğer tarafı ise, aynı yükseklikteki cihaza yakın olacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Bu cihaz bir zemin üzerine direk yerleştiremez.

Elektrik bağlantısı

- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektriksel verilerin evinizdeki elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun.
- Voltaj ile ilgili bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır.
- Daima doğru takılmış topraklı priz kullanın.
- Elektrikli cihazları prize bağlarken, kabloların sıcak cihaz kapısına temas etmelerine veya yakınından geçmelerine engel olun.
- Priz çoğaltıcıları, ara bağlantıları ve uzatma kabloları kullanmayın. Yangın riski vardır.
- Elektrik kablosunu yenilemeyin veya deđiştirmeyin. Servis merkezini arayın.

- Cihazın arkasındaki elektrik fişini (varsa) ve kablosunu ezmemeye veya zarar vermeye dikkat edin.
- Montaj sonrasında elektrik bağlantısının erişilebilir olduğundan emin olun.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Fiş varsa her zaman fişten tutarak çekin.

Kullanım

- Bu cihaz, sadece ev içi kullanım içindir. Cihazı ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanmayınız.
- Cihazı sadece evde yemek pişirmek için kullanınız. Bu, kişilerin yaralanmasını veya ürünlerin zarar görmesini önlemek içindir.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayınız.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler veya yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar ve/veya eriyebilecek nesneler (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) koymayınız. Yangın veya patlama riski vardır.
- Cihaz kullanımdayken iç kısmı ısınır. Yanma riski vardır. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Aksesuar veya tencere-tava koyarken ya da çıkarırken eldiven kullanın.
- Fırının emaye yüzeyinin zarar görmemesi için, aksesuarları çıkartırken veya takarken dikkatli olunuz
- Cihaz çalışırken kapağı açtığınızda cihazdan uzak durunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Deri yanıkları riski söz konusudur.
- Emaye renginin solması cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkiye sahip olmadığından garanti yasaşı bağlamında bir kusur deđildir.
- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - Cihaz zeminine doğrudan hiçbir nesne koymayın ve alüminyum folyoyle kaplamayın.
 - Sıcak cihazın içine doğrudan su koymayın.
 - Yemek pişirmeyi bitirdikten sonra ıslak tabak ve yiyecekleri cihaza koymayın.

- Suyla temas ederse cihazı kullanmayınız. Cihazı ıslak ellerinizle çalıştırmayınız.
- Açık kapağa baskı uygulamayınız.
- Yemek pişirirken ve hatta ızgara yaparken bile fırının kapağını kapalı tutunuz.

Bakım ve temizlik

- Bakım yapmadan önce, cihazı kapayın ve prizden çekin.
- Bakım yapmadan önce, cihazın soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski söz konusudur. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Cihazı her zaman temiz tutun. Cihazın üzerinde biriken yağlar veya diğer yiyecek artıkları yangına neden olabilir.
- Düzenli temizlik, yüzey kaplamasının bozulmasını önler.
- Meyve sularının kalıcı lekeler bırakmasını önlemek için, ıslak kek yaparken derin pişirme tepsisi kullanın.
- Kişisel güvenliğinizi ve eşyalarınızın güvenliği için cihazı sadece su ve sabunla temizleyin. Yanıcı ürünler veya korozyona neden olabilen ürünler kullanmayın.
- Cihazı buharlı temizleyiciler, yüksek basınçlı temizleyiciler, keskin nesneler, aşındırıcı temizlik malzemeleri, aşındırıcı süngerler ve leke çıkarıcılar kullanarak temizlemeyin.
- Bir fırın spreyi kullanıyorsanız, üreticinin talimatlarını izleyin.
- Cam kapağı aşındırıcı temizlik malzemeleri veya metal kazıyıcı kullanarak temizlemeyin. İç camın ısıya dayanıklı yüzeyi kırılabilir ve dağılabilir.
- Kapağın cam panelleri hasar görürse zayıflayabilir ve kırılabilir. Bunların değiştirilmesi gerekir. Servis merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Varsa katalitik emaye kısmı temizlemeyin.

Yangın riski

- Kapağı dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir. Yangın riski vardır.

- Kapağı açarken cihazın yakınında kıvılcım veya çıplak alev olmamasına dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler veya yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar ve/veya eriyebilecek nesneler (örneğin plastik film, plastik, alüminyum) koymayın.

Fırın lambası

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya lamba ampulü türü sadece ev cihazları içindir. Evin aydınlatılması için kullanmayın.
- Ampulün değiştirilmesi gerekirse, sadece ev cihazlarına yönelik olarak özel tasarlanmış aynı güçte bir ampul kullanın.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce cihazı prizden çekin. Elektrik çarpması riski söz konusudur.

Servis merkezi

- Sadece yetkili bir teknisyen cihaz üzerinde onarım veya çalışma yapabilir. Yetkili bir servis merkezini arayın.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

Cihazın atılması

- Yaralanma veya hasar riskini ortadan kaldırmak için:
 - Cihazın fişini prizden çekin.
 - Elektrik kablosunu kesin ve atın.
 - Kapı kilit dilini çıkarıp atın. Bu sayede çocukların veya küçük hayvanların cihazın içinde kapalı kalması önlenmiş olur. Boğulma riski bulunmaktadır.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS CORPORATION NV.

