

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	19
TR	Kullanma Kılavuzu	37
UK	Інструкція	52

Тұмшәпеш
Духовой шкаф
Fırın
Духова шафа

USER MANUAL

ZOB442X
ZOB7442X

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _ _	9
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	3	Күту менен тазалау _____	14
Бұйым сипаттамасы _____	6	Не істерсіңіз, егер... _____	16
Бірінші қолданғанға дейін _____	6	Техникалық сипатама _____	17
Әркүндік қолдану _____	7	Орнату _____	17
Сағат функциялары _____	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Қосымша функциялар _____	9	мағлұматтар _____	18

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.
- 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 жылжытқан 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.

Пайдалану

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


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

 **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
– Ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.

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

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


Ішкі жарық шамы

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

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

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

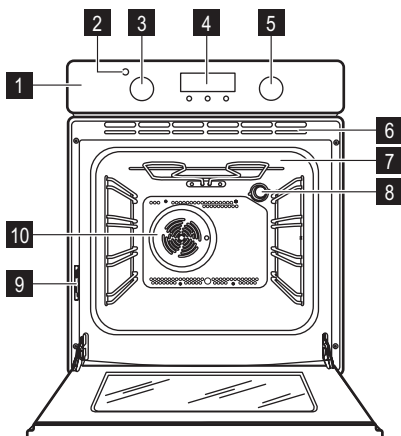
Құрылғыны тастау

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

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

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



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

Пеш жабдықтары

• Торкөз сөре

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

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

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

Уақытты орнату


i Тұмшاپешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

• Терік пісіру науасы



Торттар мен печеньелерге арналған.



Құрылғыны тоққа қосқаннан кейін немесе тоқ сөнгеннен кейін таймер функциясының индикаторы жыпылықтайды. Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз. Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

 Уақытты өзгерткен кезде Ұзақтық |→ немесе Аяқтау →| функциясын қатар орнатпау керек.


Алдын ала қыздыру

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

4. Бос пешті 15 минут іске қосып қойыңыз.

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

Әр күндік қолдану

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






Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұшпашеш функцияларын басқару тетігін тұшпашеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз.

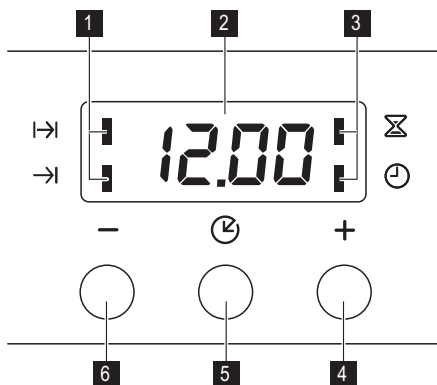
Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.

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

Тұшпашеш функциялары

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

Электрондық бағдарламалағыш



- 1 Функция индикаторлары
- 2 Уақыт бейнебеті
- 3 Функция индикаторлары
- 4 + түймешігі
- 5 Таңдау түймешігі
- 6 - түймешігі

Сағат функциялары

Сағат функциясы	Қолданылуы	
🕒	Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
🔔	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция тұмшापештің жұмысына ешбір әсер етпейді.
1->	Ұзақтығы	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
->	Соңы	Құрылғының сөнетін уақытын орнатуға арналған.

i "Ұзақтық" 1-> және "Аяқтау" -> функцияларын құрылғының іске қосылатын және сөнетін уақыттарын орнату үшін қатар қолдануға болады. Әуелі Ұзақтық 1->, содан кейін Аяқтау -> функциясын орнатыңыз.

Сағат функцияларын орнату

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



3. Минут операторының уақытын 🔔, Ұзақтық 1-> немесе Аяқтау -> функциясын орнату үшін, "+" немесе "-" түймешігін басыңыз. Тиісті сағат функциясының индикаторы жанады. Уақыт аяқталған кезде, сағат функциясының индикаторы жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал 2 минут естіледі.

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

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

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына

Сағат функцияларын біржола тоқтату

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

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

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Түрлі тағамдарды пештің екі қатарына қойып, бір мезгілде пісіруіңізге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші қатарға қойыңыз.
- Құрылғы ауаны үздіксіз айдап және буды тұрақты айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тамақты булы ортада пісіріп, тағамдардың ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл жүйе тамақ пісіретін уақыт пен қуат шығынын барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісірген кезде құрылғы есігін әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін құрылғыны тағам пісірмей тұрып 10 минуттай қыздырып алыңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торттарды пісіру

- Торт пісіру үшін ең тамаша температура 150°C мен 200°C градус аралығында.
- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз болатын етті пісірмеңіз. Тым аз етті пісіргенде ет өте кебір болып піседі.

- Қызыл еттің сыртын әбден пісіріп, ішін былбыратып пісіру үшін температураны 200°C-250°C градус аралығына қойыңыз.
- Ақ етті, құстың еті мен балықты пісіру үшін температураны 150°C-175°C градус аралығына қойыңыз.
- Өте майлы тағам пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сәлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағам қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш

табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін, су кеуіп кеткен сайын қосымшалап су құйыңыз.

Пісіру уақыттары



Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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

Пісіру және қуыру кестесі

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	2 (1 және 3)	165	45-60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	2 (1 және 3)	160	24-34	Тортқа арналған қалыпта
Майсу қосылған сүзбелі торт	1	170	2	165	60-80	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Алма торты (Алма бөліші)	1	170	2 солға + оңға	160	100-120	Пеш сәресіне қойылған 20 см-лік 2 торт қалыбы
Штрудель	2	175	2	150	60-80	Пісіру табағында
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2 солға + оңға	160	30-40	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Жеміс торты	2	170	2	155	60-70	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Бисквит торт (майсыз бисквит торт)	2	170	2	160	35-45	Тортқа арналған 26 см-лік қалыпта
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	170	2	160	50-60	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Қара өрік торты	2	170	2	165	50-60	Нан пісіретін қалбырда ¹⁾
Кішкене кекстер	3	170	3 (1 және 3)	165	20-30	Жайпақ пісіру табағында

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Печеньелер	3	150	3 (1 және 3)	140	20-30	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Меренга	3	100	3	115	90-120	Жайпақ пісіру табағында
Мейізді тоқаш	3	190	3	180	15-20	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Кремді пирожный	3	190	3 (1 және 3)	180	25-35	Жайпақ пісіру табағында ¹⁾
Тарталетка	3	180	2	170	45-70	Тортқа арналған 20 см-лік қалыпта
Виктория сэндвичі	1 не 2	180	2	170	40-55	20 см-лік торт қалыбының сол + оң жағында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

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

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.



АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Макаронды ашық бәліш	2	180	2	180	40-50	Қалыпта
Көкөністі ашық бәліш	2	200	2	200	45-60	Қалыпта
Бәліш	1	190	1	190	40-50	Қалыпта

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Лазанья	2	200	2	200	25-40	Қалыпта
Қамыр түтікшелер	2	200	2	200	25-40	Қалыпта
Йоркшир пуддингі	2	220	2	210	20-30	6 пуддинг қалыбы ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ


ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50-70	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқа еті	2	180	2	180	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Бұзау еті	2	190	2	175	90-120	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	44-50	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	51-55	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	55-60	Пеш сәресі мен қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	2	170	120-150	Қуыруға арналған шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100-120	2 кесек, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қой еті	2	190	2	190	110-130	Қол еті
Тауық еті	2	200	2	200	70-85	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Күркетауық еті	1	180	1	160	210-240	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Үйрек еті	2	175	2	160	120-150	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада



ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Қаз еті	1	175	1	160	150-200	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада
Қоян еті	2	190	2	175	60-80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	2	175	150-200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90-120	Тұтас пісірілген, қуыруға арналған шұңғыл табада

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ауамен желпіп пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Деңгей 	Темп. [°C]	Деңгей 	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2 (1 және 3) 2 (1 және 3)	175	40-55	3-4 балық
Тунец/Албырт балық	2	190	2 (1 және 3)	175	35-60	4-6 кесек қоң еті

Грильдеу

 Пісіруді бастамай тұрып, бос пешті 10 минут қыздырып алыңыз.

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

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Грильдеу		Минутқа шаққандағы пісіру уақыты 🕒	
	Бөлікте р	г	деңгейі 📏	Температура (°C)	1-ші жағы	2-ші жағы
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

Күту менен тазалау

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

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

📌 Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар:

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

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

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

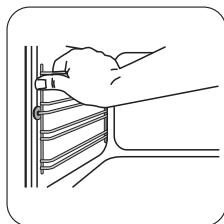
Есіктің тығыздағышын тазалау

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

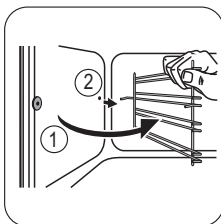
Сөре жолдары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сырғытпа жолдарды алу



1 Сырғытпа жолдардың алдыңғы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.



2 Артқы сырғытпа жолдарды бүйір қабырғадан ағытып алыңыз.

Сырғытпа жолдарды салу

Сырғытпа жолдарды аталмыш әрекеттерді кері ретпен орындай отырып салыңыз.

i Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

Тұмшاپештің шамы

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

Тұмшاپештің шамын ауыстырар алдында:

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

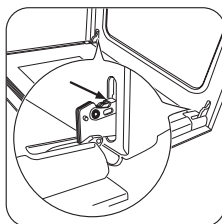
i Тұмшاپештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшاپештің табанына шүберек төсеңіз.

1. Шыны қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшاپеш шамын 300°C қызуға төзімді, параметрлері дәл келетін тұмшاپеш шамымен ауыстырыңыз. Тұмшاپештің шамындай шамды қолданыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

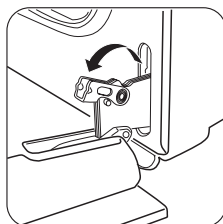
Тұмшاپештің есігін тазалау

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

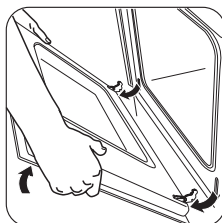
i Тұмшاپештің есігін орнынан алмай тұрып, ішкі шыны панельді алғыңыз келсе, тұмшاپештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



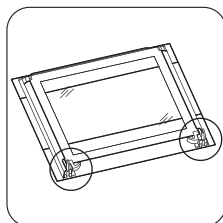
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



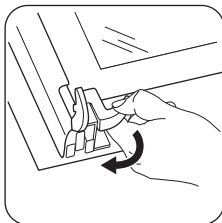
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



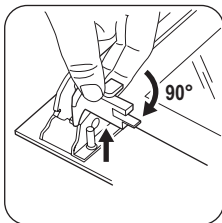
3 Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Содан кейін алға қарай тартып, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



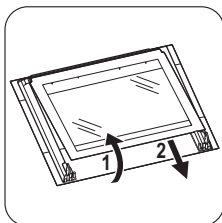
4 Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



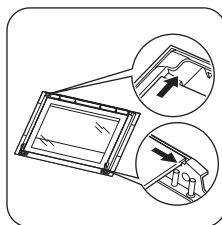
5 Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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



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



Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

Есік пен шыны панельді орнату

Жиегі безендірілген панельді орнатқан кезде, безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Орнатып болғаннан кейін, шыны панельдің жақтауының беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауға тиіс.

Ішкі шыны панельді орнына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз (суретке қараңыз).

Не істерсіңіз, егер...

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

Ақаулық	Ықтимал себебі	Жөндеу
Тұмшاپеш қызбайды.	Құрылғы сәндірулі.	Құрылғыны іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты қойыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс екеніне көз жеткізіңіз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш тарауындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып кете берсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбайды.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Бейнебетте 12.00 көрсетіледі	Тоқ сөніп қалған.	Сағатты қойыңыз.
Тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне бу және конденсат жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшاپеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

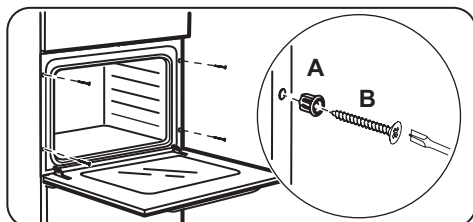
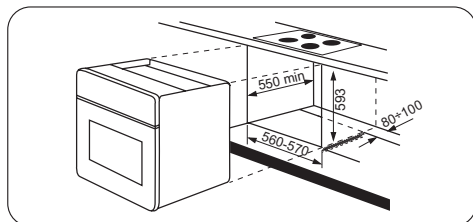
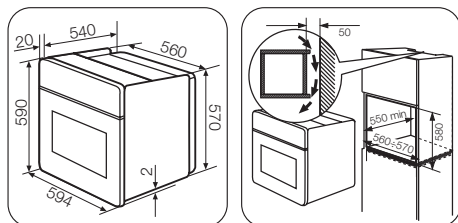
.....

