

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RO	Manual de utilizare	15
RU	Инструкция по эксплуатации	27
UK	Інструкція	40

Тұмшапеш
Cuptor
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар	2	Күту менен тазалау	10
Бұйым сипаттамасы	5	Не істерсіңіз, егер...	12
Бірінші қолданғанға дейін	5	Техникалық сипатама	13
Әркүндік қолдану	5	Орнату	13
Керек-жарақтарды қолдану	6	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар	6	мағлұматтар	14
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер	7		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



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

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

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

Орнату



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

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

Электртоғына қосу



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

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

Пайдалану



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

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



Назарыңызда болсын! Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

Қуту менен тазалау

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

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

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

Ішкі жарық шамы

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

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

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

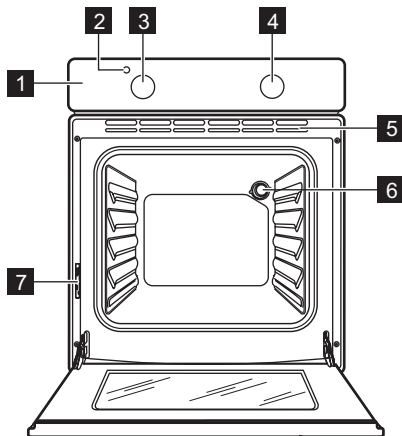
Құрылғыны тастау

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

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

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Температура индикаторы
- 3 Температура тетігі
- 4 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 5 Желдеткіш саңылаулары
- 6 Тұмшاپештің шамы
- 7 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Пеш жабдықтары

- **Торкөз сөре**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

• Теріс пісіру науасы

Торттар мен печеньеелерге 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.

Алдын ала қыздыру

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. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

☐ функциясын 1сағатқа қойыңыз.

Әркүндік қолдану

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

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

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

Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз да,

температура басқару тетігін Off қалпына қойыңыз.

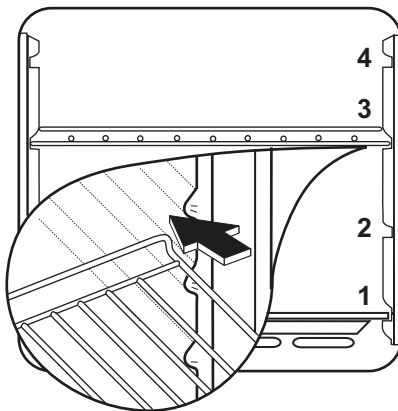
Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
0	OFF (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Дәстүрлі пісіру	Жоғарғы және төменгі элементтен бірдей қыздырады. Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Үстіңгі қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің үстіңгі жағынан келеді. Тағам пісіруді аяқтау үшін қолданылады.
	Астыңғы қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшапештің астыңғы жағынан келеді. Күртілдек, әрі қыртысы қатты торттарды пісіру үшін.

Керек-жарақтарды қолдану

Тұмшапештің керек-жарақтарын орнату

Сырғымалы керек-жарақтарды тұмшапеш деңгейлерінің біріндегі бағыттағыш жолдарға келтіріп салыңыз.



Қосымша функциялар

Желдеткіш

Құрылғы іске қосылған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде іске қосылады. Құрылғыны өшірсеңіз, желдеткіш тоқтайды.

Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына 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 кітірлек 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.

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

- 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 сыртын әбден пісіріп, ішін былбыратып пісіру үшін температураны 200°C-250°C градус аралығына қойыңыз.
- Ақ етті, құстың еті мен балықты пісіру үшін температураны 150°C-175°C градус аралығына қойыңыз.
- 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.
- Тағамды қуырған кезде тұмшاپештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	45-60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	24-34	Тортқа арналған қалыпта
Майсу қосылған сүзбелі торт	1	170	60-80	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Алма торты (Алма бөліші)	1	170	100-120	Сөреге қойылған 20 см-лік 2 торт қалыбы
Штрудель	2	175	60-80	Пісіру табағында
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	30-40	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Жеміс торты	2	170	60-70	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Бисквит торт (майсыз бисквит торт)	2	170	35-45	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	170	50-60	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Қара өрік торты	2	170	50-60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер	3	170	20-30	Жайпақ пісіру табағында
Печеньелер	3	150	20-30	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Меренга	3	100	90-120	Жайпақ пісіру табағында
Мейізді тоқаш	3	190	15-20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Кремді пирожный	3	190	25-35	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Тарталетка	3	180	45-70	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Виктория сэндвичі	1 не 2	180	40-55	20 см-лік торт қалыбының сол + оң жағында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	60-70	1-2 бөлке, бір бөлкесі 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	30-45	Нан пісіретін қалбырда
Булочка	2	190	25-40	6-8 тоқаш, жайпақ пісіру табағында ¹⁾