RAKETSTRAAT 40 / RUE DE LA FUSEE 40
B-1130 BRUSSEL / BRUXELLES
BELGIUM

TEL: +32 2 716 26 00

FAX: +32 2 716 26 01

www.electrolux.com

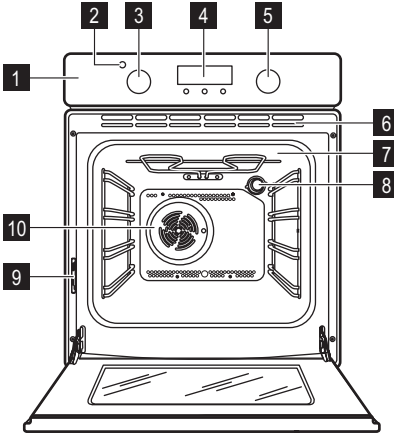
Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı

firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

Ürün tanımı

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Sıcaklık göstergesi
- 3 Sıcaklık düğmesi
- 4 Gösterge ekranı
- 5 Fırın fonksiyonları düğmesi
- 6 Havalandırma menfezleri
- 7 Izgara
- 8 Fırın lambası
- 9 Bilgi etiketi
- 10 Fan

Fırın aksesuarları

• Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.

• Pişirme tepsisi

Kekler ve bisküviler içindir.

İlk Kullanımdan Önce

Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

İlk Temizleme

- Cihazdan tüm parçaları çıkarın.
- Cihazı ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Önemli "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Saatin ayarlanması

- i** Fırın ancak saat ayarı yapıldıktan sonra çalışacaktır.



Cihazı elektrik beslemesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi durumunda, Zaman fonksiyonu göstergesi otomatik olarak yanıp söner.

Geçerli saati ayarlamak için "+" veya "-" tuşunu kullanınız.

Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeyeceği ve ayarlanan saat göstergede görülmeyecektir.

i Saat ayarını değiştirmek için, aynı anda bir otomatik fonksiyon (Süre I→I veya Pişirme sonu →I) ayarlamamalısınız.

Ön ısıtma

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.

2. Fırını 45 dakika boş olarak çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Fırını 15 dakika boş olarak çalıştırın. Bu fırının iç kısmında olabilecek kalıntıların yanması içindir. Aksesuarlar, normal kullanıma göre daha sıcak olabilirler. Bu süre içerisinde, bir koku ve duman gelebilir. Bu normal bir durumdur. Hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Günlük kullanım

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması

1. Fırın fonksiyonları kontrol düğmesini bir fırın fonksiyonuna çevirin.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini bir sıcaklığa ayarlayın.

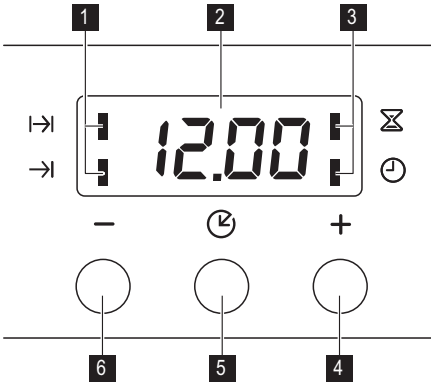
Cihazın içindeki sıcaklık artarken sıcaklık göstergesi yanar.

3. Cihazı devre dışı bırakmak için, fırın fonksiyonları kontrol düğmesini ve sıcaklık kontrol düğmesini Kapalı (Off) konumuna getirin.

Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu		Kullanıldığı işlemler
	Kapalı (OFF) konumu	Cihaz kapalıdır.
	Fırın lambası	Herhangi bir pişirme fonksiyonu olmaksızın yanar.
	Üst + Alt ısıtma	Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanla ısıtma yapar. Tek bir fırın seviyesinde pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Fanlı pişirme	Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren yemekleri birden fazla rafı kullanarak ve aromaları karışmadan kızartma veya kızartma ve pişirme yapmak içindir.
	Izgara	Tam ızgara elemanı devreye girer. Çok miktardaki yassı yiyeceği ızgara yapmak içindir. Kızartma yapmak içindir.

Gösterge



- 1 Fonksiyon göstergeleri
- 2 Süre göstergesi
- 3 Fonksiyon göstergeleri
- 4 "+" tuşu
- 5 Seçim tuşu
- 6 "-" tuşu

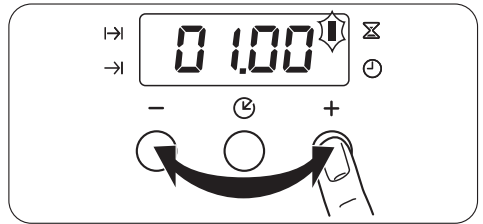
Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonu		Kullanıldığı işlemler
🕒	Saat	Saati gösterir. Ayarlamak için, saati değiştirin veya kontrol edin.
🔔	Zaman ayarı	Bir geri sayım süresini ayarlamak içindir. Süre sona erdiğinde, bir uyarı sesi işitilir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
⏸	Süre	Fırının ne kadar süre kullanımda kalacağını ayarlamak içindir.
→	Bitiş	Bir fırın fonksiyonu için kapanma zamanını ayarlamak içindir.

