

# GETTING STARTED? EASY.



OPZB4210B  
OPZB4210W

<b>КК</b>	<b>Қолдану туралы нұсқаулары</b>	<b>2</b>
	Тұмшапеш	
<b>RU</b>	<b>Инструкция по эксплуатации</b>	<b>26</b>
	Духовой шкаф	
<b>UK</b>	<b>Інструкція</b>	<b>51</b>
	Духова шафа	

# ZANUSSI

## **⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ**

---

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымдарға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### **БАЛАЛАР МЕН ДӘРМЕНСІЗ АДАМДАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ**

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- 3 және 8 жас арасындағы балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда алыс ұстау керек.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда алыс ұстау керек.
- Балаларға құрылғымен орнатылған мобильді құралдармен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

### **ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ ЖАЛПЫ АҚПАРАТ**

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Қандай да бір жөндеу жұмысын орындар алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### ОРНАТУ



**ЕСКЕРТУ!** Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сай келетін қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғы электрлі салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуатымен жұмыс істеуге тиіс.

### ЭЛЕКТРТОҒЫНА ҚОСУ



**ЕСКЕРТУ!** Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға 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.
- Бұл құрылғы Е.Е.С. ережелеріне сай келеді.



**ЕСКЕРТУ!** Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды өрқашан тұмшاپештің есігін жауып пісіріңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастырылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаздың жабық панеліне жиналған жылу мен ылғал келешекте құрылғының қаптаманың немесе еденнің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін толық суығанша жиһаздың панелін жаппаңыз.

## ПАЙДАЛАНУ



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

- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛУ



**ЕСКЕРТУ!** Жарақат алу, өрт қаупі немесе 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. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшاپеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

### ІШКІ ЖАРЫҚТАМА



**ЕСКЕРТУ!** Электр қатері бар.

- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған шам немесе

галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

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

### СЕРВИС

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

### ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАСТАУ

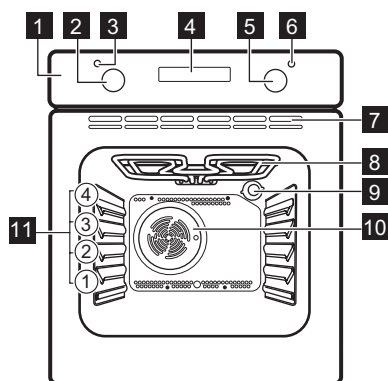


**ЕСКЕРТУ!** Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар немесе үй жануарлары барабанға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

## БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### ЖАЛПЫ КӨРІНІСІ



- 1 Басқару панелі
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы/белгішесі
- 4 Дисплей
- 5 Температура тетігі (температура үшін)
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Жарықтама шамы
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөре деңгейлері

### КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

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

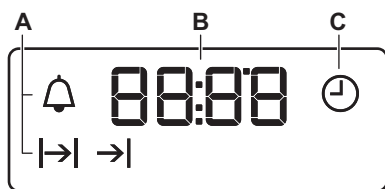
- **Пісірме табақ**  
Торттар мен печеньелерге арналған.

# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

## ТҮЙМЕЛЕР

Сенсор алаңы / Түйме	Функция	Сипаттама
—	МИНУС	Уақытты орнату үшін.
⌚	САҒАТ	Сағат функциясын орнату үшін.
+	ПЛЮС	Уақытты орнату үшін.

## ДИСПЛЕЙ



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер
- C. Сағат функциясы

## ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Тәулік уақытын орнату үшін "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.

### АЛҒАШҚЫ ТАЗАЛАУ

Тұмшапеш ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Пешті және керек-жарақтарды алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

## ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

### АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Бос пешті алғаш пайдаланар алдында қыздырыңыз.

1. функциясын орнатыңыз. Макс. температураны орнатыңыз.
2. Пешті 1 сағат қосып қойыңыз.
3. . Макс. температураны орнатыңыз.
4. Тұмшапешті 15 минут қосып қойыңыз.
5. Тұмшапешті сөндіріңіз де, салқындатыңыз.

Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып кетеді. Пештен иіс және түтін шығады. Бөлме ішіндегі ауаның жеткілікті түрде ауысып тұрғанына көз жеткізіңіз.






### БАТЫРМА ТЕТІКТЕР




Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

## ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

1. Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температура.  
Пеш іске қосылғанда оның шам жанады.
3. Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына қойыңыз.