Техникалық сиппатама

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Орнату

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



Электр қосылымы

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

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

Құрылғы қуат ашасымен және электр сымымен жабдықталған.

Электр сымы

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

Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат

тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:


Жалпы қуаты	Электр сымның көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым

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

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



Орам материалдары

Орам материалдары қоршаған ортаға зиян келтірмейді және оларды қайта өңдеуге болады. Пластик бөлшектер PE, PS, т.б. сияқты халықаралық таңбаламамен белгіленген: Орам материалдарын жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.

Содержание


Сведения по технике безопасности	19	Полезные советы	26
Указания по безопасности	20	Уход и очистка	31
Описание изделия	23	Что делать, если ...	33
Перед первым использованием	23	Технические данные	34
Ежедневное использование	24	Установка	34
Функции часов	25	Охрана окружающей среды	35
Дополнительные функции	26		

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 рукавицы.
- 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.
- 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.


Использование



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


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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка


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

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

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


Внутреннее освещение

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

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

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

Утилизация

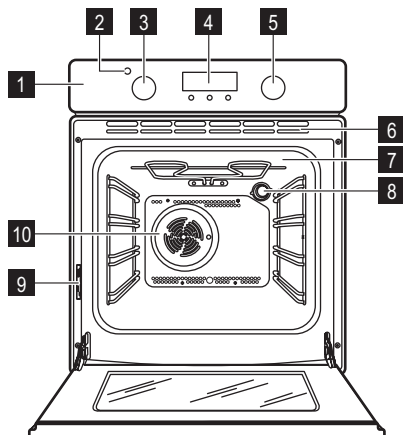
 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

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

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



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

Принадлежности духового шкафа

• Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

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

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».

Установка времени


i Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.





При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать символ времени суток.

С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

 При смене времени не допускается одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.


Предварительный нагрев

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

4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

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

Ежедневное использование






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

Включение и выключение духового шкафа

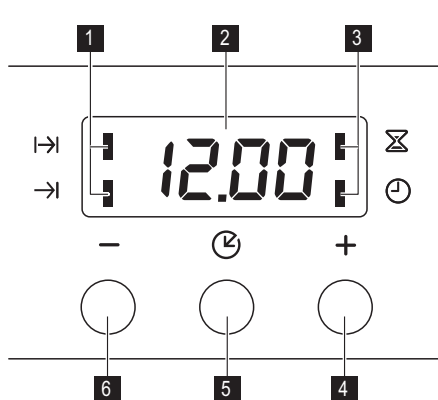
1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.

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

Режимы духового шкафа





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





Электронный программатор



- 1** Индикаторы режимов
- 2** Дисплей времени
- 3** Индикаторы режимов
- 4** Кнопка «+»
- 5** Кнопка выбора
- 6** Кнопка «-»

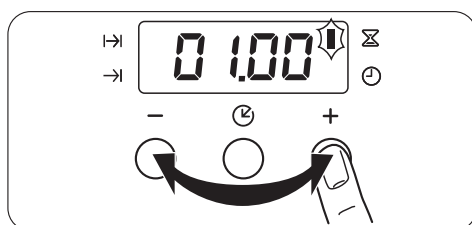
Функции часов




Функция часов	Описание
	Время суток Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер Установка таймера обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Длительность Задание продолжительности работы прибора.
	Завершение Установка времени окончания работы прибора.

i При одновременном использовании функций «Продолжительность»  и «Окончание»  можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность , затем время окончания .

Использование режимов с задаваемым временем

1. Выберите режим и температуру (не обязательно при использовании таймера).
2. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать нужный режим с задаваемым временем.



3. Для установки таймера , времени приготовления  или времени окончания приготовления , нажмите кнопку "+" или "-".
На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем.
По завершению заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начи-

нает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

i При использовании функции "Продолжительность" \rightarrow и "Завершение" \rightarrow прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования при-

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конден-

Отмена режимов с задаваемым временем.

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

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

- саци прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C.
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления



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

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

Таблица приготовления выпечки и режимов жарения

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см - на решетке
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Пирог с фруктами	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	165	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.



ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	195	60-70	1 - 2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	190	30-45	В форме для хлеба

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾



1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с пастой (пирог с пастой)	2	180	2	180	40-50	В форме
Флан с овощами (пирог с овощами)	2	200	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.


МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На решетке и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решетке и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На решетке и в сотейнике
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Принудительная конвекция горячего воздуха		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 - 6 кусочков филе

Приготовление на гриле

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.


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

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае

возможно повреждение антипригарного покрытия!

i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

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

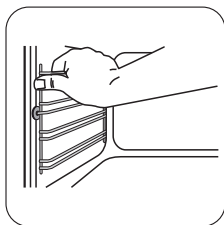
Почистите уплотнение дверцы

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

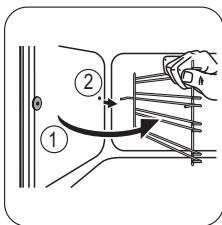
Направляющие для противней

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

Извлечение направляющих для противней



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



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

Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.

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

Лампа освещения духового шкафа

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

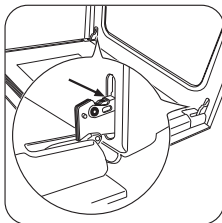
Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
 - Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.
- i** Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
 2. Очистите стеклянный плафон.
 3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
 4. Установите стеклянный плафон.

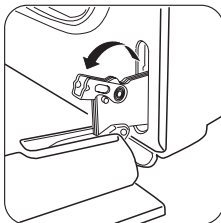
Чистка дверцы духового шкафа

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

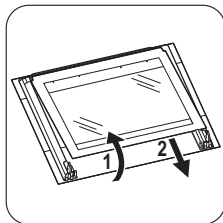
- i** Дверца духового шкафа может хлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если вы предварительно не снимите дверцу.



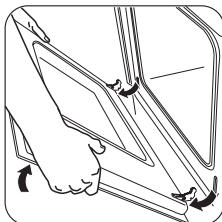
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



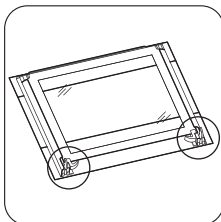
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



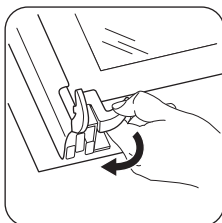
7 Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.