i Fırın açılacaksa ve daha sonraki bir zamanda otomatik olarak kapanacaksa, Süre ⏸ ve Program sonu → aynı anda kullanılabilir. Bu durumda öncelikle Süreyi ⏸ ve ardından Program Sonunu → ayarlayınız.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

1. Bir fırın fonksiyonu ve sıcaklık ayarlayın (Mekanik Zaman Ayarı için gerekli değildir).
2. Gerekli saat fonksiyon göstergesi yanıp sönmeye kadar seçim tuşuna arka arkaya basın.



3. Mekanik zaman ayarı 🔔, Süre ⏸ veya Bitiş → için bir zaman ayarlamak için "+" veya "-" tuşunu kullanın. İlgili saat fonksiyonunun göstergesi yanar. Süre sona erdiğinde, saat fonksiyon göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli bir sinyal duyulur.



Süre |→| ve Bitiş →| fonksiyonlarında cihaz otomatik olarak durur.

4. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın.
5. Fırın fonksiyon düğmesi ile sıcaklık düğmesini Kapalı konuma getirin.

Ek fonksiyonlar

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihaz yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostati

Tehlike arz edebilecek aşırı ısınmayı (cihazın bileşenlerinde arıza olması veya amacına uy-

Yararlı ipuçları ve bilgiler

- Cihazda dört raf seviyesi bulunmaktadır. Raf seviyelerini cihazın altından başlayarak sayın.
- İki seviyede aynı anda farklı yemekler pişirebilirsiniz. Rafları 1. ve 3. seviyelere yerleştirin.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem, buharlı bir ortamda pişirme yapmanızı ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlar. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapıda nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırının kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı silin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine hiçbir nesne koymayın ve içindekileri alüminyum folyoyla kaplamayın. Aksi takdirde pişirme sonuçları değişebilir ve emaye kaplama zarar görebilir.

Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Seçim tuşuna gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönünceye kadar arka arkaya basın.
2. "-" tuşuna basın ve basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye içinde devre dışı kalır.

gun olmayan kullanımdan dolayı) önlemek için, fırında elektrik akımını kesen bir güvenlik termostati bulunmaktadır. Sıcaklık düştüğü zaman fırın otomatik olarak tekrar çalışır duruma geçer.

Kek pişirme

- Kek pişirmek için en iyi sıcaklık 150°C ila 200°C arasındadır.
- Pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakikalığına ön ısıtmaya tabi tutunuz.
- Pişirme süresinin 3/4'ü tamamlanmadan önce fırının kapağını açmayınız.
- Aynı anda birden fazla tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakınız.

Et ve balık pişirme

- Ağırlığı 1 kg'dan az olan etleri pişirmeyiniz. Çok küçük miktarda etin pişirilmesi, etin fazla kurummasına neden olur.
- Kırmızı etin dış kısmını iyi pişirmek ve içini sulu halde tutmak istiyorsanız, sıcaklığı 200°C-250°C arasında ayarlayın.
- Beyaz et, kümes hayvanları ve balık için ise, sıcaklığı 150°C ile 175°C arasında ayarlayınız.
- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken bir damlalık tepsisi kullanınız.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.

- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, damlalık tepsisine az miktarda su koyunuz. Duman yoğunlaşmasını önlemek için, kuruduktan sonra her defasında su ekleyiniz.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Pişirme ve kızartma tablosu

KEKLER

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi ☰	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi ☰	Sıcaklık [°C]		
Çırpmalı tarifler	2	170	2 (1 ve 3)	165	45-60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	2	170	2 (1 ve 3)	160	24-34	Kek kalıbında
Cheese cake	1	170	2	165	60-80	26 cm'lik kek kalıbında
Elmalı kek (Elmalı pay)	1	170	2 (1 ve 3)	160	100-120	Tel raf üzerinde 20 cm'lik 2 kek kalıbı
Meyveli turta	2	175	2	150	60-80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	2	170	2 (1 ve 3)	160	30-40	26 cm'lik kek kalıbında
Meyveli kek	2	170	2	155	60-70	26 cm'lik kek kalıbında
Pandispanya (Yağsız pandispanya)	2	170	2	160	35-45	26 cm'lik kek kalıbında
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek	2	170	2	160	50-60	20 cm'lik kek kalıbında
Erikli turta	2	170	2	165	50-60	Ekmek kalıbında ¹⁾
Küçük kekler	3	170	3 (1 ve 3)	165	20-30	Yassı pişirme tepsisinde
Bisküviler	3	150	3 (1 ve 3)	140	20-30	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Bezeler	3	100	3	115	90-120	Yassı pişirme tepsisinde

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyiniz. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız kaplara, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit ediniz.