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Пицца	1	190	20-30	Қуыруға арналған шұңғыл табада ¹⁾
Шелпек	3	200	10-20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Макаронды ашық бәліш	2	180	40-50	Қалып қолданылады
Көкөністі ашық бәліш	2	200	45-60	Қалып қолданылады
Киш лорен	1	190	40-50	Қалып қолданылады
Лазанья	2	200	25-40	Қалып қолданылады
Каннелони	2	200	25-40	Қалып қолданылады
Йоркшир пуддингі	2	220	20-30	6 пуддинг қалыбы ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	50-70	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқа еті	2	180	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Бұзау еті	2	190	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	44-50	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	51-55	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	55-60	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	120-150	Қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	2	180	100-120	2 кесек, қуыруға арналған шұңғыл табада

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]		
Қой еті	2	190	110-130	Қол еті
Тауық еті	2	200	70-85	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Күркетауық еті	1	180	210-240	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Үйрек еті	2	175	120-150	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қаз еті	1	175	150-200	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қоян еті	2	190	60-80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	150-200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	90-120	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада

БАЛЫҚ ЕТІ

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

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.

Қуту 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
- Тұмшашештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.

Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.

- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшашештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.
- Тұмшашештің 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.

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.

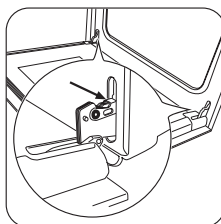
1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.

3. Тұмшапеш шамын 300°C қызуға төзімді, параметрлері дәл келетін тұмшапеш шамымен ауыстырыңыз. Тұмшапештің шамындай шамды қолданыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

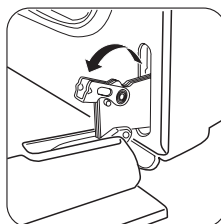
Тұмшапештің есігін тазалау

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

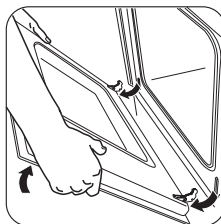
i Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панельді алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



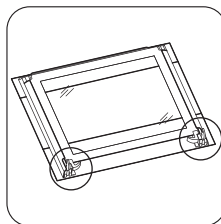
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



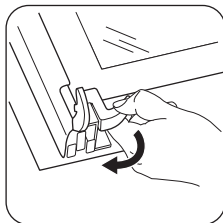
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



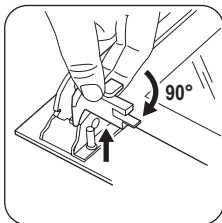
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Содан кейін алға қарай тартып, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



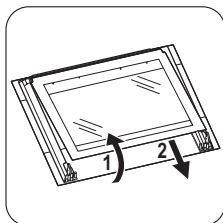
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



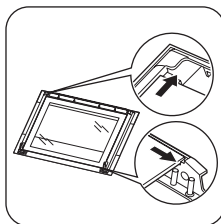
7 Шыны панельді еппен көтеріп (1-ші қадам) орнынан (2-ші қадам) алыңыз.

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	Шешімі
Құрылғы қызбай тұр.	Құрылғы сөндірулі.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті қолдану" тарауын қараңыз.
Құрылғы қызбай тұр.	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз
Тұмшاپештің шамы жанбай тұр.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және құрылғының ішіне жиналады.	Тағам құрылғы ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін құрылғы ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....
.....
.....