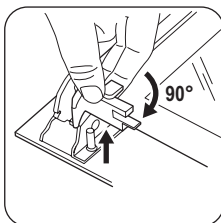
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



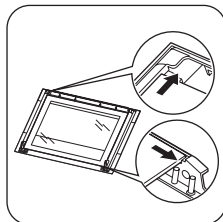
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите столпы, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

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

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

Что делать, если ...

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

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На дисплее отображается «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются 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, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)


PNC (номер изделия)

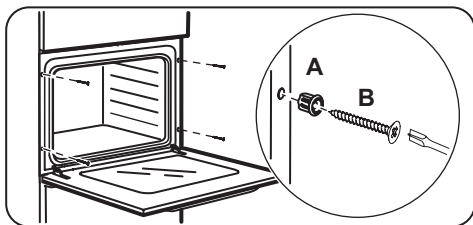
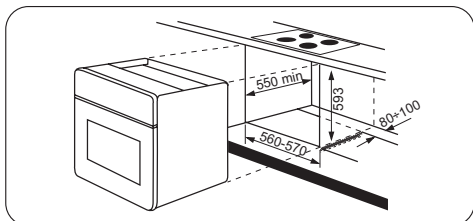
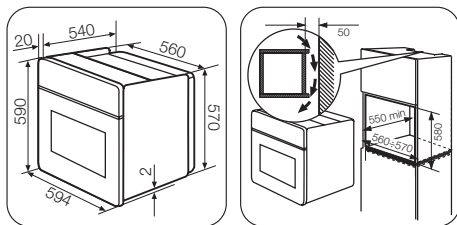
Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка


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



Электрическое подключение

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

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

www.zanussi.com

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

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

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

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

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



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



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аб-

бревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

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

İçindekiler

Güvenlik bilgileri	37	Yararlı ipuçları ve bilgiler	43
Güvenlik talimatları	38	Bakım ve temizlik	47
Ürün tanımı	40	Servisi aramadan önce	49
İlk Kullanımdan Önce	40	Teknik veriler	50
Günlük kullanım	41	Montaj	50
Saat fonksiyonları	42	Çevreyle ilgili bilgiler	51
Ek fonksiyonlar	43		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

⚠ Uyarı Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.


Genel güvenlik

- Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alırsanız ya da koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.

- Cihazı temizlemek için bir buhar temizleyici kullanmayın.
- Bakım yapmadan önce gücü kesin.
- Kapağın camını silmek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizilebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Raf desteklerini çıkartmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.


Güvenlik talimatları

Montaj

 **Uyarı** Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatına uyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Cihazı kulpundan çekmeyin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın her iki yanı aynı boydaki diğer cihaz ve ünitelerle yan yana olmalıdır.


Elektrik bağlantısı

 **Uyarı** Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektriksel verilerin elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun. Aksi durumda, bir elektrikçiyi arayın.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbelere dayanıklı bir priz kullanın.

- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların şok koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fiş takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyiniz. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

Kullanım

 **Uyarı** Yaralanma, yangın ya da elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini deęiřtirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olma-
dıęından emin olun.
- Cihaz çalıřır durumdayken denetimsiz bı-
rakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- alıřır konumdayken cihazın içi sıcak hale
gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokun-
mayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı
alır ya da koyarken her zaman fırın eldiveni
kullanın.
- alıřır konumdayken cihaz kapaęını dik-
katlı řekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas ha-
lindeyken kullanmayın.
- Açık kapaęa baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalıřma tezgahı veya bir eřya
koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz çalıřırken cihaz kapaęını her zaman
kapalı tutun.
- Cihaz kapaęını dikkatlice açın. Alkollü mal-
zemeler kullanılması, alkol ve havanın kar-
ıřmasına neden olabilir.
- Kapaęı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak
alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı
ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmıř eř-
yalar koymayın.

! Uyarı Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya rengi-
nin solmasını önlemek için:
 - Fırın kabı veya dięer cisimleri doęrudan
cihazın alt kısmına koymayın.
 - Alüminyum folyoyu doęrudan cihazın alt
kısmına koymayın.
 - sıcak cihaza doęrudan su koymayın.
 - yemek piřirmeyi bitirdikten sonra ıslak ta-
bak ve yiyecekleri cihaza koymayın.
 - aksesuarları çıkarırken ve koyarken dik-
katlı olun.
- Emaye kısmın renginin solması cihazın
performansını etkilemez. Garanti řartları
uyarınca bu bir kusur deęildir.

- Yař pasta için piřirme kabı kullanın. Meyve
suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.

Bakım ve Temizlik

! Uyarı Yaralanma, yangın veya cihazın
zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım iřleminden önce, cihazı devre dıřı
bırakın ve elektrik fiřini prizden ekin.
- Cihazın soęuk olduęundan emin olun. Cam
panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapı cam panellerini
hemen deęiřtirin. Yetkili servisi arayın.
- Kapaęı cihazdan çıkarırken dikkatli olun.
Kapak aęırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek
için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yaę veya yiyecek bırakılması yan-
gına neden olabilir.
- Cihazı yumuřak nemli bir bezle temizleyin.
Sadece nötr deterjanlar kullanın. Ařındırıcı
ürünleri, ařındırıcı temizleme bezlerini, ö-
zücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ambalajdaki
güvenlik talimatlarına uyun.
- Katalitik emayeyi (mümkünse) deterjanla
temizlemeyin.

Fırın içi aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya
fırın içi aydınlatma lambası türü, sadece ev
cihazları içindir. Evin aydınlatılması için kul-
lanmayın.

! Uyarı Elektrik arpması riski.

- Lambayı deęiřtirmeden önce cihaz fiřini
prizden ekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kulla-
nın.

Elden ıkarma

! Uyarı Yaralanma ya da boęulma riski.

- Cihazın fiřini prizden ekin.
- Elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı
kalmasını önlemek için kapı kilit dilini çıka-
rın.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS
CORPORATION NV.