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Çörekler	3	190	3	180	15-20	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kremalı çörek	3	190	3 (1 ve 3)	180	25-35	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kaplama turtalar	3	180	2	170	45-70	20 cm'lik kek kalıbında
Victoria sandviç	1 veya 2	180	2	170	40-55	20 cm'lik kek kalıbında sol + sağ

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

EKMEK VE PİZZA

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Beyaz ekme	1	190	1	195	60-70	1-2 parça, 500 gr tek parça ¹⁾
Çavdar ekmeği	1	190	1	190	30-45	Ekmek kalıbında
Küçük ekmekler	2	190	2 (1 ve 3)	180	25-40	Yassı pişirme tepsisinde 6-8 adet ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Derin kızartma tavasında ¹⁾
Yağlı çörekler	3	200	2	190	10~20	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

TURTALAR / BÖREKLER

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Börek	2	180	2	180	40-50	Kalıpta
Sebzeli turta	2	200	2	200	45-60	Kalıpta
Kiş	1	190	1	190	40-50	Kalıpta
Lazanya	2	200	2	200	25-40	Kalıpta
Cannelloni (içi malzemeli boru makarna)	2	200	2	200	25-40	Kalıpta
Yorkshire pudingi	2	220	2	210	20-30	6 puding kalıbı ¹⁾

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

ET

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Siğir eti	2	200	2	190	50-70	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Domuz eti	2	180	2	180	90-120	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Dana eti	2	190	2	175	90-120	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Az pişmiş roz-bif	2	210	2	200	44-50	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Orta pişmiş rozbif	2	210	2	200	51-55	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
İyi pişmiş roz-bif	2	210	2	200	55-60	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Domuz omzu	2	180	2	170	120-150	Derin kızartma tavasında
Domuz incik	2	180	2	160	100-120	Derin kızartma tavasında 2 parça

YEMEĞİN TÜ- RÜ	Üst + Alt pişir- me		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf se- viyesi 	Sıcak- lık [°C]	Raf se- viyesi 	Sıcak- lık [°C]		
Kuzu eti	2	190	2	190	110-130	But
Tavuk	2	200	2	200	70-85	Derin kızartma tavasında bütün halde
Hindi	1	180	1	160	210-240	Derin kızartma tavasında bütün halde
Ördek	2	175	2	160	120-150	Derin kızartma tavasında bütün halde
Kaz	1	175	1	160	150-200	Derin kızartma tavasında bütün halde
Tavşan	2	190	2	175	60-80	Parçalar halinde
Yaban tavşanı	2	190	2	175	150-200	Parçalar halinde
Sülün	2	190	2	175	90-120	Derin kızartma tavasında bütün halde

BALIK

YEMEĞİN TÜ- RÜ	Geleneksel pi- şirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf se- viyesi 	Sıcak- lık [°C]	Raf se- viyesi 	Sıcak- lık [°C]		
Alabalık / Çi- pura	2	190	2 (1 ve 3)	175	40-55	3-4 balık
Ton balığı / Somon	2	190	2 (1 ve 3)	175	35-60	4-6 fileto

Izgara

-  Pişirmeye başlamadan önce, fırını 10 dakika boş olarak ısıtın.

YİYECEĞİN TÜRÜ	Miktar		Izgara		Dakika cinsinden pişirme süresi ⌚	
	Adet	g	Raf 📖	Sıcak. (°C)	1. taraf	2. taraf
Bonfile	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Sosis	8	/	3	250	12-15	10-12
Domuz pirzola	4	600	3	250	12-16	12-14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Tavuk göğsü	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Balık fileto	4	400	3	250	12-14	10-12
Tost sandviçler	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Akrilamidler hakkında bilgi

Önemli Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, yiyecek yüzeyinin kızartılması halinde (özellikle nişasta içeren ürünlerde),

akrilamidler sağlık için tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanızı tavsiye ederiz.

Bakım ve temizlik

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

- Cihazın ön yüzeyini yumuşak bir bez ve temizlik maddesi
- Metal yüzeyleri temizlemek için klasik temizlik maddesi kullanınız.
- Fırının iç kısmını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece, kir yanmamış olacak ve daha kolay temizlenecektir.
- İnatçı kirleri özel fırın temizleme malzemeleri kullanarak temizleyiniz.
- Tüm fırın aksesuarlarını her kullanımdan sonra ılık su ve temizlik maddesi ile temizleyiniz.
- Eğer yapışmaz aksesuarlarınız varsa bunları bulaşık makinesinde yıkamayınız ve sert maddeler, keskin uçlu nesneler ile te-

mizlemeyiniz. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilirler!

i Paslanmaz çelik ve alüminyum cihazlar:

Fırın kapağını sadece ıslak bir süngerle temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulaştırınız. Yüzeye zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, asit veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyiniz

Kapı contalarının temizlenmesi

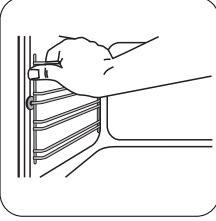
- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı çerçevesi, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Servis Merkezini arayın.

- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

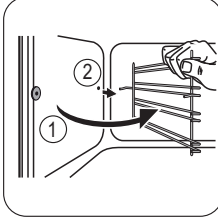
Teleskobik ray destekleri

Yan duvarları temizlemek için teleskobik ray desteklerini çıkarabilirsiniz.

Teleskobik ray desteklerinin çıkarılması



1 Teleskobik ray desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



2 Arkadaki teleskobik ray desteğini yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

Teleskobik ray desteklerinin takılması

Teleskobik ray desteklerini takmak için bu sırayı tersten izleyin.

- i** Teleskobik ray desteklerinin yuvarlatılmış kenarları öne doğru bakmalıdır.

Fırın lambası

⚠ Uyarı Fırın lambasını değiştirirken dikkatli olun. Elektrik çarpması riski vardır.

Fırın lambasını değiştirmeden önce:

- Fırını kapatın.
- Sigorta kutusundaki sigortaları çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.

- i** Fırın lambasının ve cam kapağın hasar görmesini önlemek için fırının altına bir bez serin.

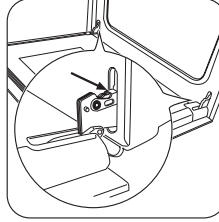
1. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkartın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Fırın lambası ampulünü uygun 300°C ısıya dayanıklı fırın lambası ampulüyle değiştirin. Aynı tip fırın lambası kullanın.

4. Cam kapağı takın.

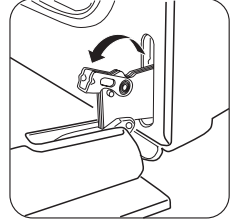
Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağı, camdan yapılmış iki panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz.

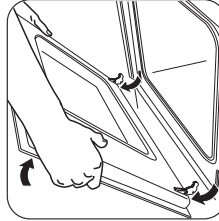
- i** Fırın kapısını sökmeden dahili cam paneli çıkarmaya çalışırsanız fırın kapısı kapanabilir.



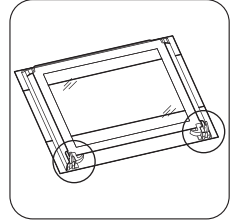
1 Kapıyı tamamen açın ve iki kapı menteşesini tutun.



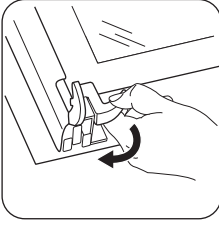
2 Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.



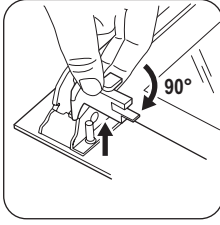
3 Fırın kapısını ilk açılma pozisyonuna getirin (yarı yarıya). Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkartınız.



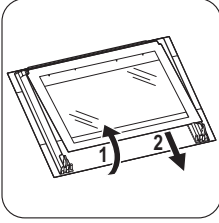
4 Kapıyı yumuşak bir bez üzerinde sağlam bir yüzeye koyun.



5 Dahili cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini açın.



6 Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.



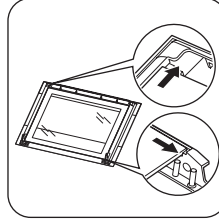
7 Cam paneli dikkatlice kaldırıp (adım 1) yerinden çıkarın (adım 2).

Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurutun.

Kapının ve cam panelin takılması

Dekoratif çerçeveye sahip dahili paneli takarken, ekran baskı bölgesinin kapağın iç tarafına gelmesine dikkat edin. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Dahili cam paneli yuvalara doğru taktığınızdan emin olun (aşağıdaki resme bakın).



Servisi aramadan önce

Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın açılmamıştır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarları kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol edin. Sigortanın birkaç defa atması durumunda, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalıdır.	Fırın lambasını değiştirin.
Buhar ve buğular, yemeklerin üstünde ve fırının iç kısmında birikiyor.	Yemeği fırında çok uzun bir süre bırakmışsınızdır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla bekletmeyin.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Ekranda "12.00" görüntüleniyor.	Bir elektrik kesintisi olmuştur.	Saati yeniden ayarlayın.

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya yetkili servise başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın pişirme bölümünün ön tarafındadır.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)

Ürün numarası (PNC)

Seri numarası (S.N.)

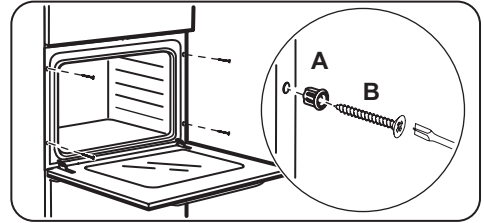
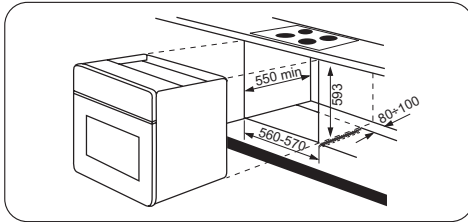
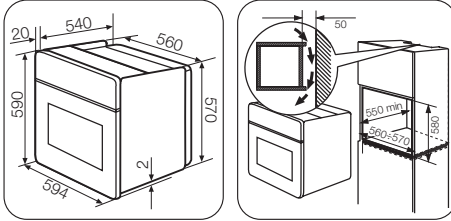
.....