Техникалық сиппатама

Кернеу

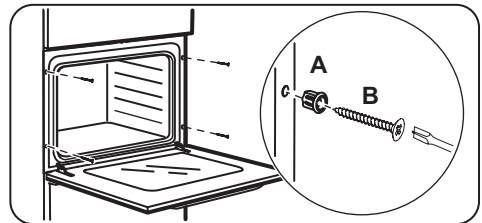
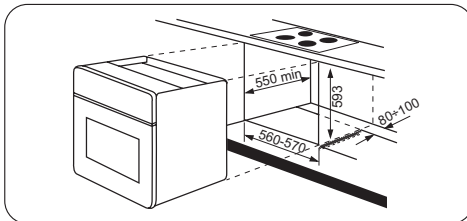
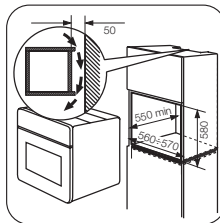
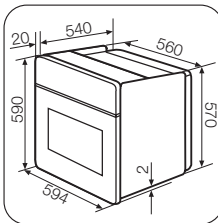
230 В

Жиілік

50 Гц

Орнату

Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы ақпарат" тарауын қараңыз.



Электр қосылымы

Назарыңызда болсын! Құрылғыны электр желісіне білікті әрі уәкілетті маман қосуға тиіс.

И "Қауіпсіздік" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

Электр сымы

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

Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат

тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымның көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²

Жалпы қуаты	Электр сымның көлденең қимасы
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.

Cuprins

Informații privind siguranța	15	Sfaturi utile	20
Descrierea produsului	18	Îngrijirea și curățarea	23
Înainte de prima utilizare	18	Ce trebuie făcut dacă...	25
Utilizarea zilnică	18	Date tehnice	25
Utilizarea accesoriilor	19	Instalarea	26
Funcții suplimentare	19	Protejarea mediului înconjurător	26

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.



Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



Avertizare Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea aparatului, instruire efectuată de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



Avertizare Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.

- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea



Avertizare Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



Avertizare Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

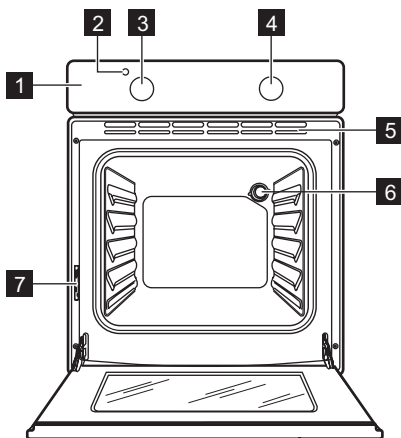


Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Descrierea produsului

Scurtă prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Indicatorul Temperatură
- 3 Buton pentru temperatură
- 4 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 5 Fante pentru ventilație
- 6 Bec cuptor
- 7 Plăcuță cu date tehnice

Accesoriiile cuptorului

• Raft de sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

• Tavă de copt plată

Pentru prăjituri și fursecuri.

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Curățarea și întreținerea".

Preîncălzirea

Acest lucru permite arderea oricărui reziduu de pe suprafața interioară. Accesoriiile se pot

încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este aerisită suficient.

Setați funcția  pentru 1 oră.

Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.

2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

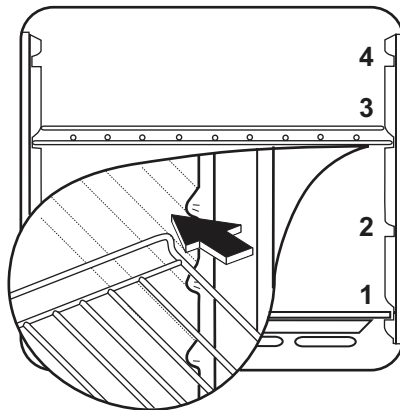
Funcții cuptor

Funcția cuptorului		Aplicație
0	Poziția oprit	Aparatul este oprit.
	Gătit convențional	Încălzește folosind ambele elemente, cel superior și cel inferior. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
	Element de încălzire superior	Căldura provine numai din partea superioară a cuptorului. Pentru a termina alimentele deja gătite.
	Elementul de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă sau tare.

Utilizarea accesoriilor

Instalarea accesoriilor cuptorului

Puneți accesoriile glisante între barele de ghidare ale unuia dintre nivelurile cuptorului.



