

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	26
UK	Інструкція	51

Тұмшәпеш
Духовой шкаф
Духова шафа

USER MANUAL

Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер __	11
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	3	Күту менен тазалау _____	18
Бұйым сипаттамасы _____	6	Не істерсіңіз, егер... _____	21
Бірінші қолданғанға дейін _____	7	Техникалық сипатама _____	23
Әркүндік қолдану _____	7	Орнату _____	23
Сағат функциялары _____	9	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар _____	10	мағлұматтар _____	24

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

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


- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Пиролитпен тазалау алдында көп ластықты тазалау керек. Тұмшашпестің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Орнату

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

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны 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.

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

оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

- Құрылғыны электртоғына қосар алдында тұмшашпештің есігін мықтап жабыңыз.

Пайдалану

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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы 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.

Күту менен тазалау



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

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

заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

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

Пиролитпен тазалау



Назарыңызда болсын! Күйіп қалу қаупі бар.

- Пиролит функциясымен өздігінен тазалау немесе Функцияны алғаш рет қолданар алдында тұмшашештен келесі заттарды алыңыз:
 - Тағам қалдықтарын, май немесе тоңмай шашырандыларын / жиналған қалдықтарды.
 - Алмалы керек-жарақтарды (соның ішінде, құрылғымен бірге жеткізілген сөрелерді, сырғытпа жолдарды т.с.с.), зат жабыспайтын қаптамасы бар табаларды, науаларды, ыдыстарды, т.с.с.
- Пиролитпен тазалау нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.
- Пиролитпен тазалау функциясы жұмыс істеп тұрғанда балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Құрылғы қатты қызып кетеді.
- Пиролитпен тазалау жоғары температурада іске асырылады және тағам қалдықтарынан, қолданылған материалдардан күшті иіс шығуы мүмкін, сондықтан да пайдаланушыларға келесі жағдайларды ерекше ескертеміз:
 - Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үнемі жақсы желдетіңіз.
 - Бірінші рет қосқан кезде және бірінші рет қолданып болғаннан кейін жоғары температураға қойып жақсылап желдетіңіз.

- Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үй жануарларын (әсіресе құстарды) құрылғының қасынан алыңыз және жақсы желдетілген жерде әуелі ең жоғары температураға қойыңыз.
- Кейбір құстар мен бауырымен жорғалаушылар тұшпашештерді Пиролитпен тазалау барысында бөлінетін түтіндердің барлығына адамдарға қарағанда ерекше сезімтал келеді.
- Кішкене үй жануарлары да Пиролитпен өздігінен тазалау бағдарламасы қосылып тұрғанда, Пиролит тұшпашештерінің қасындағы температураның өзгерісіне өте сезімтал келеді.
- Кәстрөлдердің, табалардың, науалардың, ыдыстардың т.с.с. зат жабыспайтын қаптамасы барлық Пиролит тұшпашештерінің жоғары температурада Пиролитпен тазалау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде бүлініп қалуы мүмкін және олардан аздаған зиянды түтіндер бөлінуі мүмкін.
- Пиролит тұшпашештерінен / Тағам қалдықтарынан бөлінген, жоғарыда сипатталған түтіндердің адамдарға,

соның ішінде жас балалар мен дәрігердің бақылауындағы адамдарға зияны жоқ.

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.

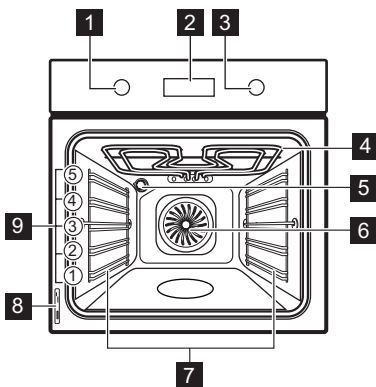
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

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



- 2** Электрондық бағдарламалағыш
- 3** Температура тетігі
- 4** Гриль
- 5** Тұшпашештің шамы
- 6** Желдеткіш
- 7** Сөренің алмалы сырғытпалары
- 8** Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 9** Сөре деңгейлері

Тұшпашештің керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**


1 Тұшпашеш функцияларының тетігі

Торттар мен печеньелерге арналған.

• Гриль- / Қуыру науасы

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Алғашқы тазалау

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

Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Тәулік уақытын орнату


Бейнебетте **hr** және **12:00** көрсетіледі. **12** жыпылықтайды.



1. Дұрыс сағатты орнату үшін **+** немесе - түймешігін басыңыз.
2.  түймешігін басып растаңыз. Бұл әрекетті уақытты бірінші рет орнатқан кезде ғана орындау қажет. Содан кейін жаңа уақыт мәні бес секундтан кейін автоматты түрде сақталады. Бейнебетте **min** және орнатылған сағат мәні көрсетіледі. **00** жыпылықтайды.
3. Дұрыс минутты орнату үшін **+** немесе - түймешігін басыңыз.
4.  түймешігін басып растаңыз. Бұл әрекетті уақытты бірінші рет орнатқан

кезде ғана орындау қажет. Содан кейін жаңа уақыт мәні бес секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

Бейнебетте жаңа уақыт пайда болады.



Тәулік уақытын өзгерту

 Тәулік уақытын құрылғы сөніп тұрса ғана өзгерте аласыз.


 түймешігін бейнебетте тәулік уақытының индикаторы  жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз. Жаңа уақытты орнату үшін "Тәулік уақытын орнату" тарауындағы әрекеттерді орындаңыз.

Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 45 минут қосып қойыңыз.
3. Функцияны  және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

Әркүндік қолдану

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғыны іске пайдалану үшін тетікті басыңыз. Тетік бері шығады.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшاپеш функцияларының тетігін тұмшاپеш функциясына бұраңыз.

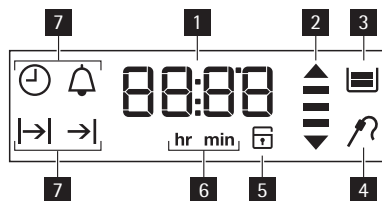
2. Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшاپеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.

Тұмшاپеш функциялары

Тұмшاپеш функциясы		Қолданылуы
0	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Ыстық желмен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бірнеше сәреге қойып, иістерін сіңірмей қуыру немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшاپештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта іске қосылады.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасауға арналған. Толық гриль элементі жұмыс істейді.
	Турбо гриль	Еттің үлкен кесектерін пісіруге арналған. Гриль элементі мен тұмшاپештің желдеткіші бірінен кейін бірі жұмыс істеп, ыстық ауаны тағамның айналасына таратады.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш пісіруге арналған.
	Ет	Етті өте жұмсақ етіп, былбыратып қуыруға арналған.
	Жылы ұстау	Тағамды жылы ұстауға арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.
	Пиролит	Тұмшاپешті тазалауға арналған. Жоғары температура қалған қоқыстарды күйдіріп жібереді. Содан кейін оны құрылғы суыған кезде шүберекпен тазалайсыз.

Бейнебет

- 1 Таймер
- 2 Қыздыру және қалдық қызу индикаторы
- 3 Су сауыты (таңдаулы үлгілерде ғана)
- 4 Ішкі температура сенсоры (таңдаулы үлгілерде ғана)
- 5 Есіктің бекітпесі (таңдаулы үлгілерде ғана)
- 6 Сағат / минут
- 7 Сағат функциялары



Түймешіктер

Түймешік	Функция	Сипаттама
	Сағат	Сағат функциясын орнатуға арналған.
	Минус, плюс	Уақытты орнатуға арналған.