## ТҰМШАПЕШ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Сөндіру қалпы	Тұмшапеш сөндірулі.
 Желдеткі шпен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру (Үстіңгі/Астыңғы қызу)	Тұмшапештің бір сөресінде пісіру мен қуыруға арналған.
 Астыңғы қызу	Түбі қытырлақ торттарды пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Турбо гриль	Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреде қақтауға арналған. Гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Жылдам гриль	Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.
 Гриль жасау	Жалпақ тағамнан гриль жасау және нанды қару үшін.
 Ылғалды желдеткіш пен пісіру	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Пісіру нұсқауларын "Ақыл-кеңес" тарауынан Ылғалды желдеткішпен пісіру қарауға болады. Функцияға кедергі келтірмеу үшін пісіру барысында тұмшапештің есігі жабылып тұруы керек және тұмшапештің қуат тиімділігі жағынан ең тиімді режимде тұрғанына көз жеткізіңіз. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты төмендетілуі мүмкін. Қуатты үнемдеуге арналған жалпылама нұсқауларды "Қуат тиімділігі" тарауы, Қуат үнемдеу тармағынан қараңыз.

# САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

## САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Сағат функциясы		Қолдану
⌚	ТӘУЛІК УАҚЫТЫ	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
→	ҰЗАҚТЫҚ	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
→	АЯҚТАУ	Құрылғыны сөндіру уақытын орнатуға арналған.
→  →	УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ	УАҚЫТ және АЯҚТАУ функциясын біріктіру үшін.
🔔	МИНУТ ОПЕРАТОРЫ	Кері санақ уақытын қоюға арналған. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады.

### УАҚЫТТЫ ОРНАТУ. УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ

Тұмшاپешті іске қосар алдында уақытты орнату керек.

⌚ индикаторы құрылғыны электр қуатына қосқан кезде, тоқ сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

Дұрыс уақытты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз.

Шамамен бес секунд өткеннен кейін жыпылықтау тоқтайды да, бейнебетте сіз орнатқан тәулік уақыты көрсетіледі.

Тәулік уақытын өзгерту үшін ⌚ түймесін қайта-қайта ⌚ жыпылықтағанша басыңыз.

### ҰЗАҚТЫҚ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

1. Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін |→| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. **+** немесе **-** түймесін ҰЗАҚТЫҚ уақытын орнату үшін басыңыз.

Бейнебетте |→| көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда |→| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
5. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.

6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

### АЯҚТАУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

1. Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін →| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. Уақытты орнату үшін **+** не **-** түймесін басыңыз.

Бейнебетте →| көрсетіледі.

4. Уақыт аяқталғанда →| жыпылықтап, дыбысты сигнал естіледі. Құрылғы автоматты түрде сөнеді.
5. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
6. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

### УАҚЫТТЫ КЕШІКТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ОРНАТУ

1. Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. ⌚ түймесін |→| жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
3. **+** немесе **-** түймесін ҰЗАҚТЫҚ функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.



4. 🕒 түймешігін басыңыз.
5. + немесе — түймесін АЯҚТАУ функциясының уақытын орнату үшін басыңыз.
6. 🕒 түймешігін басып құптаңыз.  
Құрылғы кейін автоматты түрде қосылып, орнатылған ҰЗАҚТЫҚ уақыты аяқталғанша істеп, орнатылған АЯҚТАУ уақыты келгенде сөнеді. Орнатылған уақыт келгенде дыбыстық сигнал естіледі.
7. Құрылғы автоматты түрде сөнеді. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
8. Пеш функцияларының тетігін және температура тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

### МИНУТ ОПЕРАТОРЫН ОРНАТУ

1. 🕒 түймесін 🔔 жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2. Қажетті уақытты орнату үшін + не — басыңыз.

Минут операторы 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.

3. Орнатылған уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
4. Тұмшاپеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

### САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫН БІРЖОЛА ТОҚТАТУ

1. 🕒 түймесін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.
2. — түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

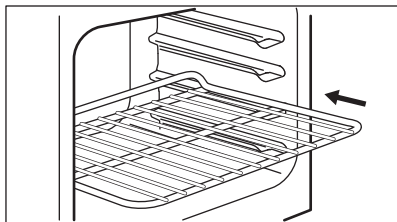


**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ САЛУ

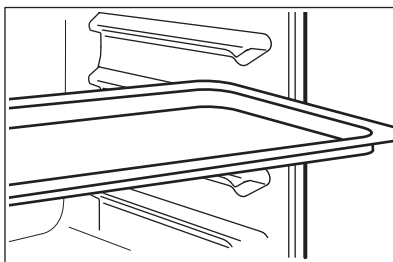
Торкөз сөре:

Сөрени сөре бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



Пісірме науа:

Пісірме науа сөре сырғытпасының бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



## ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### ЖЕЛДЕТКІШ

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕРМОСТАТЫ

Тұмшاپеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшاپеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшاپеш қайта автоматты түрде қосылады.