Funcții suplimentare

Ventilatorul de răcire

Când aparatul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire se oprește.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a

componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostată de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150 °C și 200 °C.
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	45-60	În formă pentru prăjituri

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și suculentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Aluat fraged	2	170	24-34	În formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză de vaci	1	170	60-80	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	1	170	100-120	2 forme de prăjituri de 20 cm pe grătarul cuptorului
Ștrudel	2	175	60-80	În tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	30-40	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu fructe	2	170	60-70	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan (pandișpan fără grăsimi)	2	170	35-45	În formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	170	50-60	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	2	170	50-60	în tava de pâine ¹⁾
Prăjituri mici	3	170	20-30	În tava plată de coacere
Biscuiți	3	150	20-30	În tava plată de coacere ¹⁾
Bezele	3	100	90-120	În tava plată de coacere
Chifle	3	190	15-20	În tava plată de coacere ¹⁾
Choux	3	190	25-35	În tava plată de coacere ¹⁾
Tarte	3	180	45-70	În formă pentru prăjituri de 20 cm
Sandviș Victoria	2 sau 1	180	40-55	Stânga + dreapta în forma pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	60-70	1-2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seară	1	190	30-45	În tava de pâine
Chifle	2	190	25-40	6-8 role în tava plată de coacere ¹⁾
Pizza	1	190	20-30	În tava pentru coacere intensă ¹⁾
Pateuri	3	200	10-20	În tava plată de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	180	40-50	În formă
Tarte cu legume	2	200	45-60	În formă
Tartă cu slănină și omletă	1	190	40-50	În formă
Lasagne	2	200	25-40	În formă
Paste Cannelloni	2	200	25-40	În formă
Budincă Yorkshire	2	220	20-30	6 forme de budincă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂNCARE	Gătit convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Viță	2	200	50-70	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Porc	2	180	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Vițel	2	190	90-120	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească în sânge	2	210	44-50	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească gătită mediu	2	210	51-55	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	55-60	Pe raftul tip grătar și în tava pentru coacere intensă
Ceafă de porc	2	180	120-150	În tava pentru coacere intensă
Picior de porc	2	180	100-120	2 bucăți în tava pentru coacere intensă
Miel	2	190	110-130	Pulpă
Pui	2	200	70-85	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Curcan	1	180	210-240	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Rață	2	175	120-150	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Gâscă	1	175	150-200	Întreg, în tava pentru coacere intensă
Iepure	2	190	60-80	Bucăți

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Iepure de câmp	2	190	150-200	Bucăți
Fazan	2	190	90-120	Întreg, în tava pentru coacere intensă

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențional		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivelul 	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	40-55	3-4 pești
Ton/Somon	2	190	35-60	4-6 fileuri

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antaderent!

 **Pentru modelele din inox sau aluminu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete umed. Uscați cu o cârpă moale. Nu utilizați bureți de sârmă, acizi sau materiale abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție

Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului de la ușa cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Bec cuptor

 **Avertizare** Procedați cu atenție când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.

- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

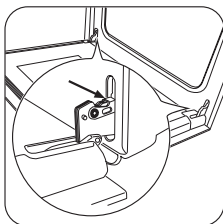
i Puneți o lavetă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului și a capacului din sticlă.

1. Rotiți capacul din sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

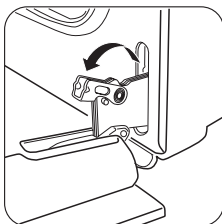
Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri din sticlă. Puteți să scoateți ușa și panoul din sticlă interior al cuptorului pentru a le curăța.

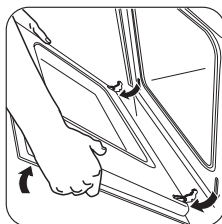
i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul interior din sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



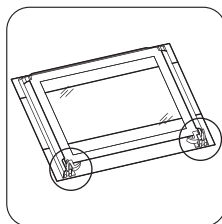
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



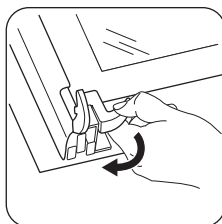
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



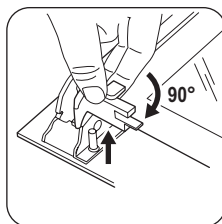
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



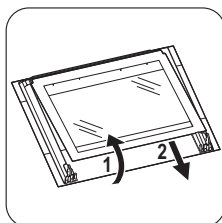
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panoul din sticlă interior eliberați sistemul de blocare.