Қыздыру және қалдық қызу индикаторы

Тұмшاپеш функциясын іске қосқан кезде бейнебеттегі жолақтар жанады. Жолақтар тұмшاپеш температурасының көбейгенін немесе азайғанын көрсетеді. Егер тұмшاپештің ішіндегі температура 40 °C градустан артық болса, құрылғыны

сөндірген кезде, бейнебетте қалдық қызу индикаторы көрсетіледі. Тұмшاپеш температурасын бейнебетке шығару үшін температура тетігін солға немесе оңға бұраңыз.

Сағат функциялары

Белгіше	Функция	Сипаттама
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған.
	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. "Тәулік уақытын орнату" тарауын қараңыз.
	Ұзақтық	Құрылғының жұмыс жасау уақытының ұзақтығын орнатуға арналған. Бұл функцияны орнатар алдында тұмшاپеш функциясын орнату керек.
	Аяқтау	Құрылғының сөндірілетін уақытын орнатуға арналған. Бұл функцияны орнатар алдында тұмшاپеш функциясын орнату керек. Ұзақтық және Аяқтау функцияларын құрылғының іске қосылатын, содан кейін сөнетін уақыттарын орнату үшін бір уақытта (Уақытты кешіктіру) пайдалануға болады.

Сағат функциясын өзгерту үшін түймешігін қайта-қайта басыңыз.

Сағат функцияларының параметрін растау үшін түймешігін басыңыз немесе параметр автоматты түрде құпталғанша 5 секунд күтіңіз.

Ұзақтық немесе Аяқтау функциясын орнату

- түймешігін бейнебетте немесе белгісі жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
- Минут мәндерін орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.

- түймешігін басып растаңыз.
- Сағатты қою үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.
- түймешігін басып растаңыз.
- Орнатылған уақыт аяқталған кезде немесе белгісі мен орнатылған уақыт жыпылықтайды. Дыбыстық сигнал екі минут естіледі. Құрылғы сөнеді. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз.

Егер түймешігін Ұзақтық параметрінің уақытын орнатып жатқанда бассаңыз, құрылғы Аяқтау параметріне ауысады.

Минут операторын орнату

Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Ең көбі 23 сағат 59 минутқа қоюға болады.

Бұл функция тұмшاپештің жұмысына ешбір әсер етпейді. Минут операторын кез келген уақытта, тіпті құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.


1. 🕒 түймешігін бейнебетте 🔔 және **00** жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Минут операторын орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз. Әуелі уақыт минут және секунд бойынша есептеледі. Орнатылған уақыт 60 минуттан көп болса бейнебетте **hr** белгісі көрсетіледі. Құрылғы содан кейін уақытты сағат пен минут бойынша есептейді.
3. Минут операторы бес секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
4. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, екі минут бойы дыбыстық сигнал естіледі.



Қосымша функциялар

Бала қауіпсіздігінің құралы


Бала қауіпсіздігінің құралы қосулы тұрса, тұмшاپешті пайдалану мүмкін емес. Бұл функция балалар құрылғыны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін қажет.

Бала қауіпсіздігінің құралы функциясын іске қосу және ажырату:

1. Тұмшاپеш функциясын орнатпаңыз.
2. 🕒 және **+** түймешігін екі секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.
3. Дыбыстық сигнал естіледі. Бейнебетте **SAFE** және  жанады немесе сөнеді (Бала қауіпсіздігінің құралын қосқанда немесе сөндіргенде).

 Егер тұмшاپештің Пиролитпен тазалау функциясы бар болса, есік құлыпталады. Тетікті бұрағанда немесе түймешікті басқанда бейнебетте **SAFE** және  жанады.


Бейнебетте **00:00** және 🔔 жыпылықтайды. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.

 Егер Минут операторын Ұзақтық **|>** немесе Аяқтау **→|** функциялары жұмыс істеп тұрған кезде орнатсаңыз, бейнебетте 🔔 белгісі пайда болады.

Санақ таймері

Құрылғының жұмыс істеу уақытын бақылау үшін Санақ таймерін пайдаланыңыз. Бұл функция құрылғы қыза бастаған бетте дереу іске қосылады.

Санақ таймерін бастапқы қалпына қою үшін **+** және **-** түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Таймер қайта санай бастайды.

 Санақ таймерін Ұзақтық **|>** немесе Аяқтау **→|** функциясы жұмыс істеп тұрғанда қолдана алмайсыз.

Автоматты түрде өшіру

Құрылғы біраз уақыттан кейін қауіпсіздік мақсатында автоматты түрде сөнеді:

- Егер тұмшاپеш функциясы жұмыс істеп тұрса.
- Егер тұмшاپештің температурасын өзгертпесеңіз.

Тұмшاپештің температурасы	Сөндіру уақыты
30 - 115 °C	12.5 сағ
120 - 195 °C	8.5 сағ
200 - 245 °C	5.5 сағ
250 - ең көбі °C	3.0 сағ

Автоматты түрде сөндіргеннен кейін құрылғыны қайта іске қосу үшін түймешікті басыңыз.

Өте маңызды! Автоматты түрде сөндіру функциясы тұмшاپештің Шам, Ұзақтық, Аяқтау және Кешіктіріп бастау функцияларынан басқа функциялардың барлығында жұмыс істейді.

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термозлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшاپеш қуаттың берілуін тоқтататын термозлементпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшاپеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жұқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертіп, эмаль қаптамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшاپештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

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

Ет пен балық пісіру

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

Пісіру уақыттары

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

ТОРТТАР

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

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ

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

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

БАЛЫҚ ЕТІ

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

Гриль жасау



Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сәрең орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжық	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кәуап	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тост сэндвичтері	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо гриль

Сиыр еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, шала пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, орташа пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң ет, әбден пісірілген	әр см қалыңдығы үшін	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Шошқа еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1- 1.5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1- 1.5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Қабаттама ет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Бұзау еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қуырылған бұзау еті	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5 - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Қой еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Қойдың сирағы, қуырылған қой еті	1- 1.5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Қозы белдемесі	1- 1.5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Құс еті

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	200 - 220	30 - 50

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1- 1.5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Үйрек еті	1.5 - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Қаз еті	3.5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5 - 3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Балық (буға пісірілген)

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура [°C]	Уақыт [мин]
Тұтас балық еті	1- 1.5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Жібіту

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	[г]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерім
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен табақтың үстіне төңкеріліп қойылған табақшаға қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	150	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай	300	30 - 40	10 - 20	-
Сары май	250	30 - 40	10 - 15	-
Қаймақ	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.
Печеньелер	1400	60	60	-

Кептіру - Желдеткіш арқылы пісіру

Тұмшапештің сөрелерін ас қағазымен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұршақ	3	1/4	60 - 70	6 - 8

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұрыш	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Сорпаға арналған көкөністер	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМИС

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

Күту менен тазалау

⚠ Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

i Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:

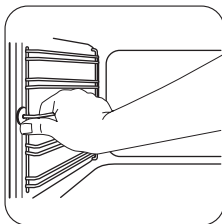
Тұмшاپештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшاپештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшاپештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

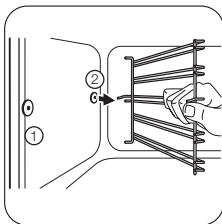
Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1 Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.



2 Сырғытпа жолдың артқы ұшын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

i Сөре сырғытпаларының доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

Пиролитпен тазалау

! **Назарыңызда болсын!** Құрылғы қатты қызып кетеді. Күйіп қалу қатері бар.