Teknik veriler

Gerilim	230 V
Frekans	50 Hz

Montaj

⚠ Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.



Elektrik tesisatı

⚠ Uyarı Elektrik tesisatı sadece yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır.

i "Güvenlik Bilgileri" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz, sadece bir elektrik kablosu ile birlikte verilir.

Kablo

Montaj ve değişime uygun kablo tipleri: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Kablo bölümü için (bilgi etiketindeki) toplam güce ve tabloya bakın:

Toplam güç çeki- mi	Kablo bölümü
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²

Toplam güç çeki- mi	Kablo bölümü
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Fırın kablosu (yeşil/sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

Çevreyle ilgili bilgiler

Ürünün ya da ambalajının üzerindeki  simgesi, bu ürünün normal ev çöprü gibi atılmayıp, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşüm için verildiği özel toplama noktalarından birine verilmesi gerektiğini belirtir. Bu ürünün doğru şekilde imha edilmesine katkıda bulunmakla hem çevreyi, hem de çevrenizdekilerin sağlığını korumuş olursunuz. Yanlış şekilde imha ise hem çevreye hem sağlığa zararlıdır. Bu ürünün geri dönüşümüne ilişkin daha ayrıntılı bilgileri

belediyenizden, çöp dairenizden veya ürünü satın almış olduğunuz bayiden edinebilirsiniz.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.



Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemesi çevre dostu ve geri dönüştürülebilir özelliktedir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	55	Корисні поради	61
Опис виробу	58	Догляд та чистка	68
Перед першим користуванням	59	Що робити, коли ...	70
Щоденне користування	59	Технічні дані	71
Функції годинника	60	Установка	71
Додаткові функції	61	Охорона довкілля	71

Може змінитися без оповіщення



Інформація з техніки безпеки

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

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

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

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

увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

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

Установка

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

- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення.
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Необхідно мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без інструменту.
- Деякі частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб не було вільного місця. Це дозволить запобігти ураження електричним струмом, бо ви не зможете випадково торкнутися небезпечних частин.
- Перш ніж вбудовувати прилад у кухонні меблі, переконайтеся, що ніша має належні розміри.
- Переконайтеся, що прилад встановлений під та поруч зі стійкими конструкціями.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад слід встановлювати так, щоб його задня та одна бічна стінка була повернута до більш високих приладів. З протилежного боку повинні знаходитись меблі такої самої висоти, як духовка.
- Прилад забороняється встановлювати на підставку.

Підключення до електромережі

- Прилад має бути заземлений.

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

Експлуатація

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

Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.

- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття.
- Ставайте подальше, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик опіку шкіри.
- Знебарвлення емалі не впливає на роботу приладу та не є несправністю з точки зору закону про надання гарантії.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте предмети безпосередньо на днище приладу і не застеляйте його алюмінієвою фольгою.
 - Не ставте воду безпосередньо у гарячий прилад.
 - Після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Забороняється керувати приладом вологими руками.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Під час готування дверцята приладу завжди мають бути закритими, навіть у режимі гриля.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, дайте приладу охолонути. Існує ризик опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.

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

Небезпека пожежі

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

Лампочка духової шафи

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових прила-

дів. Не використовуйте її в якості лампочки для освітлення оселі.

- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом.

Сервісний центр

- Тільки кваліфіковані спеціалісти з відповідним дозволом можуть ремонтувати прилад і виконувати на ньому інші роботи. Зверніться до авторизованого центру технічного обслуговування.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація приладу

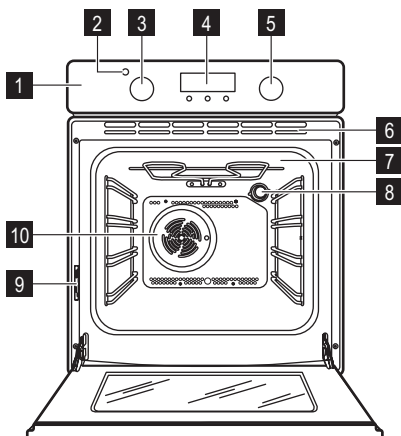
- Щоб уникнути отримання травми або пошкодження майна

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

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

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор температури
- 3 Перемикач температури
- 4 Дисплей
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Вентиляційні отвори
- 7 Гриль
- 8 Лампочка духової шафи
- 9 Табличка з технічними даними
- 10 Вентилятор

Акcesуари духової шафи

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.

Перед першим користуванням

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

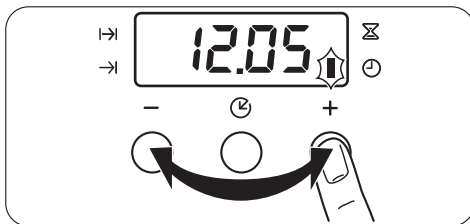
Перше чищення

- Вийміть з приладу усе приладдя.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

Важливо! Дивіться розділ "Догляд та чистка".

Встановлення часу

i Духовка працює лише після встановлення часу.