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

TEL: +32 2 716 26 00

FAX: +32 2 716 26 01

www.electrolux.com

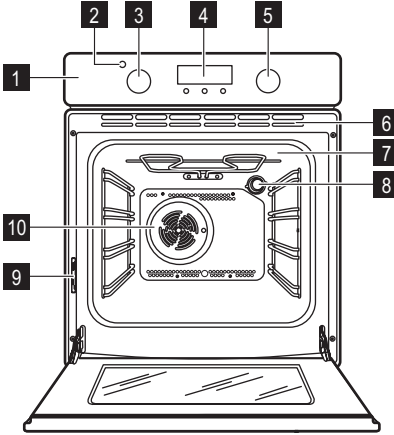
Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl,
diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır.

Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı
firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini
ve bakım süresini ifade eder.

Ürün tanımı

Genel görünüm



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

Fırın aksesuarları

• Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar
için.

• Pişirme tepsi

Kekler ve bisküviler içindir.

İlk Kullanımdan Önce

⚠ **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne
bakın.

İlk Temizleme

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

Önemli "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Zamanı ayarlama


i Fırını çalıştırmadan önce saati ayarlama-
nız gereklidir.




Cihazı elektrik şebekesine bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında Saat fonksiyonu yanıp söner.

Doğru saati ayarlamak için + ya da - tuşuna basın.


Yaklaşık beş saniye sonra yanıp sönmeye işlemini durur ve gösterge ekranında ayarladığınız saat gösterilir.

 Saati değiştirirken Süre |>| ya da Bitiş →| fonksiyonunu aynı anda ayarlamamanız gerekir.

Ön ısıtma

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.






Günlük kullanım


 **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması

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

Fırın fonksiyonları

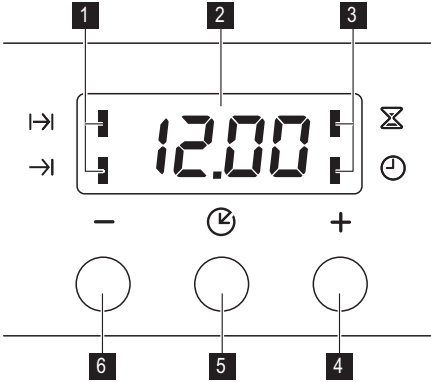
Fırın fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
 Kapalı (OFF) konumu	Cihaz kapalıdır.
 Fırın lambası	Herhangi bir pişirme fonksiyonu olmaksızın yanar.
 Üst + Alt ısıtma	Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanla ısıtma yapar. Tek bir fırın seviyesinde pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Fanlı pişirme	Aynı pişirme sıcaklığı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

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

Cihazın içindeki sıcaklık artarken sıcaklık göstergesi yanar.

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

Elektronik programlayıcı



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

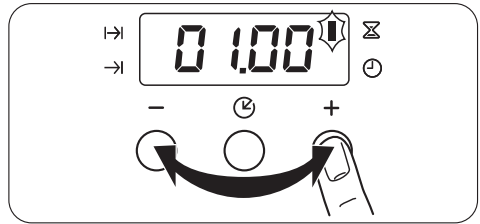
Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonu	Kullanıldığı işlemler
Saat	Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
Mekanik Zaman Ayarını	Geri sayım süresi ayarlamak içindir. Süre sona erdiğinde, sesli bir uyarı duyulur. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
Süre	Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
Bitiş	Cihazın ne zaman duracağını ayarlamak içindir.

i Cihazın ne zaman çalışıp, ne zaman duracağını ayarlamak için Süre ve Bitiş fonksiyonlarını aynı anda kullanabilirsiniz. Önce Süre'yi , ardından Bitiş'i ayarlayın.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

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



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

i Süre ve Bitiş fonksiyonlarında cihaz otomatik olarak durur.

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

Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Seçim tuşuna gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönmüştüğü kadar arka arkaya basın.

2. "-" tuşuna basın ve basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye içinde devre dışı kalır.

Ek fonksiyonlar

Soğutma fanı

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

Güvenlik termostatu

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

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

Yararlı ipuçları ve bilgiler

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

pişirme sonuçları değişebilir ve emaye kaplama zarar görebilir.

Kek pişirme

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

Et ve balık pişirme

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

- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletiniz.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, damlatma tepsisine biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.



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

Pişirme süreleri

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

Pişirme ve kızartma tablosu



KEKLER

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Çırpmalı tarifler	2	170	2 (1 ve 3)	165	45-60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	2	170	2 (1 ve 3)	160	24-34	Kek kalıbında
Cheese cake	1	170	2	165	60-80	26 cm'lik kek kalıbında
Elmalı kek (Elmalı pay)	1	170	2 (1 ve 3)	160	100-120	Tel raf üzerinde 20 cm'lik 2 kek kalıbı
Meyveli turta	2	175	2	150	60-80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	2	170	2 (1 ve 3)	160	30-40	26 cm'lik kek kalıbında
Meyveli kek	2	170	2	155	60-70	26 cm'lik kek kalıbında
Pandispanya (Yağsız pandispanya)	2	170	2	160	35-45	26 cm'lik kek kalıbında
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek	2	170	2	160	50-60	20 cm'lik kek kalıbında
Erikli turta	2	170	2	165	50-60	Ekmek kalıbında ¹⁾
Küçük kekler	3	170	3 (1 ve 3)	165	20-30	Yassı pişirme tepsisinde
Bisküviler	3	150	3 (1 ve 3)	140	20-30	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Bezeler	3	100	3	115	90-120	Yassı pişirme tepsisinde
Çörekler	3	190	3	180	15-20	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kremalı çörek	3	190	3 (1 ve 3)	180	25-35	Yassı pişirme tepsisinde ¹⁾
Kaplama turtalar	3	180	2	170	45-70	20 cm'lik kek kalıbında

YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi 	Sıcaklık [°C]		
Victoria sandviç	1 veya 2	180	2	170	40-55	20 cm'lik kek kalıbında sol + sağ



1) Önceden 10 dakika ısıtın.

EKMEK VE PİZZA

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

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

TURTALAR / BÖREKLER

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

1) Önceden 10 dakika ısıtın.