! **Сақтандыру туралы ескерту!** Егер пештің үстін құрылғыға орнатсаңыз, оны Пиролитпен тазалау функциясы орындалып тұрған кезде пайдаланбаңыз. Себебі құрылғыны бүлдіруі мүмкін.

1. Құрылғыдан алмалы сөре сырғытпаларын (егер бар болса) және керек-жарақтарды алыңыз. "Сөре сырғытпаларын алу" тарауын қараңыз.

! **Сақтандыру туралы ескерту!** Пиролитпен тазалау барысында сөре сырғытпаларын құрылғының ішінде қалдырмаңыз. Ақау пайда болуы мүмкін.

2. Қатып қалған қоқысты қолмен тазалаңыз.
3. Тұмшапештің есігін толық жабыңыз.

i Егер тұмшапештің есігін жаппасаңыз, пиролитпен тазалау функциясы басталмайды.

4. Пиролитпен тазалау функциясын орнатыңыз. "Тұмшапеш функциялары" тарауын қараңыз.

5. **→|** жыпылықтаған кезде, қажетті үрдісті таңдау үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз:

– **P1** - егер тұмшапеш қатты лас болмаса. Бұл функция 1 сағат созылады.

– **P2** - егер тұмшапеш қатты лас болса. Бұл функция 1 сағат 30 минутқа созылады.

6. Функцияны бастау үшін **⏸** түймешігін басыңыз. Тазалау циклін кешіктіріп бастау үшін Аяқтау функциясын қолдануға болады.

Тұмшапеш орнатылған температураға жеткенде есік бекітіледі. Бейнебетте **⏸** белгісі мен қызу индикаторының жолақтары көрсетіледі.

i Пиролитпен тазалау функциясын аяқталмай тұрып тоқтату үшін тұмшапеш функцияларының тетігін "off" (сөндіру) қалпына бұраңыз.

Пиролитпен тазалау аяқталғаннан кейін бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі. Тұмшапештің есігі құлыпталған қалпы тұрады. Құрылғы қайта суыған кезде дыбыстық сигнал естіліп, есіктің бекітпесі ағытылады.

i Пиролитпен тазалау кезінде тұмшапештің шамы сөніп тұрады.

Тазалық ескертушісі

Пиролитпен тазалау қажет екенін ескерту үшін құрылғыны қосып және сөндірген сайын **PYR** белгісі бейнебетте 10 секунд жыпылықтап тұрады.

Тазалық ескертушісі сөнеді:

- Пиролитпен тазалау функциясы аяқталғаннан кейін
- **+** және **-** түймешігін бейнебетте **PYR** жыпылықтап тұрған кезде бір уақытта бассаңыз.

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

i Тұмшапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз. Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

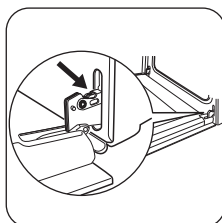
1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұмшапеш шамын салыңыз. Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

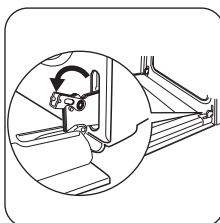
Тұмшапеш есігінің үш шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.

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

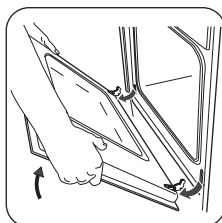
Тұмшапештің есігі мен шыны панельдерін алу



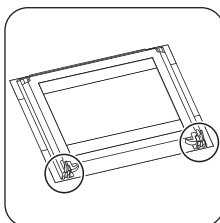
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



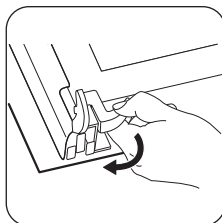
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



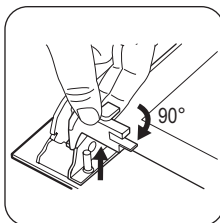
3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



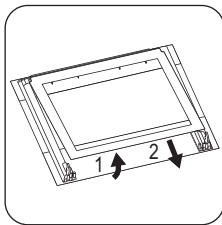
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



5 Шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



7 Шыны панельдерді бірінен соң бірін абайлап көтеріңіз (1-ші қадам) де, алып шығыңыз (2-ші қадам). Үстіңгі панельден бастап алыңыз.

Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.

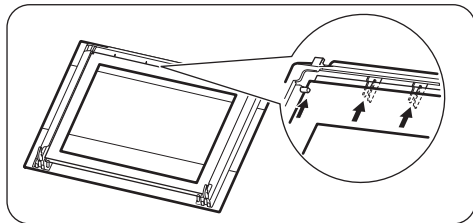
Есік пен шыны панельдерді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдер мен тұмшاپеш есігін орнатыңыз.

Не істерсіңіз, егер...

Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Шыны панельдерді қайта орнатқанда дұрыс ретпен орнатыңыз. Ортаңғы панельдің безендірілген жақтауы бар. Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс. Үстіңгі панельдің ұяшықтарға дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Құрылғы сөндірулі.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз. "Тәулік уақытын орнату" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Автоматты түрде сөндіру функциясы қосұлы.	"Автоматты түрде сөндіру" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Балалар құлпы функциясы іске қосұлы.	"Балалар құлпын ажырату" тарауын қараңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш тарауындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып кете берсе, білікті электршіге хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپештің шамы жанбайды.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Пиролит функциясы басталмайды. Бейнебетте C1 көрсетіледі.	Сөре сырғытпалары алынбаған.	Сөре сырғытпаларын алыңыз.
Пиролит функциясы басталмайды. Бейнебетте C3 көрсетіледі.	Есік әбден жабылған жоқ немесе есіктің бекітпесінде ақау бар.	Есікті толық жабыңыз.
Бейнебетте F102 көрсетіледі.	Есік әбден жабылған жоқ немесе есіктің бекітпесінде ақау бар.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Есікті толық жабыңыз. 2. Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. 3. Бейнебетте F102 қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды. Бейнебетте Demo көрсетіледі.	Демо режим қосулы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғыны сөндіріңіз. 2. + түймешігін басып ұстап тұрыңыз. 3. Дыбыстық сигнал естілген кезде тұмшاپеш функцияларының тетігін бірінші қалыпқа бұраңыз. Бейнебетте Demo жыпылықтайды. 4. Тұмшاپеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз. 5. + түймешігін босатыңыз. 6. Температура тетігін үш рет сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Дыбыстық сигнал үш рет естіледі. Демо режим ажыратылады.
Бейнебеттегі тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Электрондық құралда ақау бар.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Құрылғыны үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз. 2. Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне бу және конденсат жиналады.	Тұмшапештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін оны тұмшапештің ішінде 15 - 20 минуттан ұзақ уақыт ұстамаңыз.