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

Для встановлення поточного часу користуйтеся кнопкою «+» або «-». Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

i Для зміни часу не слід встановлювати автоматичні функції («Тривалість» ↳↵ або «Закінчення» →↵) одночасно.

Попереднє прогрівання

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Прогрійте порожню духовку впродовж 45 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Прогрійте порожню духовку впродовж 15 хвилин.

Це робиться для того, аби спалити будь-які залишки речовин, що залишились на поверхні камери духовки. Додаткове приладдя може нагрітись до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

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

Активация і деактивация приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.

Функції духової шафи

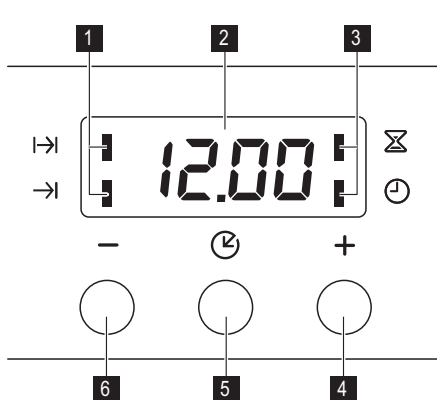
Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

Функція духовки		Застосування
0	Вимкнено	Прилад вимкнений.

Функція духовки		Застосування
	Лампочка духової шафи	Лише освітлення без будь-яких функцій готування.
	Звичайне готування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
	Готування в режимі конвекції	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицях без змішування запахів.
	Гриль	Гриль вмикається повністю. Для запікання на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування гринок.

Дисплей



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

Функції годинника

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

 Функції Тривалість  та Кінець  можна встановлювати одночасно, якщо духовка має включитися і виключитися автоматично пізніше. У цьому разі спершу

налаштуйте функцію Тривалість , а потім - Кінець .

Налаштування функцій годинника

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



3. Для встановлення часу для таких функцій, як «Таймер» Σ , «Тривалість» $\rightarrow$ та «Кінцевий час» $\rightarrow$, натискайте кнопки $+$ або $-$. Загоряється індикатор відповідної функції годинника.

Після того як спливе встановлений час, почне мигтіти індикатор функції годинника і пролунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин.

- i** Якщо встановлено функції «Тривалість» $\rightarrow$ або «Кінцевий час» $\rightarrow$, прилад вимикається автоматично.

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

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку **—**. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

Додаткові функції

Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо ви вимкнете прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка не охолоне.

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування прила-

Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полицки на рівнях 1 і 3.
- Духовку оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в се-

дом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знизиться, духовка знову ввімкнеться автоматично.

- редовищі, насиченому парою. При цьому вони залишатимуться м'якими всередині і вкритими хрусткою скоринкою ззовні. Крім цього, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від

приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.

- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духової шафи і не накривайте деталі духової шафи алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання тістечок

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

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.

- Щоб червоне м'ясо було добре приготовленим ззовні і соковитим усередині, встановіть температуру на 200 °C-250 °C.
- Для білого м'яса, птиці та риби встановіть температуру на 150°C-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.
- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

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

Таблиця випікання та смаження

ПИРОГИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Збиті суміші	2	170	2 (1 і 3)	165	45-60	У формі для випічки
Вироби з пісочного тіста	2	170	2 (1 і 3)	160	24-34	У формі для випічки

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Сирний пиріг	1	170	2	165	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	2 (1 і 3)	160	100-120	2 форми для випічки діаметром 20 см на решітці
Листковий пиріг	2	175	2	150	60-80	На пласкому деко
Пиріг з варенням	2	170	2 (1 і 3)	160	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	170	2	155	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	2	160	35-45	У формі діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	2	160	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	2	165	50-60	У формі для випічки хліба ¹⁾
Тістечка	3	170	3 (1 і 3)	165	20-30	На пласкому деко
Дрібні хлібо-булочні вироби	3	150	3 (1 і 3)	140	20-30	На пласкому деко ¹⁾
Безе	3	100	3	115	90-120	На пласкому деко
Здобні булочки	3	190	3	180	15-20	На пласкому деко ¹⁾
Заварне тісто	3	190	3 (1 і 3)	180	25-35	На пласкому деко ¹⁾
Пирого з начинкою	3	180	2	170	45-70	У формі діаметром 20 см

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	2	170	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Білий хліб	1	190	1	195	60-70	1-2 буханки вагою 500 г кожна ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	190	30-45	У формі для випічки хліба
Булочки	2	190	2 (1 і 3)	180	25-40	6-8 штук на пласкому деко ¹⁾
Піца	1	190	1	190	20-30	У глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	2	190	10~20	На пласкому деко ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТИЙ ПИРІГ ІЗ ФРУКТАМИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рі-вень 	Тем-пера-тура (°C)	Рі-вень 	Тем-пера-тура (°C)		
Пиріг з макаронного тіста	2	180	2	180	40-50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	200	45-60	У формі
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	190	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	2	200	25-40	У формі
Трубочки з тіста з начинкою	2	200	2	200	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудингу ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рі-вень 	Тем-пера-тура (°C)	Рі-вень 	Тем-пера-тура (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50-70	На решітці у глибокій жаровні
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решітці у глибокій жаровні

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

РИБА

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

Готування на грилі



Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвилинах 	
	Кількість шматків	г	Рівень 	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	3	250	12-15	12-14
Стейки з яловичини	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	3	250	12-16	12-14
Курка (розділена навпіл)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебаб	4	/	3	250	10-15	10-12
Куряча грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибне філе	4	400	3	250	12-14	10-12
Тости з бутербродною начинкою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Інформація про акриламіді

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

Догляд та чистка

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

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

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

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами дверцят духовки.