ET


YEMEĞİN TÜRÜ	Üst + Alt pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi ☺	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi ☺	Sıcaklık [°C]		
Siğir eti	2	200	2	190	50-70	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Domuz eti	2	180	2	180	90-120	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Dana eti	2	190	2	175	90-120	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Az pişmiş rozbif	2	210	2	200	44-50	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Orta pişmiş rozbif	2	210	2	200	51-55	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
İyi pişmiş rozbif	2	210	2	200	55-60	Tel raf üzerinde ve derin kızartma tavasında
Domuz omzu	2	180	2	170	120-150	Derin kızartma tavasında
Domuz incik	2	180	2	160	100-120	Derin kızartma tavasında 2 parça
Kuzu eti	2	190	2	190	110-130	But
Tavuk	2	200	2	200	70-85	Derin kızartma tavasında bütün halde
Hindi	1	180	1	160	210-240	Derin kızartma tavasında bütün halde
Ördek	2	175	2	160	120-150	Derin kızartma tavasında bütün halde
Kaz	1	175	1	160	150-200	Derin kızartma tavasında bütün halde
Tavşan	2	190	2	175	60-80	Parçalar halinde
Yaban tavşanı	2	190	2	175	150-200	Parçalar halinde
Sülün	2	190	2	175	90-120	Derin kızartma tavasında bütün halde

BALIK

YEMEĞİN TÜRÜ	Geleneksel pişirme		Fanlı pişirme		Pişirme süresi [dk.]	Notlar
	Raf seviyesi ☺	Sıcaklık [°C]	Raf seviyesi ☺	Sıcaklık [°C]		
Alabalık / Çipura	2	190	2 (1 ve 3)	175	40-55	3-4 balık
Ton balığı / Somon	2	190	2 (1 ve 3)	175	35-60	4-6 fileto

Izgara

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

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

Akrilamidler hakkında bilgi

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

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

Bakım ve temizlik

! **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

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

sert maddeler, keskin uçlu nesnelere ile temizlemeyiniz. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilirler!

i **Paslanmaz çelik ve alüminyum cihazlar:**

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

Kapı contalarının temizlenmesi

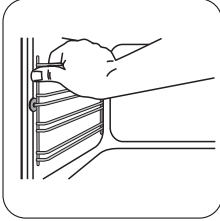
- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı çerçevesi, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Servis Merkezini arayın.

- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

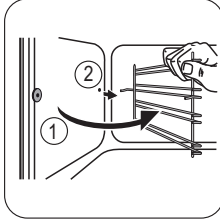
Teleskobik ray destekleri

Yan duvarları temizlemek için teleskobik ray desteklerini çıkarabilirsiniz.

Teleskobik ray desteklerinin çıkarılması



1 Teleskobik ray desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



2 Arkadaki teleskobik ray desteğini yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

Teleskobik ray desteklerinin takılması

Teleskobik ray desteklerini takmak için bu sırayı tersten izleyin.

i Teleskobik ray desteklerinin yuvarlatılmış kenarları öne doğru bakmalıdır.

Fırın lambası

! **Uyarı** Fırın lambasını değiştirirken dikkatli olun. Elektrik çarpması riski vardır.

Fırın lambasını değiştirmeden önce:

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

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

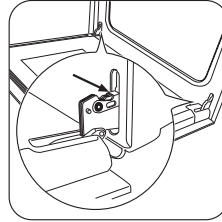
1. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Fırın lambası ampulünü uygun 300°C ısıya dayanıklı fırın lambası ampülüyle değiştirin.
Aynı tip fırın lambası kullanın.

4. Cam kapağı takın.

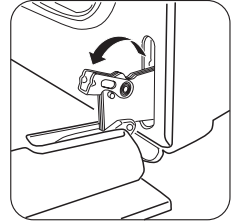
Fırın kapağının temizlenmesi

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

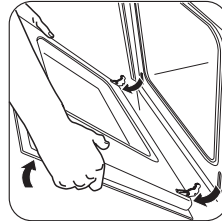
i Fırın kapısını sökmeden dahili cam paneli çıkarmaya çalışırsanız fırın kapısı kapanabilir.



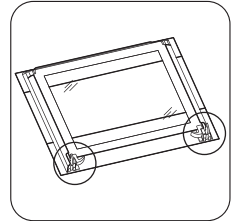
1 Kapıyı tamamen açın ve iki kapı menteşesini tutun.



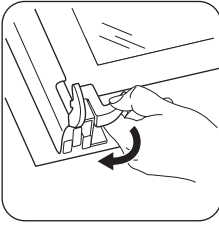
2 Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.



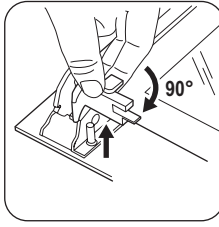
3 Fırın kapısını ilk açılma pozisyonuna getirin (yarı yarıya). Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkartınız.



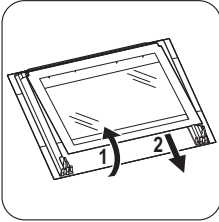
4 Kapıyı yumuşak bir bez üzerinde sağlam bir yüzeye koyun.



5 Dahili cam paneli çıkarmak için kilitleme sitemini açın.



6 Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.



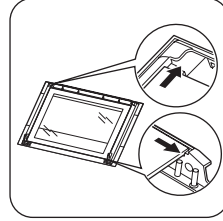
7 Cam paneli dikkatlice kaldırıp (adım 1) yerinden çıkarın (adım 2).

Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurutun.

Kapının ve cam panelin takılması

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

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



Servisi aramadan önce

⚠ **Uyarı** "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Cihaz kapalıdır.	Cihazı açın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olduğundan emin olun.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmıştır.	Sigortayı kontrol edin. Sigorta birden fazla kez attıysa, kalifiye bir elektrikçi çağırın.
Fırın lambası çalışmıyor.	Fırın lambası arızalıdır.	Fırın lambasını değiştirin.
Göstergede 12.00 gösteriliyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	Saati ayarlayın.
Yemeklerin üstünde ve fırının içinde buhar ve su damlacıkları birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15-20 dakikadan fazla tutmayın.

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya yetkili servise başvurun.

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

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)

Ürün numarası (PNC)

Seri numarası (S.N.)

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

Teknik veriler

Gerilim

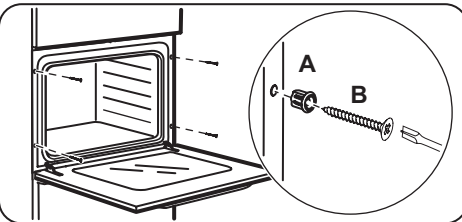
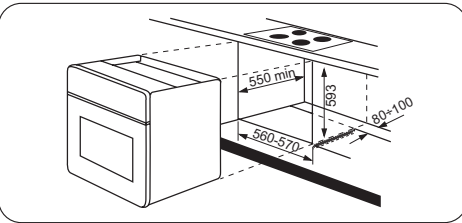
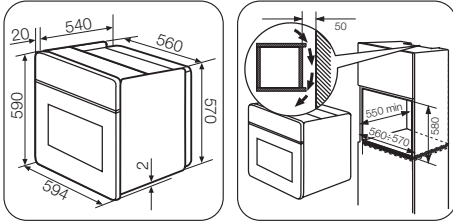
230 V

Frekans

50 Hz

Montaj

! Uyarı "Güvenlik bilgileri" bölümüne bakın.