Ақаулықты өзіңіз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

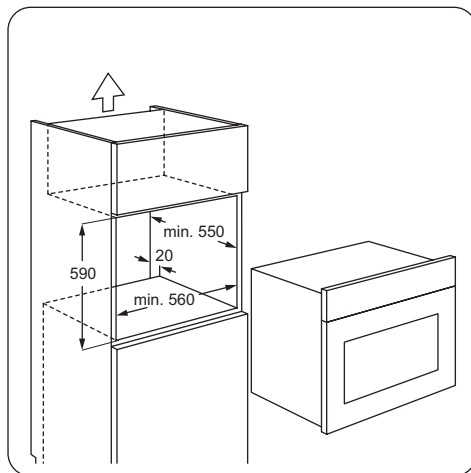
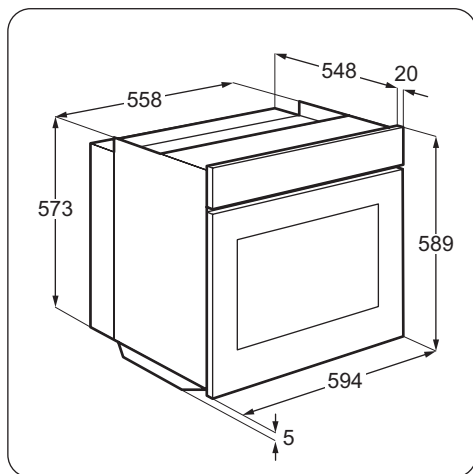
Техникалық сиппатама

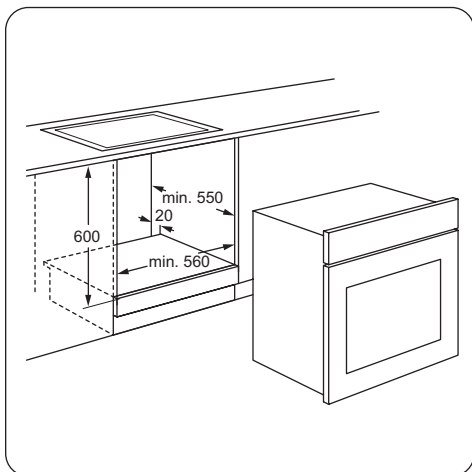
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Орнату

! Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Кіріктіріп орнату





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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

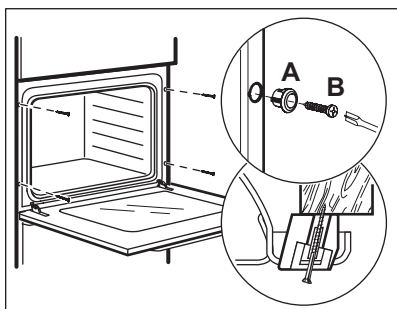
Сым

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

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

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


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



Электртоғына қосу

! Назарыңызда болсын!
Электртоғына білікті маман ғана қосуға 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 материалы

Орам материалының қоршаған ортаға зияны жоқ және қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөліктері PE, PS т.с.с.

тәрізді халықаралық белгілермен белгіленген. Орам материалын жергілікті қоқысты шығару ұйымы арнайы түрде белген контейнерлерге салыңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	26	Полезные советы _ _ _ _ _ _ _ _ _	36
Указания по безопасности _ _ _ _ _	27	Уход и очистка _ _ _ _ _ _ _ _ _	43
Описание изделия _ _ _ _ _ _ _ _ _	31	Что делать, если ... _ _ _ _ _ _ _	47
Перед первым использованием _ _ _	31	Технические данные _ _ _ _ _ _ _	49
Ежедневное использование _ _ _ _ _	32	Установка _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	49
Функции часов _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	33	Охрана окружающей среды _ _ _ _	50
Дополнительные функции _ _ _ _ _	35		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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


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

Общие правила техники безопасности

- 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 перчатки.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка


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

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.

- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.


Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить 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.
- Перед подключением прибора к электросети полностью закройте дверцу духового шкафа.

Использование

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


- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 мощными средствами.

Пиролитическая очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожогов.

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или функции «Первое использование» извлеките из камеры духового шкафа:
 - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюлю.

- ли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролизической очистке.
 - Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
 - Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - Во время и после каждой пиролизической очистки обеспечьте хорошую вентиляцию.
 - Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
 - В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.

- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

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

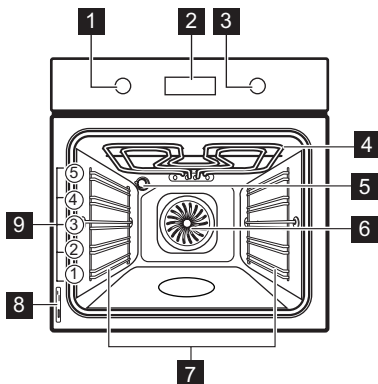
Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

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

Описание изделия



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры

- 4 Гриль
- 5 Лампа освещения духового шкафа
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Установка текущего времени суток

На дисплее отображается «**hr**» и «**12:00**». **12** мигает.

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **!**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. Мигает «**00**».

3. Чтобы установить значение минут, нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **!**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд.
На дисплее отображается новое заданное время суток.



Изменение времени суток

- i** Изменение времени суток возможно только при выключенном приборе.

Нажимайте на **!** до тех пор, пока не замигает индикация времени суток **!**. Порядок задания нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени суток».

Предварительный нагрев


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

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

4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

Ежедневное использование

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







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




Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режимов на какой-либо из режимов духового шкафа.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

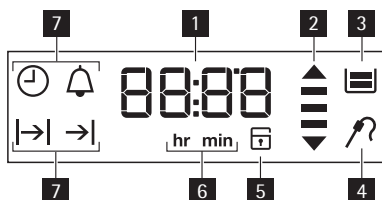
Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Малый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога.
	Мясо	Приготовление очень нежного и сочного жаркого.


Режим духового шкафа	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение приготовленных блюд в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Пиролитическая очистка	Очистка духового шкафа. Высокая температура выжигает остаточные загрязнения. После охлаждения прибора их можно удалить с помощью ткани.

Дисплей


- 1 Таймер
- 2 Индикация нагрева / остаточного тепла
- 3 Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- 4 Термощуп для мяса (только для отдельных моделей)
- 5 Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- 6 Часы/минуты
- 7 Функции часов




Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
	Часы	Включение функции часов.
—, +	Минус, плюс	Установка времени.


Индикация нагрева / остаточного тепла

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения при-

бора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата вправо или влево для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

Функции часов

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета.

Символ	Функция	Описание
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток. См. «Установка текущего времени суток».
	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать режим духового шкафа.
	Окончание	Установка времени окончания работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (в качестве задания отсрочки пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.

Для изменения функции часов нажмите на кнопку нужное количество раз.

Нажмите на для подтверждения установки функции часов или подождите 5 секунд, чтобы установка была подтверждена автоматически.

Установка функций «Продолжительность» и «Окончание»


1. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не замигают символы и .
2. Чтобы установить значение минут, нажмите на + или на -.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Чтобы установить значение часов, нажмите на + или на -.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. По истечении установленного времени приготовления индикатор или , а также значение установленного времени на дисплее замигают и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет звучать в течение двух минут. Затем прибор выключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку прибора или откройте его дверцу.

Если во время установки часов для функции «Длительность» нажать на кнопку , то прибор перейдет в режим установки функции «Окончание» .

Установка таймера

Используется для задания времени обратного отсчета. Максимально допустимый диапазон времени составляет 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

1. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не замигают «» и «00».
2. Для установки таймера нажимайте на + или на -. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. После этого прибор переходит к вычислению времени в часах и минутах.
3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее мигают «00:00» и «». Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

i Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|, на дисплее отобразится символ .

Таймер прямого отсчета



Таймер прямого отсчета предназначен для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Он немедленно включается после начала нагрева духового шкафа.

Дополнительные функции


Функция «Защита от детей»

Когда установлена функция «Защита от детей», пользоваться духовым шкафом невозможно. Такая предосторожность предотвращает случайное использование прибора детьми.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и +.
3. Выдается звуковой сигнал. На дисплее отобразятся или погаснут символы **SAFE** и  (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция «Защиты от детей»).

i Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будут появляться символы **SAFE** и .

Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Для сброса таймера прямого отсчета нажмите и удерживайте + и -. Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

i Таймер прямого отчета нельзя использовать, если включена функция «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 115°C	12.5 час
120 - 195°C	8.5 час
200 - 245°C	5.5 час
250 - максимум °C	3.0 час

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

ВАЖНО! Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Освещение», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

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

Полезные советы

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

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставьте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

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

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г каждая ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук на противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В противне для выпечки или со-тейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	На противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

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

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО


БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свинная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Выпекание в режиме конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

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

Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.


ОВОЩИ

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

ФРУКТЫ

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

Уход и очистка

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

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

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

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

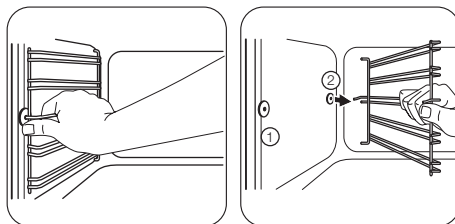
i Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

Направляющие для противня

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

Снятие направляющих для противня



- 1** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
- 2** Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Пиролитическая очистка


! **ВНИМАНИЕ!** Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.




! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если в комплекте с прибором установлена варочная панель, не используйте варочную панель одновременно с работой функции пиролитической очистки. Это может привести к повреждению прибора.


1. Извлеките из прибора съемные направляющие для противней (если они есть) и дополнительные принадлежности. См. раздел «Извлечение направляющих для противня».

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не оставляйте в приборе съемные направляющие для противней во время работы функции пиролитической очистки. Существует опасность повреждения прибора.


- Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
- Полностью закройте дверцу духового шкафа.

 Если дверца духового шкафа не закрыта, пиролитическая очистка не запускается.

- Установите режим пиролитической очистки. См. раздел «Режимы духового шкафа».
- Когда замигает , нажмите на + или на - для выбора необходимой процедуры:
 - P1** - если духовой шкаф не очень сильно загрязнен. Длительность процедуры – 1 час.
 - P2** - если духовой шкаф загрязнен сильнее. Длительность процедуры – 1 часа 30 минут.
- Для начала выполнения процедуры нажмите на . Чтобы отложить начало процесса очистки, выберите функцию «Окончание».
При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее высвечивается символ  и полоски индикации мощности нагрева.

 Для выключения пиролитической очистки до ее завершения установите селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».

По окончании процедуры пиролитической очистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца остается заблокированной. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

 В процессе пиролитической очистки лампа освещения духового шкафа отключена.

Напоминание о чистке


Для напоминания о необходимости проведения пиролитической очистки на дисплее

10 секунд мигает **PYR** после каждого включения и выключения прибора.

Напоминание о чистке гаснет:


- После окончания процедуры пиролитической очистки.
- Если одновременно нажать на + и - в то время, как на дисплее мигает **PYR**.

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

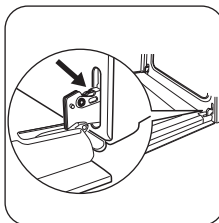
- Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
- Очистите стеклянный плафон от грязи.
- Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
- Установите плафон.

Очистка дверцы духового шкафа

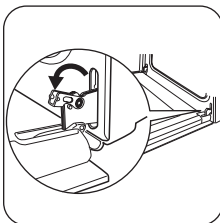
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

 Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

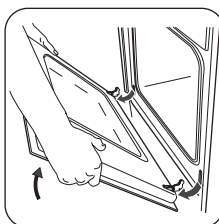
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей



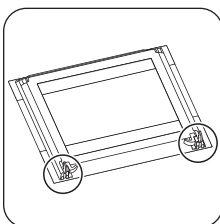
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



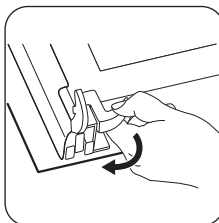
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



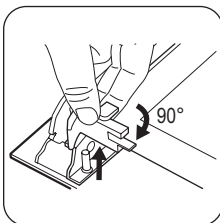
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



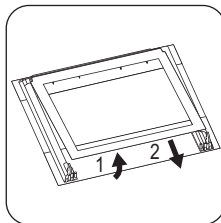
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



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

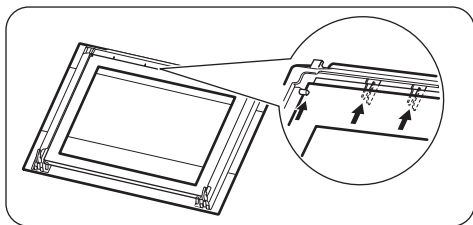


7 Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.


Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Убедитесь, что стекла вставлены в правильном порядке. Средняя стеклянная панель имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи. Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.



Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. «Установка текущего времени суток».
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Функция «Пиролитич. очистка» не запускается. На дисплее высвечивается C1 .	Не сняты телескопические направляющие.	Снимите направляющие полок.
Функция «Пиролитич. очистка» не запускается. На дисплее высвечивается C3 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью, или неисправна блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее высвечивается F102 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью, или неисправна блокировка дверцы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полностью закройте дверцу. 2. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. 3. Если на дисплее снова отобразится F102, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее высвечивается Demo .	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим. На дисплее начнет мигать Demo. 4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». 5. Отпустите кнопку +. 6. Три раза поверните ручку термостата по часовой стрелке. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. 2. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

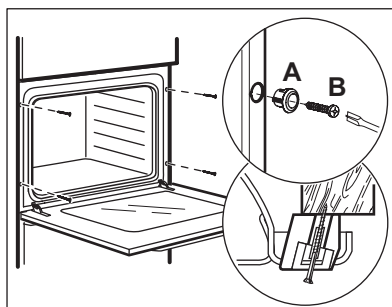
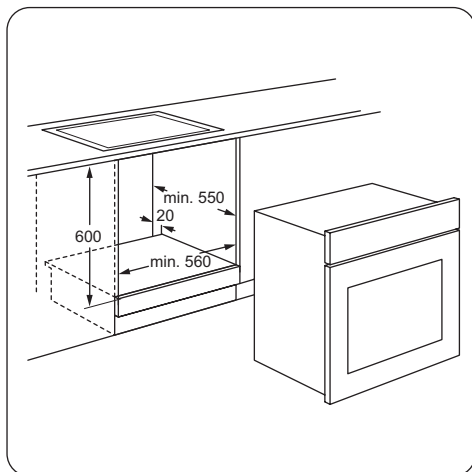
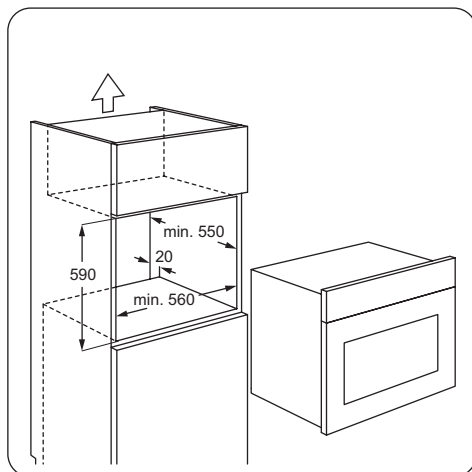
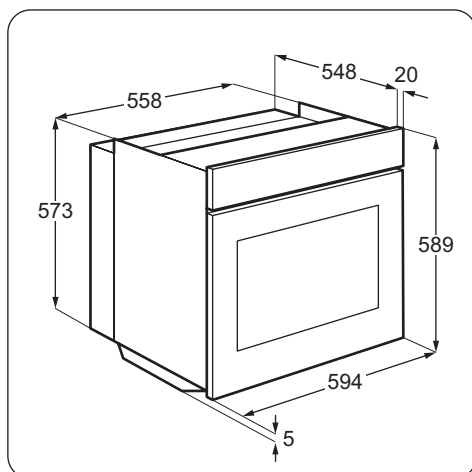
Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

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

Встраивание



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²

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

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



Охрана окружающей среды

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

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



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



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 _____	51	Корисні поради _____	60
Інструкції з техніки безпеки _____	52	Догляд та чистка _____	67
Опис виробу _____	55	Що робити, коли ... _____	70
Перед першим користуванням _____	55	Технічні дані _____	72
Щоденне користування _____	56	Установка _____	72
Функції годинника _____	58	Охорона довкілля _____	73
Додаткові функції _____	59		

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 можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- 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.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочисник для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним чищенням. Вийміть із духової шафи все приладдя.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки


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 протизударною 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.
- Повністю зачиніть дверцята духовки, перш ніж підключати прилад до електромережі.