акриламіді можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

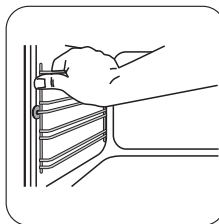
Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.

- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

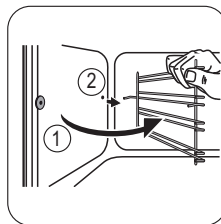
Опорні рейки для полиць

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



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



2 Потім потягніть задню частину опорної рейки полицьки від бічної стінки духовки і зніміть її.

Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

- i** Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи.

Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

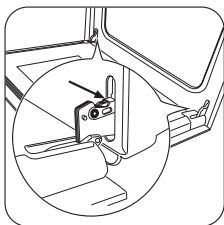
i Аби не пошкодити лампи духової шафи і плафону підстеліть тканину на дно духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

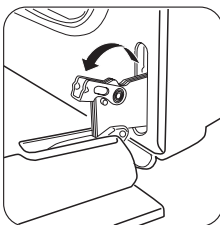
Чищення дверцят духової шафи

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

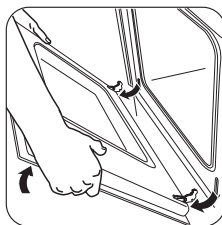
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



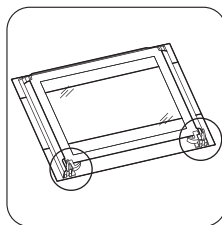
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



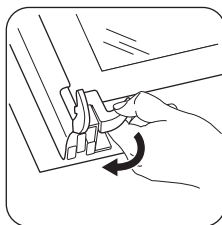
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



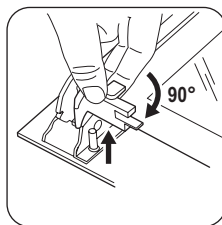
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



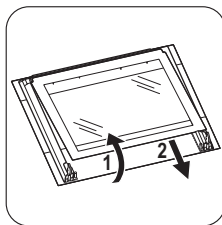
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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



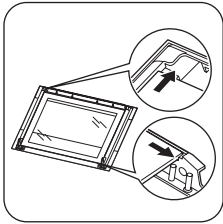
7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Панель з декоративною рамкою слід встановлювати так, щоб трафаретний друк був повернутий до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що по-

верхня рамки скляної панелі в області трансформаторного друку не шершава на дотик. Вставляйте внутрішню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



Що робити, коли ...

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

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається	Духова шафа не увімкнена	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається	Не налаштований годинник	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Необхідні налаштування не встановлені	Перевірте налаштування
Духовка не нагрівається	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електрощиті)	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше ніж один раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка не працює	Перегоріла лампочка	Замініть лампочку
На страві та внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат	Страви залишалися в духовці занадто довго	Не залишайте приготовані страви стояти в духовці довше, ніж 15-20 хвилин
На дисплеї відображається показник часу 12.00	Була припинена подача електроенергії	Знову налаштуйте годинник

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

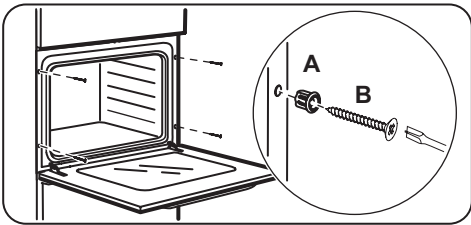
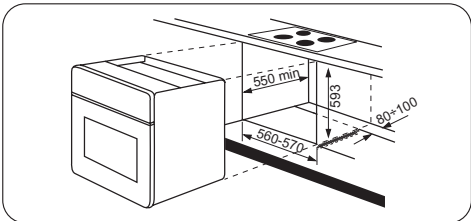
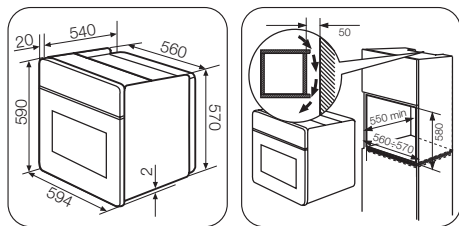
Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

Технічні дані

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

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



Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Доручіть підключення приладу до електромережі

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до

кваліфікованому електрику чи компетентній особі.

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

Цей прилад постачається лише з магістральним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
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

Жовтий/зелений кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази і нейтралі (синій і коричневий кабелі).

відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити

потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

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

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]



www.zanussi.com/shop