6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



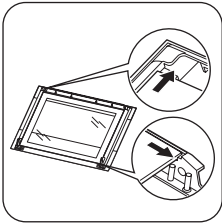
7 Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) panoul din sticlă.

Curățați panoul din sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul din sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului din sticlă

Când instalați panoul interior marcat cu un cadru decorativ, asigurați-vă că partea imprimată este îndreptată spre partea interioară a

ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă cu cadre decorative nu prezintă asperități la atingere. Asigurați-vă că ați montat panoul intern din sticlă în poziția corectă (consultați imaginea).



Ce trebuie făcut dacă...

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul. Consultați "Utilizarea zilnică".
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul aparatului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în aparat.	Nu lăsați vasele cu mâncare să stea în aparat mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătit.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de service. Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

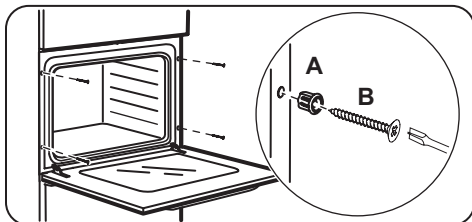
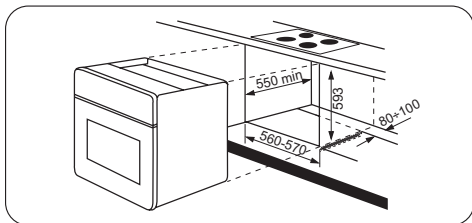
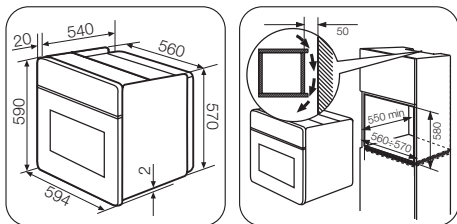
Model (MOD.)
PNC (codul numeric al produsului)
Numărul de serie (S-N.)

Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

⚠ Avertizare Consultați capitolul "Informații privind siguranța".



Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

Conectarea electrică

⚠ Avertizare Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană competentă și calificată.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații despre siguranță”.

Acest aparat este livrat cu ștecăr și cablu de conectare electrică.

Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală consumată	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din facilitățile comunitare pentru deșeuri.

Содержание

Сведения по технике безопасности	27	Полезные советы	32
Описание изделия	30	Уход и очистка	35
Перед первым использованием	30	Что делать, если ...	37
Ежедневное использование	30	Технические данные	38
Использование дополнительных принадлежностей	31	Установка	38
Дополнительные функции	31	Охрана окружающей среды	39

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



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

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

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

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование



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

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

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

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

Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация



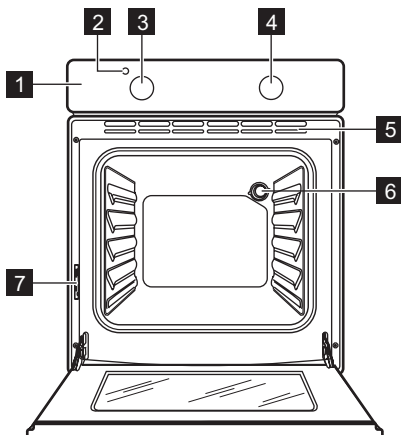
ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания на случай,

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



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

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».

Предварительный нагрев

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового

шкафа при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Установите продолжительность функции  - 1 час.

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».

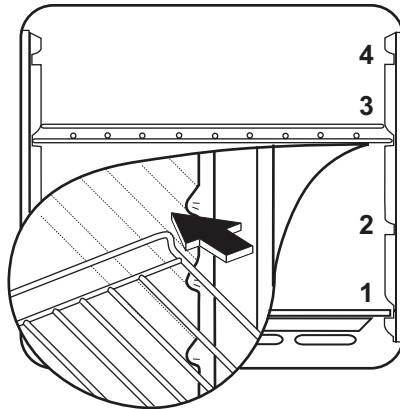
Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
0	Положение "Выкл"	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.
	Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для завершения приготовления блюд.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Для приготовления пирогов с хрустящей корочкой или основой.