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

Піролітична очистка

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й опіків.

- Перш ніж запускати функцію піролітичної чистки або функцію «Перше використан-

ня», видаліть із камери духової шафи наступне:

- Будь-які залишки їжі, олії або жиру.
- Усі знімні предмети (включаючи полиці, опорні рейки тощо, які постачались разом із виробом) – особливо це стосується сковорід з антипригарним покриттям, каструль, дека, приладдя тощо.

- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичної очистки.
- Не підпускайте дітей до приладу, коли працює функція піролітичної очистки. Прилад сильно нагрівається.
- Піролітична очистка виконується за високої температури, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - Забезпечте належну вентиляцію під час кожної піролітичної очистки і після її завершення.
 - Слід забезпечити гарну вентиляцію під час та після першого використання при максимальній температурі.
 - Під час піролітичного чищення і після його завершення поряд із приладом не повинно бути домашніх тварин, особливо птахів. Перший раз використовувати максимальну температуру слід у добре вентиляваному приміщенні.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу чищення усіх духових шаф з функцією піролізу.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути дуже чутливими до змін температури поблизу духових шаф з функцією піролізу під час виконання програми піролітичного самоочищення.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, кухонного приладдя тощо може бути пошкоджене через високу тем-

пературу піролітичного чищення усіх духових шаф з функцією піролізу, а також може бути джерелом диму низького рівня шкідливості.

- Дим, що виходить з усіх духових шаф з функцією піролізу / залишків їжі, як описано, є нешкідливим для людей, в тому числі немовлят та людей з певними медичними станами.

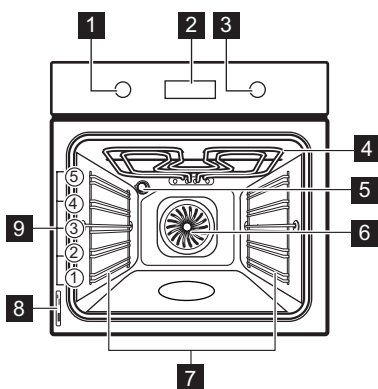
Внутрішнє освітлення

- 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.

Опис виробу



- 1** Перемикач функцій духової шафи
- 2** Електронний програматор
- 3** Перемикач температури

- 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 Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

- 4** Гриль
- 5** Лампочка духової шафи
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Табличка з технічними даними
- 9** Рівні розташування полицок

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням

! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше чищення приладу


- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).

- Перед першим користуванням почистіть прилад.


Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».

Налаштування часу доби

На дисплеї відображається **hr** і **12:00**. Мигтить символ **12**.


1. Натискаючи **+** або **-**, настройте правильну годину.
2. Для підтвердження натисніть . Це потрібно, лише якщо час настраюється вперше. Після цього нове значення часу зберігається автоматично через п'ять секунд.

На дисплеї відобразиться **min** і настроєне значення годин. Мигтить символ **00**.

3. Натискаючи **+** або **-**, настройте правильну хвилину.
4. Для підтвердження натисніть . Це потрібно, лише якщо час настраюється вперше. Після цього нове значення часу зберігається автоматично через п'ять секунд.
На дисплеї відображається новий час.

Зміна часу доби

Щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


Щоб скористатися приладом, натисніть ручку керування. Ручка керування висувається.



Увімкнення й вимкнення приладу

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.

Функції духовки



Функція духовки		Застосування
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.

 Час доби можна змінювати лише, коли прилад вимкнений.

Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не почне блимати індикатор часу доби . Щоб настроїти новий час, виконайте процедуру, описану в розділі «Налаштування часу доби».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

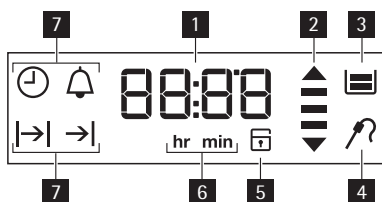
Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

2. Встановіть температуру, обертаючи перемикач температури.
3. Щоб вимкнути прилад, встановіть перемикач функцій духової шафи в положення «вимкнено».


Функція духовки		Застосування
	Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Традиційне приготування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Гриль	Для готування на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування гринок.
	Великий гриль	Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів пласкої форми. Для приготування гринок. Гриль вмикається повністю.
	Турбо-гриль	Для готування великих шматків м'яса. Гриль і вентилятор духовки працюють навперемінно, завдяки чому гаряче повітря циркулює докола страви.
	Налаштування для піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою.
	М'ясо	Для приготування дуже ніжних і соковитих смажених страв.
	Зберігайте теплим	Для підтримання страви теплою.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів.
	Піроліз	Для очищення духової шафи. Залишки їжі випалюються за високої температури. Після цього їх можна видалити за допомогою ганчірки, коли прилад охолоне.

Дисплей

- 1 Таймер
- 2 Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- 3 Резервуар для води (не в усіх моделях)
- 4 Термощуп (не в усіх моделях)
- 5 Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- 6 Години/хвилини
- 7 Функції годинника



Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
	Годинник	Встановлення функції годинника.

Кнопка	Функція	Опис
—, +	Мінус, плюс	Налаштування часу.

Індикатор нагрівання та залишкового тепла

Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають загорятися риси . Риски вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується.

Коли вимикається прилад, на дисплеї відображається індикатор залишкового тепла , якщо температура в духовій шафі вище 40 °С. Поверніть регулятор температури ліворуч або праворуч, щоб відобразити температуру духової шафи на дисплеї.

Функції годинника

Символ	Функція	Опис
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку.
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби. Див. розділ «Налаштування часу доби».
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу. Перед настройкою цієї функції слід вибрати функцію духової шафи.
	Закінчення	Встановлення часу вимкнення приладу. Перед настройкою цієї функції слід вибрати функцію духової шафи. Щоб встановити час увімкнення і вимкнення приладу, можна використовувати функції «Тривалість» і «Завершення» одночасно (затримка).

Щоб змінити функцію годинника, натискайте .

Щоб підтвердити настройки функцій годинника, натисніть або зачекайте 5 секунд (автоматичне підтвердження).

Налаштування функції «Тривалість» або «Завершення»

1. Натискайте , поки на дисплеї не почне блимати символ або .
2. Натискаючи + або -, настройте значення хвилин.
3. Для підтвердження натисніть .
4. Натискаючи + або -, настройте значення годин.
5. Для підтвердження натисніть .
6. Коли заданий час спливає, починає блимати символ або і заданий час. Протягом двох хвилин лунає зву-

ковий сигнал. Прилад вимкнеться. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку або відчиніть дверцята приладу.