Elektrik tesisatı

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

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

Bu cihaz, elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte teslim edilir.

Kablo

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


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

Toplam güç çekimi	Kablo bölümü
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



Çevreyle ilgili bilgiler

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

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

EEE Yönetmeliğine Uygundur.



Ambalaj malzemesi

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

Зміст

Інформація з техніки безпеки _____	52	Корисні поради _____	59
Інструкції з техніки безпеки _____	53	Догляд та чистка _____	64
Опис виробу _____	56	Що робити, коли ... _____	66
Перед першим користуванням _____	56	Технічні дані _____	67
Щоденне користування _____	57	Установка _____	67
Функції годинника _____	58	Охорона довкілля _____	68
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.
- 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 протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.


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

Експлуатація

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

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.


- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте прилад-дя чи деко, та, коли вставляєте їх.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно 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 страви і продукти з високим вмістом вологи.
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.

- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

Догляд та чистка


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

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

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.


Внутрішнє освітлення

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

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

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

Утилізація

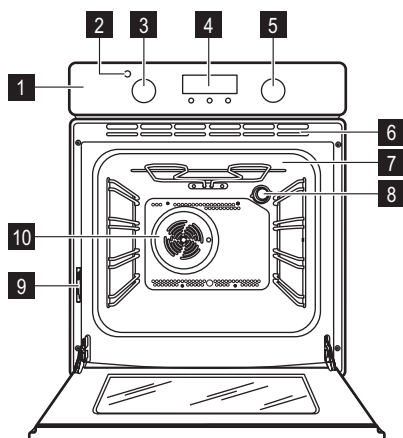
 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

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

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

Опис виробу

Загальний огляд




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

Акcesуари духової шафи

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

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

Перед першим користуванням


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

Перше чищення

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

Важливо! Дивіться розділ "Догляд та чистка".


Встановлення часу

-  Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.





При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу починає мигтати. Скористайтеся кнопками + або -, щоб встановити час.


Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

 Змінюючи час, не можна одночасно встановлювати функції «Тривалість» → і «Завершення» →.

Попереднє прогрівання

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






Щоденне користування

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

Активация і деактивация приладу

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

Функції духової шафи

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

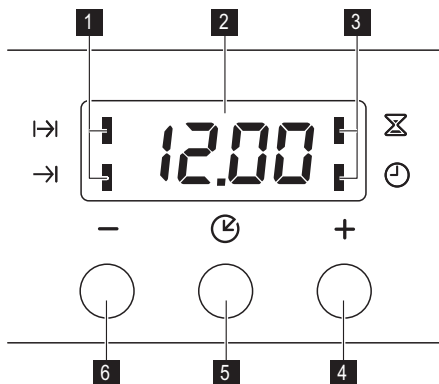
4. Прогрійте порожню духовку впродовж 15 хвилин.

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

Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

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

Електронний програматор



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

Функції годинника

Функція годинника		Призначення
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
	Кінець	Встановлення часу вимкнення приладу.

i Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» і «Завершення» , щоб встановити час увімкнення і вимкнення приладу. Спершу налаштуйте «Тривалість» , а потім «Завершення» .

Налаштування функцій годинника

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



3. Для встановлення часу для таких функцій, як «Таймер» , «Тривалість» та «Кінцевий час» , натискайте кнопки + або -. Загоряється індикатор відповідної функції годинника. Після того як спливе встановлений час, почне мигтати індикатор функції годинника і пролунає звуковий сигнал протягом 2 хвилин.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» |→| або «Кінцевий час» →|, прилад вимикається автоматично.

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

Додаткові функції

Вентилятор охолодження

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

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування прила-

Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Можна готувати різні страви на двох рівнях одночасно. В такому разі розмістіть полицки на рівнях 1 і 3.
- Духовку оснащено спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром. При цьому вони залишатимуться м'якими всередині і вкритими хрусткою скоринкою ззовні. Крім цього, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад продовж 10 хвилин.

Скасування функцій годинника

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

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

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

Випікання тістечок

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

Готування м'яса та риби

- Не готуйте м'ясні страви, якщо вага шматка м'яса менша за 1 кг. Якщо готувати надто малу кількість, то м'ясо стане надміру сухим.
- Щоб червоне м'ясо добре приготувалося зовні і було соковитим всередині, встановіть температуру 200-250°C.
- Біле м'ясо, птицю та рибу готуйте при температурі 150-175°C.
- Якщо страва дуже жирна, користуйтеся піддоном, щоб запобігти утворенню плям, які буде важко видалити.
- Перш ніж різати приготовлене м'ясо, дайте йому постояти приблизно 15 хвилин, щоб з нього не витікав сік.



- Щоб запобігти утворенню надто великої кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб не дати диму конденсуватися, додавайте воду щоразу, коли вона випаровується.

Тривалість готування

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

Таблиця випікання та смаження

ПИРОГИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Збиті суміші	2	170	2 (1 і 3)	165	45-60	У формі для випічки
Вироби з пісочного тіста	2	170	2 (1 і 3)	160	24-34	У формі для випічки
Сирний пиріг	1	170	2	165	60-80	У формі діаметром 26 см
Яблучний пиріг	1	170	2 (1 і 3)	160	100-120	2 форми для випічки діаметром 20 см на решітці
Листковий пиріг	2	175	2	150	60-80	На плоскому деко
Пиріг з варенням	2	170	2 (1 і 3)	160	30-40	У формі діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	170	2	155	60-70	У формі діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	2	170	2	160	35-45	У формі діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	170	2	160	50-60	У формі діаметром 20 см
Кекс із родзинками	2	170	2	165	50-60	У формі для випічки хліба 1)
Тістечка	3	170	3 (1 і 3)	165	20-30	На плоскому деко

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Дрібні хлібобулочні вироби	3	150	3 (1 і 3)	140	20-30	На пласкому деко ¹⁾
Безе	3	100	3	115	90-120	На пласкому деко
Здобні булочки	3	190	3	180	15-20	На пласкому деко ¹⁾
Заварне тісто	3	190	3 (1 і 3)	180	25-35	На пласкому деко ¹⁾
Пирого з начинкою	3	180	2	170	45-70	У формі діаметром 20 см
Сандвіч «Вікторія»	1 або 2	180	2	170	40-55	Лівий + правий у формі діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

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

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.