Использование дополнительных принадлежностей

Установка принадлежностей для духового шкафа

Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить охлаждение поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор также прекращает работать.

www.zanussi.com

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключаю-

щим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. 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 прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и 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, мяса птицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне 150°C – 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

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 жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на решетке
Штрудель	2	175	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный пирог (нежирный бисквитный торт)	2	170	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие торты или пирожные	3	170	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	40-50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	25-40	В форме
Каннелони	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	50-70	На решетке и в сотейнике
Свинина	2	180	90-120	На решетке и в сотейнике
Телятина	2	190	90-120	На решетке и в сотейнике

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

РЫБА

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

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.

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

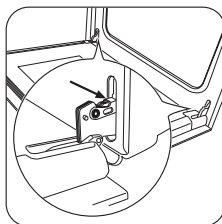
 Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

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

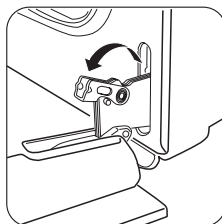
Чистка дверцы духового шкафа

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

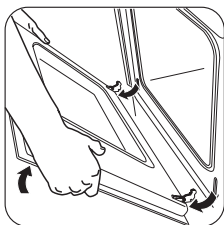
 Дверца духового шкафа может заклипнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если вы предварительно не снимите дверцу.



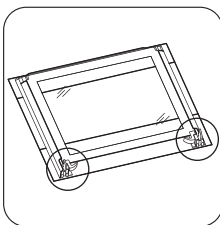
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



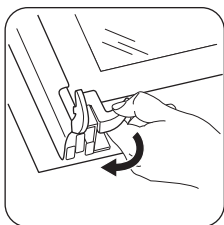
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обоих петлях.



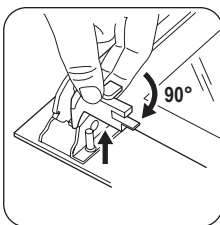
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



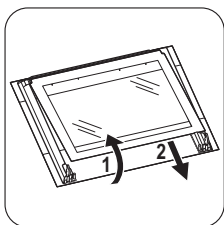
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите опоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



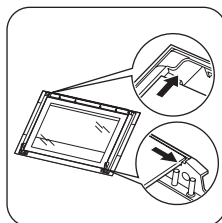
7 Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.

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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

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».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор. См. "Ежедневное использование".
Прибор не производит нагрев.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	Не оставляйте блюда в приборе более 15-20 минут после завершения приготовления.

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.)

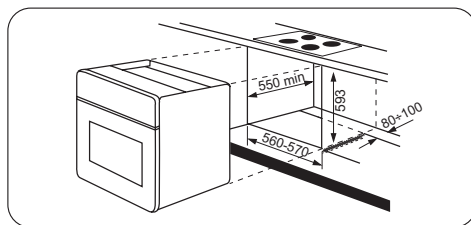
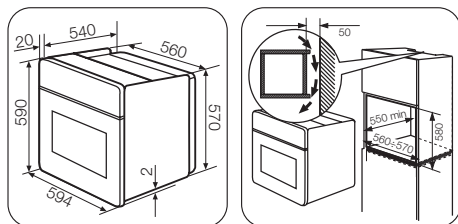
.....

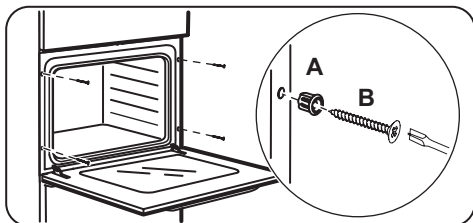
Технические данные

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 сетевым шнуром и вилкой.

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема 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

Сетевой кабель

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

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

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

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

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.



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.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	40	Корисні поради	45
Опис виробу	43	Догляд та чистка	48
Перед першим користуванням	43	Що робити, коли ...	50
Щоденне користування	43	Технічні дані	50
Використання приладдя	44	Установка	50
Додаткові функції	44	Охорона довкілля	51

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- 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 користування приладом відповідальною за їх безпеку людиною.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Чищення та технічне обслуговування не можна виконувати дітям без нагляду.

Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У

разі невідповідності слід звернутися до електрика.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.

- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте прилад чи деко, та, коли вставляєте їх.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчіняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
 - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.

- не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
- після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

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

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

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

Утилізація

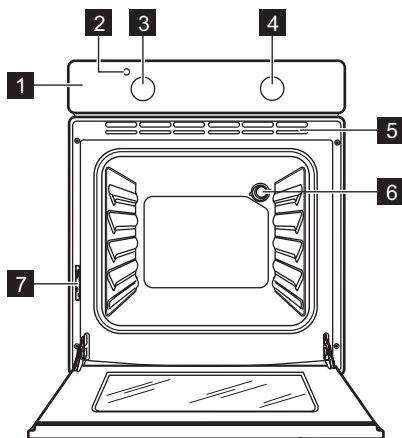
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

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

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Індикатор температури
- 3 Перемикач температури
- 4 Перемикач функцій духової шафи
- 5 Вентиляційні отвори
- 6 Лампочка духової шафи
- 7 Табличка з технічними даними

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".

Попереднє прогрівання

Це робиться для того, щоб спалити залишки їжі на поверхні камери духової шафи. 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. Встановіть функцію  на 1 годину.

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. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

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

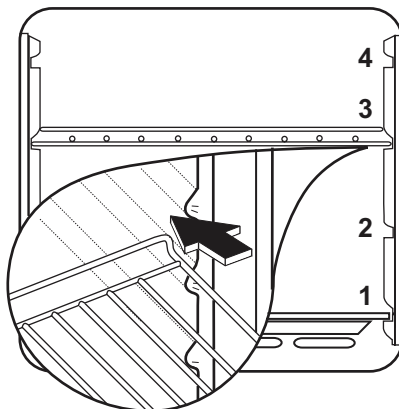
Функції духової шафи

Функція духовки		Застосування
0	Вимкнено	Прилад вимкнений.
	Звичайне готування	Використовується верхній і нижній нагрівальний елемент. Смаження та випікання на одному рівні духовки.
	Верхній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з верхньої частини духової шафи. Для доведення страв до готовності.
	Нижній нагрівальний елемент	Тепло надходить тільки з нижньої частини духової шафи. Для випікання коржів для торта із хрусткою або твердою основою.

Використання приладдя

Вставлення приладдя в духову шафу

Вставте висувні елементи між напрямними планками одного з рівнів духової шафи.



Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Для охолодження поверхні приладу під час його роботи вмикається вентилятор. Якщо ви вимкнете прилад, охолоджувальний вентилятор перестав працювати.

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування прила-

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

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 середовищі, насиченому паром. 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.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

- 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 добре приготувалося зовні і було соковитим всередині, встановіть температуру 200-250°C.
- Біле м'ясо, птицю та рибу готуйте при температурі 150-175°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 уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду кожен раз, коли вона випадає.

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.

СТРАВА	Звичайне готування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп. °C		
Збиті суміші	2	170	45-60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	24-34	У формі для випікання
Сирний пиріг	1	170	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	100-120	2 форми для випічки діаметром 20 см на решітці
Штрудель	2	175	60-80	На пласкому деко
Пиріг з варенням	2	170	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	170	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	35-45	У формі діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	50-60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Тістечка	3	170	20-30	На пласкому деці
Дрібна випічка	3	150	20-30	На пласкому деці ¹⁾
Безе	3	100	90-120	На пласкому деці
Здобні булочки	3	190	15-20	На пласкому деці ¹⁾
Заварне тісто	3	190	25-35	На пласкому деці ¹⁾
Пироги з начинкою	3	180	45-70	У формі діаметром 20 см
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Звичайне готування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп. °C		
Білий хліб	1	190	60-70	1-2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾
Житній хліб	1	190	30-45	У формі для випікання хліба
Булочки	2	190	25-40	6-8 штук на пласкому деці ¹⁾
Піца	1	190	20-30	У глибокій жаровні ¹⁾
Коржики	3	200	10-20	На пласкому деці ¹⁾

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Звичайне готування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп. °C		
Пиріг з пастою	2	180	40-50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	45-60	У формі
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	25-40	У формі
Налисники	2	200	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	20-30	6 форм для пудингу 1)