Якщо натиснути під час налаштування часу функції «Тривалість» , прилад переходить у режим налаштування функції «Завершення» .





Налаштування функції «Таймер»

Використовується для налаштування часу зворотного відліку. Максимальний настроюваний час – 23 години 59 хвилин. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Функцію «Таймер» можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

1. Натисніть декілька разів, доки на дисплеї не почне мигітати і 00.
2. Натискаючи + або -, настройте значення таймера. Спочатку час розраховується у хвилинах і секундах. Якщо

настроєний час перевищує 60 хвилин, на дисплеї з'являється символ **hr**. Прилад починає розраховувати час у годинах і хвилинах.

3. Таймер вмикається автоматично через п'ять секунд.
4. Після того, як сплине встановлений час, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї мигтять символи **00:00** і . Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.



 Якщо налаштувати таймер у процесі виконання функції «Тривалість»  або «Завершення» , на дисплеї з'явиться символ .


Додаткові функції


Захист від доступу дітей

Коли функція захисту від доступу дітей увімкнена, духову шафу неможливо використовувати. Це робиться для того, щоб діти не ввімкнули випадково прилад.

Увімкнення й вимкнення функції захисту від доступу дітей:

1. Не встановлюйте функцію духової шафи.
2. Одночасно натисніть і утримуйте  та **+** протягом 2 секунд.
3. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї загоряться або згаснуть символи **SAFE** і  (увімкнення/вимкнення функції захисту від доступу дітей).

 Якщо духову шафу підтримує функцію піролітичної очистки, дверцята блокуються.

При обертанні перемикача або натисканні кнопки на дисплеї загоряться символи **SAFE** і .

Автоматичне вимкнення




З міркувань безпеки через деякий час прилад автоматично вимикається:

- якщо працює функція духової шафи;
- якщо ви не змінюєте температуру духової шафи.

Таймер прямого відліку

Користуйтеся таймером прямого відліку для відстеження тривалості роботи духової шафи. Він вмикається, тільки-но духову шафу розпочинає нагрів.

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть і утримуйте **+** і **-**. Таймер знову починає прямий відлік.

 Таймер прямого відліку не можна використовувати, якщо виконується функція «Тривалість»  або «Завершення» .

Температура духової шафи	Час вимкнення
30 - 115°C	12.5 год
120 - 195°C	8.5 год
200 - 245°C	5.5 год
250 – максимальна температура °C	3.0 год.

Після автоматичного вимкнення натисніть кнопку, щоб знову увімкнути прилад.

Важливо! Функція автоматичного вимкнення працює з усіма функціями духової шафи, за винятком функцій «Підсвітка», «Тривалість», «Завершення» та «Затримка».

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхні приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духову шафу обладнана термостатом,

який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

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

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °C	Рівень полицки	Темп. °C		
Збиті суміші	2	170	3 (2 і 4)	160	45 - 60	У формі для випікання

- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

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

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості. На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. °С	Рівень полицки	Темп. °С		
Вироби з пісочного тіста	2	170	3 (2 і 4)	160	20 - 30	У формі для випікання
Пиріг з пахтою	1	170	2	165	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний пиріг	2	170	2 (лівий і правий)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деці для випікання
Пиріг з варенням	2	170	2 (лівий і правий)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	160	2	150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хлібу ¹⁾
Маленькі тістечка – один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деці для випікання
Маленькі тістечка – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деці для випікання
Маленькі тістечка – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	30 - 45	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деці для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деці для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Меренги – один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Меренги - два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деці для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3	190	3	190	12 - 20	На деці для випікання ¹⁾
Еклери – один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деці для випікання
Еклери - два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деці для випікання
Пирого з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг з великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хлібу
Булочки	2	190	2 (2 і 4)	180	25 - 40	6 – 8 шт. на деці для випікання ¹⁾
Піца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	На деці для випікання або в глибокому деці для смаження ¹⁾
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деці для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Пиріг з пастою	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Налисники	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100 - 120	2 шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Цілий
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Цілий

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Цілий
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Цілий
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. °С	Рівень полочки	Темп. °С		
Форель/морський ляц	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°С)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо-гриль

Яловичина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	на кожен см товщини	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмажене	на кожен см товщини	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмажене	на кожен см товщини	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Попередньо прогрійте духовку.

Свинина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Лопатка, ошийок, окіст	1–1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Відбивна, реберні кістки	1–1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці	750 г – 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г – 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Запечена телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Теляча ніжка	1,5–2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Бараняча нога, запечена баранина	1–1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ягняча спинка	1–1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Домашня птиця

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Птиця (порційними шматками)	200 - 250 г кожна порція	1	200 - 220	30 - 50
Половина курки	400 - 500 г кожна	1	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1–1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Качка	1,5–2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гуска	3,5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Індичка	2,5 - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Риба на пару

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ціла риба	1–1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

Суха пара – вентилятор

Накрийте полицку духовки пергаментом для випікання.


ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Квасоля	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перець	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овочевий суповий набір	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гриби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень/трави	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблука, нарізані скибками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груші	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Догляд та чистка

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. Викори-

стовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.

- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

 **Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:**

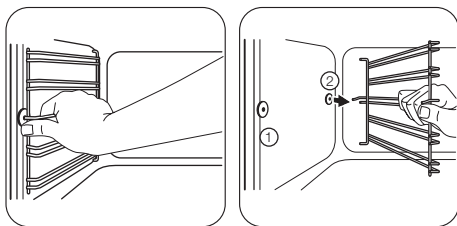
Дверцята духовки слід чистити лише волою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

Направляючі для полицок

Направляючі для полицок можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання направляючих для полицок



- 1 Спочатку потягніть передню частину направляючої для полицки від бічної стінки.
- 2 Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки і зніміть її.

Встановлення направляючих для полицок

Для вставлення направляючих для полицок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

- i** Округлені кінці направляючих для полицок мають бути спрямовані вперед.

Піролітичне чищення

⚠ Попередження! Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримання опіків.

⚠ Обережно! Якщо прилад оснащено варильною поверхнею, не користуйтеся нею під час виконання функції піролітичного чищення. Це може пошкодити прилад.

1. Вийміть з приладу знімні опорні рейки (якщо передбачено) і все приладдя. Див. розділ «Знімання опорних рейок».

⚠ Обережно! Не залишайте знімні опорні рейки всередині приладу під час піролітичного очищення. Існує ризик пошкодження приладу.

2. Вручну видаліть основну частину бруду.
3. Повністю закрийте дверцята духовки.

i Процедура піролітичного чищення не запускається, якщо дверцята духовки не зачинені.

4. Встановіть функцію «Піролітичне чищення». Див. розділ «Функції духовки».
5. Якщо мигтить **|→|**, натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати необхідну процедуру:

- **P1** – якщо духовка не дуже забруднена. Процедура триває 1 годину.
- **P2** – якщо духовка досить забруднена. Процедура триває 1 годину 30 хвилин.

6. Натисніть **⏸**, щоб запустити програму. Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процесу очищення.

Коли духовка досягає заданої температури, дверцята блокуються.

На дисплеї відображається символ **⏸** і смужки індикатора нагріву.

i Щоб зупинити піролітичне чищення до його завершення, поверніть перемикач функцій духовки в положення «вимкнено».