ВІДКРИТИЙ ПИРІГ ІЗ ФРУКТАМИ

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Пиріг з макаронного тіста	2	180	2	180	40-50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	200	45-60	У формі

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Киш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	190	1	190	40-50	У формі
Лазанья	2	200	2	200	25-40	У формі
Трубочки з тіста з начинкою	2	200	2	200	25-40	У формі
Йоркширський пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудингу ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО


ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50-70	На решітці у глибокій жаровні
Свинина	2	180	2	180	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	44-50	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	2	200	51-55	На решітці у глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	2	200	55-60	На решітці у глибокій жаровні
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120-150	У глибокій жаровні
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100-120	2 шматки у глибокій жаровні
Ягнятина	2	190	2	190	110-130	Ніжка
Курка	2	200	2	200	70-85	Тушка у глибокій жаровні

ТИП СТРАВИ	Традиційне приготування		Готування з використанням вентилятора		Тривалість готування (хвилин)	Примітки
	Рівень 	Температура (°C)	Рівень 	Температура (°C)		
Індичка	1	180	1	160	210-240	Тушка у глибокій жаровні
Качка	2	175	2	160	120-150	Тушка у глибокій жаровні
Гуска	1	175	1	160	150-200	Тушка у глибокій жаровні
Кріль	2	190	2	175	60-80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150-200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90-120	Тушка у глибокій жаровні

РИБА

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

Готування на грилі

 Перед готуванням прогрійте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

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

ТИП СТРАВИ	Кількість		Приготування на грилі		Час готування у хвили- нах 🕒	
	Кіль- кість шматків	г	Рівень 📊	Темпера- тура (°C)	1-й бік	2-й бік
Тости з бутерброд- ною начинкою	4-6	/	3	250	5-7	/
Грінка	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Інформація про акриламід

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

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

Догляд та чистка

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

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

i Прилади з алюмінію або нержавіючої сталі

Дверцята духовки мийте лише вологою губкою. Витирайте їх м'якою ганчіркою.

Не користуйтеся сталевими мочалками, кислотами або абразивними матеріалами, бо вони можуть пошкодити поверхню духовки. Під час миття панелі керування духовки дотримуйтеся таких самих пересторог

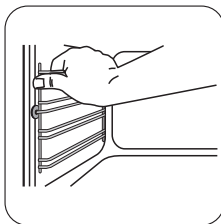
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами дверцят духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

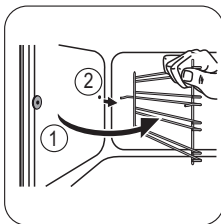
Опорні рейки для полицок

Опорні рейки можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



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



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

Встановлення опорних рейок

Встановлення опорних рейок здійснюйте у зворотній послідовності.

i Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед!

Лампочка духовки

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

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

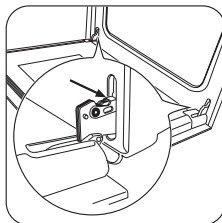
i Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

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

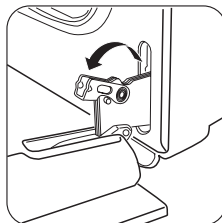
Чищення дверцят духової шафи

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

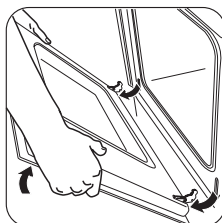
i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.



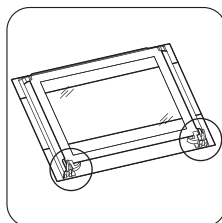
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



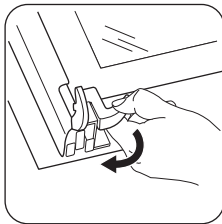
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



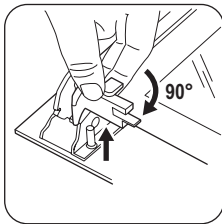
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



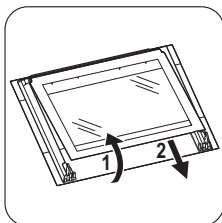
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



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

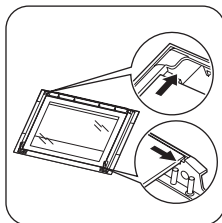


7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

Панель з декоративною рамкою слід встановлювати так, щоб трафаретний друк був повернутий до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шершава на дотик. Вставляйте внутрішню скляну панель у відповідні гнізда (див. на малюнку).



Що робити, коли ...

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

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духовка не нагрівається.	Не налаштовано годинник.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духовка не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електричному щитку.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював більше одного разу, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не світиться.	Лампочка духовки несправна.	Замініть лампочку духової шафи.
На дисплеї відображається 12.00	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані 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, вказані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

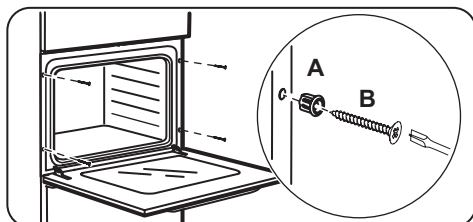
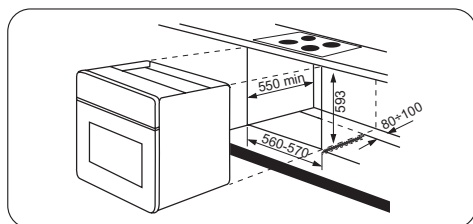
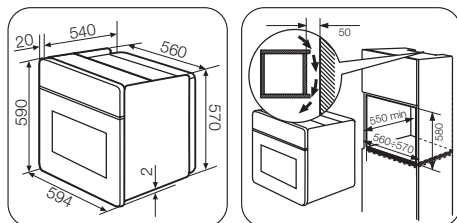
Серійний номер (S.N.)

Технічні дані

Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

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



Підключення до електромережі

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

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Кабель

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


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

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



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

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



Пакувальні матеріали

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

A series of 28 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing or drawing.



www.zanussi.com/shop



397224201-D-242012