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Звичайне готування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп. °C		
Яловичина	2	200	50-70	На решітці у глибокій жаровні
Свинина	2	180	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Телятина	2	190	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	210	44-50	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	51-55	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	55-60	На решітці у глибокій жаровні
Свинина, лопатка	2	180	120-150	У глибокій жаровні
Свинина, гомілка	2	180	100-120	2 шматки у глибокій жаровні
Баранина	2	190	110-130	Ніжка
Курка	2	200	70-85	Тушка у глибокій жаровні
Індичка	1	180	210-240	Тушка у глибокій жаровні
Качка	2	175	120-150	Тушка у глибокій жаровні
Гуска	1	175	150-200	Тушка у глибокій жаровні
Кролик	2	190	60-80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	150-200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	90-120	Тушка у глибокій жаровні

РИБА

СТРАВА	Звичайне готування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень 	Темп. °C		
Форель/морський лящ	2	190	40-55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	190	35-60	4-6 шматочків філе

Інформація про акриламід

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

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

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!

 **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 дотримуйтесь таких самих пересторог

Чищення ущільнювача дверцят

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

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.

 Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

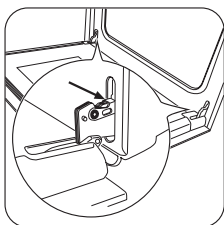
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.

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.

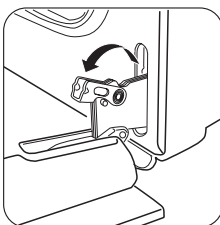
Чищення дверцят духової шафи

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

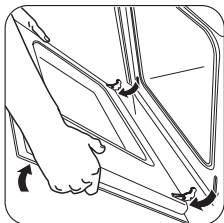
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



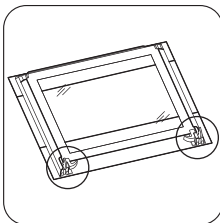
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



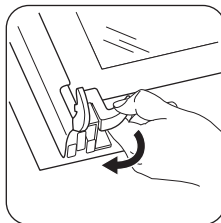
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



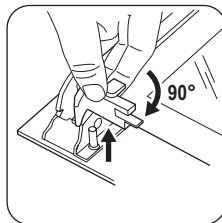
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



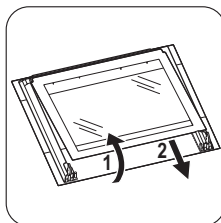
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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

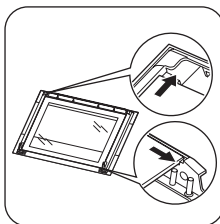


7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

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 поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного 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
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнено.	Увімкніть прилад. Див. «Щоденне користування».
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник домашньої електропроводки (на електроциті).	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
На страві та в духовці осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Не залишайте приготувані страви всередині приладу довше 15-20 хвилин.

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.

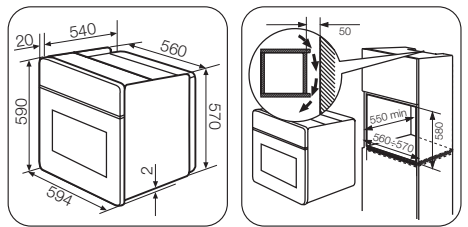
Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

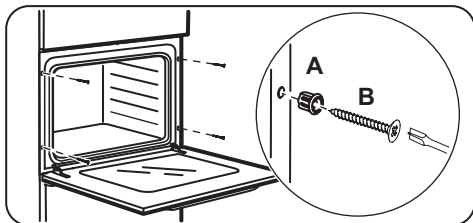
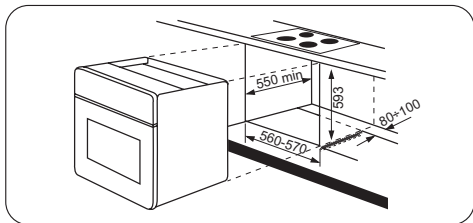
Технічні дані

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

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





Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил

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 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

техніки безпеки, які викладені у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

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).

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 довкіл्लю 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.



www.zanussi.com/shop



397223901-B-162012