Після завершення процесу піролітичного чищення на дисплеї відобразиться час доби. Дверцята духовки залишаються заблокованими. Коли прилад охолоне, пролунає звуковий сигнал і дверцята буде розблоковано.

i Під час піролітичного чищення лампочка духовки вимикається.

Нагадування про очищення

Щоб нагадати про необхідність піролітичного чищення, символ **PYR** мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення приладу.

Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- Після завершення функції піролітичного чищення
- Якщо одночасно натиснути + і -, поки на дисплеї блимає **PYR**.

Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

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

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгоряння залишків жиру на лампі.

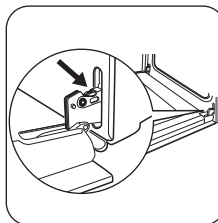
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300°C.
Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

Чищення дверцят духовки

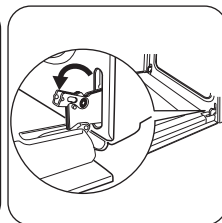
Дверцята духовки складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духовки і внутрішні скляні панелі можна зняти.

i Дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти скляні панелі до зняття дверцят духовки.

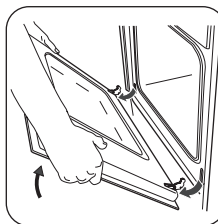
Знімання дверцят духовки і скляних панелей



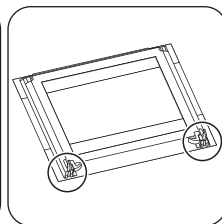
1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



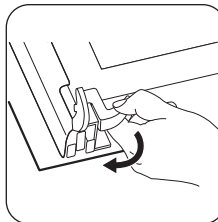
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



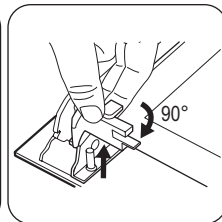
3 Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



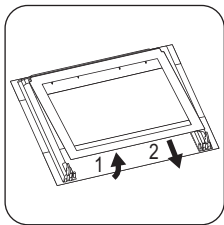
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти скляні панелі.



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



7 Обережно підніміть (дія 1) і вийміть (дія 2) скляні панелі по черзі. Починайте з верхньої панелі.

Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

Встановлення дверцят і скляних панелей

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духовки на

Що робити, коли ...

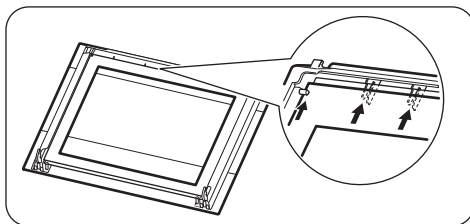
! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник. Див. розділ «Налаштування часу доби».
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духова шафа не нагрівається.	Активовано автоматичне вимикання.	Див. розділ «Автоматичне вимикання».
Духова шафа не нагрівається.	Увімкнено функцію «Захист від доступу дітей».	Див. розділ «Вимкнення функції захисту від доступу дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електричному щитку.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше одного разу, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не світиться.	Лампочка духової шафи несправна.	Замініть лампочку духової шафи.

місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Вставляйте скляні панелі в правильному порядку. На середній панелі є декоративна рамка. Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.

Упевніться, що верхня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



Проблема	Можлива причина	Рішення
Піроліз не запускається. На дисплеї відображається символ C1 .	Не витягнуто опорні рейки.	Витягніть опорні рейки.
Піроліз не запускається. На дисплеї відображається символ C3 .	Дверцята не повністю закриті або зламався замок на дверцятах.	Повністю зачиніть дверцята.
На дисплеї відображається символ F102 .	Дверцята не повністю закриті або зламався замок на дверцятах.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повністю зачиніть дверцята. 2. Вимкніть, а потім знову увімкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої електромережі або захисного автомата на електрощиті. 3. Якщо на дисплеї знову світиться F102, зверніться до сервісного центру.
Духова шафа не нагрівається. На дисплеї відображається символ Demo .	Увімкнено демонстраційний режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад. 2. Натисніть і утримуйте кнопку +. 3. Коли пролунає звуковий сигнал, поверніть перемикач функцій духової шафи в положення першої функції. На дисплеї блимає напис Demo. 4. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «вимкнено». 5. Відпустіть кнопку +. 6. Поверніть перемикач температури за годинниковою стрілкою три рази. Звуковий сигнал лунає тричі. Демонстраційний режим вимикається.
На дисплеї відображається код помилки, якого немає в цьому списку.	Помилка електронної системи.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть, а потім знову увімкніть прилад за допомогою запобіжника домашньої електромережі або захисного автомата на електрощиті. 2. Якщо дисплей знову покаже код помилки, зверніться в сервісний центр.
На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат.	Страва залишалася в духовій шафі надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі 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, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

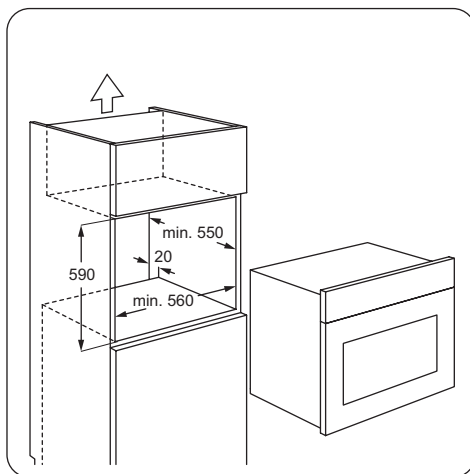
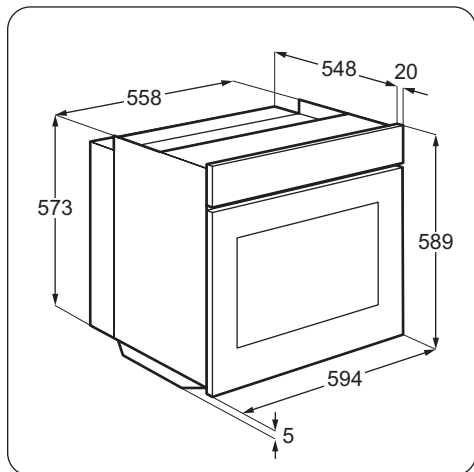
Технічні дані

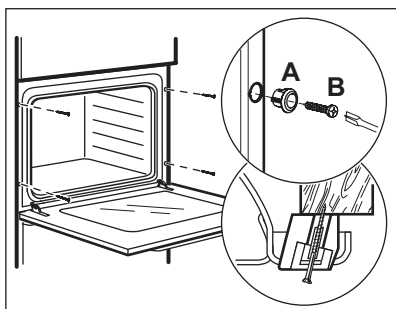
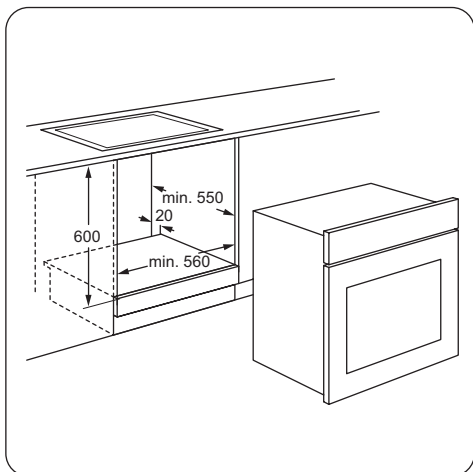
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі





Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

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

www.zanussi.com

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених 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 нижченаведену 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 має бути на 2 см довший, ніж кабелі фази і нейтралі (синій та коричневий).



виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є

міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



397259101-C-422012