# АҚЫЛ-КЕҢЕС



**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде беріледі. Олар рецептерге, олардың құрамының сапасы мен мөлшеріне байланысты болады.

## ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН АҚЫЛ-КЕҢЕС

Тұмшашаптың сөре қойылатын төрт қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшашаптың астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

Төмендегі кестелерде температураға, пісіру уақытына және сөре орындарына қатысты стандартты ақпарат берілген.

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Тұмшашап ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ,

сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен қуат мөлшерін барынша азайтады.

## Төрт пісіру

Тұмшашаптың есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

## Ет пен балық пісіру

Етті кесердің алдында сөлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.

Тағам қуырған кезде тұмшашаптың іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.

## Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

## ПІСІРУ ЖӘНЕ ҚУЫРУ КЕСТЕСІ

### Торттар

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	165	2 (1 және 3)	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Ашыған қамыр	170	2	160	2 (1 және 3)	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	165	2	70 - 80	26 см торт қалыбында

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°С)	Сөренің орналасуы	Температура (°С)	Сөренің орналасуы		
Алма торты (Алма бәліші)	170	1	160	2 (1 және 3)	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбын да
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталетк асы	170	2	160	2 (1 және 3)	30 - 40	26 см торт қалыбын да
Жеміс торты	170	2	155	2	50 - 60	26 см торт қалыбын да
Қопсыма торт (Майсыз қопсыма торт)	170	2	160	2	90 - 120	26 см торт қалыбын да
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	170	2	160	2	50 - 60	20 см торт қалыбын да
Қара өрік торты <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Нан қалыбын да
Кішкене кекстер	170	3	166	3 (1 және 3)	25 - 35	Пісірме табақта
Печеньел ер <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 және 3)	30 - 35	Пісірме табақта
Меренга	100	3	115	3	35 - 40	Пісірме табақта
Тоқашта р <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Пісірме табақта

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Пирожный <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 және 3)	15 - 20	Пісірме табақта
Тарталетка	180	3	170	2	25 - 35	20 см торт қалыбын да
Виктория сэндвичі	180	1 немесе 2	170	2	45 - 70	Сол + оң, 20 см торт қалыбын да
Көп жеміс қосылған торт	160	1	150	2	110 - 120	24 см торт қалыбын да
Виктория сэндвичі <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	20 см торт қалыбын да

1) Тұшпапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

#### Нан және пицца

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ақ нан <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г
Қарабидай наны	190	1	190	1	30 - 45	Нан қалыбын да
Булочка <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 және 3)	25 - 40	Пісіру табасында 6 - 8 булочка

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Пицца <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Шұңғыл табада
Шелпек <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 – 20	Пісірме табақта

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

#### Ашық бәліштер

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Паста фланы	180	2	180	2	40 - 50	Қалып
Көкөніс фланы	200	2	200	2	45 - 60	Қалып
Киш	190	1	190	1	40 - 50	Қалып
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	Қалып
Каннелон и	200	2	200	2	25 - 40	Қалып
Йоркшир пудингі <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 пуддинг қалыбы

1) Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

#### Ет

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Сыыр еті	200	2	190	2	50 - 70	Тор сөре мен шұңғыл табада

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Шошқа еті	180	2	180	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Бұзау еті	190	2	175	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	210	2	200	2	44 - 50	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	210	2	200	2	51 - 55	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	210	2	200	2	55 - 60	Тор сөре мен шұңғыл табада
Шошқаның қол омыртқасы	180	2	170	2	120 - 150	Шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	180	2	160	2	100 - 120	Шұңғыл табаға 2 кесектен қойылады
Қой еті	190	2	190	2	110 - 130	Сирақ
Тауық еті	200	2	200	2	70 - 85	Тұтас
Күркетауық еті	180	1	160	1	210 - 240	Тұтас
Үйрек еті	175	2	160	2	120 - 150	Тұтас
Қаз еті	175	1	160	1	150 - 200	Тұтас
Үй қоянының еті	190	2	175	2	60 - 80	Кесектеп туралған

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Қоян еті	190	2	175	2	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	190	2	175	2	90 - 120	Тұтас

### Балық

Тағам	Үстіңгі/Астыңғы қызу		Желдеткішпен пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Бақтақ / Теңіз мөңкесі	190	2	175	2 (1 және 3)	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/ Албырт балық	190	2	175	2 (1 және 3)	35 - 60	4 - 6 филе

### ГРИЛЬ ЖАСАУ

250 °C градус температураны орнатыңыз.

Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері		Уақыт (мин.)	
	Саны	Мөлшері (кг)	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Сиыр етінің стейктері	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Шұжықтар	8	-	12 - 15	10 - 12
Туралған шошқа еті	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1	30 - 35	25 - 30
Кәуап	4	-	10 - 15	10 - 12
Тауықтың төс еті	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0,6	20 - 30	-

Тағам	Мөлшері		Уақыт (мин.)	
	Саны	Мөлшері (кг)	1-ші жағы	2-ші жағы
Балықтың қоң еті	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	5 - 7	-
Қыздырылған нан	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### ТУРБО ГРИЛЬ

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Макс. 200 °С температураны орнатыңыз.

Тағам	Мөлшері		Уақыт (мин.)	
	Саны	(кг)	1-ші жағы	2-ші жағы
Ет орамы (күркетауық)	1	1	30 - 40	20 - 30
Тауық (екіге бөлінген)	2	1	25 - 30	20 - 30
Тауықтың сирақтары	6	-	15 - 20	15 - 18
Бөдене	4	0,5	25 - 30	20 - 25
Көкөніс гратині	-	-	20 - 25	-
Скаллоп	-	-	15 - 20	-
Макрель	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Балық тілімдері	4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10

### ЫЛҒАЛДЫ ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ



Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

Тағам	Керек-жарақтар	Температура (°С)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 40



Тағам	Керек-жарақтар	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Булочкалар, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 40
Пицца, мұздатылған, 0,35 кг	темір сөре	220	2	35 - 40
Швейцария орамасы	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	30 - 40
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	200	3	30 - 40
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	170	2	20 - 30
Виктория сәндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 45
Бұқтырылған балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Балық филесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Қалтаға салынған ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	200	3	40 - 50
Шашлық, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	200	3	25 - 35
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	20 - 30
Бадам печеньеелері, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	40 - 45
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл конд. өнімі, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Қытырлақ бисквит, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	20 - 30

Тағам	Керек-жарақтар	Температура (°C)	Сөренің орналасуы	Уақыт (мин.)
Бұқтырылған көкөніс, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 40
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	200	3	30 - 45
Жерорта теңізі көкөністері 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 40

### СЫНАҚ ИНСТИТУТТАРЫНА АРНАЛҒАН АҚПАРАТ

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сөренің орнала суы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Кішкене кекстер	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	170	20 - 30	Әр науаға 20 кішкене кекстен салыңыз.
Алма бөліші	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	1	170	80 - 120	2 қалбыр (диаметрі 20 см) пайдаланыңыз, диагональ қойылған.
Бисквит торт	Дәстүрлі пісіру	Торкөз сөре	2	170	35 - 45	Торт қалыбын (диаметрі 26 см) пайдаланыңыз.
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісірме табақ	3	150	20 - 35	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.
Қыздырылған нан 4 - 6 дана	Гриль жасау	Торкөз сөре	3	макс.	бір жағы 2 - 4 минут; екінші жағы 2 - 3 минут	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

Тағам	Функция	Керек-жарақтар	Сөренің орнала суы	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Түсіндірме
Сиыр етінің бургері 6 дана, 0,6 кг	Гриль жасау	Тор сөре және май жинайтын таба	3	макс.	20 - 30	Тор сөрені үшінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің екінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз.

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### ТАЗАЛАУҒА ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРІМ

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Металл беттерін тазалау үшін арнайы жуғыш затты пайдаланыңыз.

Тұмшاپешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін.

Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.

Тұмшاپештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Тұмшاپештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін.

Конденсатты азайту үшін тұмшاپешті тағам

пісіру алдында 10 минутқа қосыңыз. Тұмшاپешті пайдаланып болған сайын ішіндегі ылғалды тазалаңыз.

### ТОТ БАСПАЙТЫН БОЛАТТАН НЕ АЛЮМИНИЙДЕН ЖАСАЛҒАН ТҰМШАПЕШТЕР

Тұмшاپештің есігін дымқыл шүберекпен немесе жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Темір жүн, қышқыл немесе түрлілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшاپештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшاپештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

### ЕСІКТІҢ ТЫҒЫЗДАҒЫШЫН ТАЗАЛАУ

Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшاپеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Тұмшاپештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

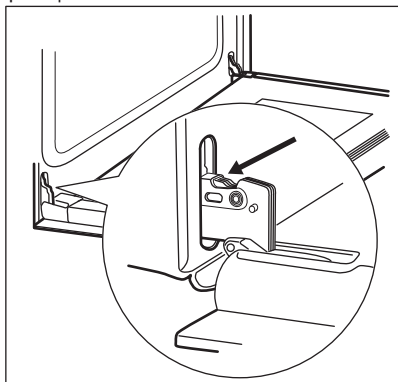


Ішкі шыны панельді тұмшاپештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

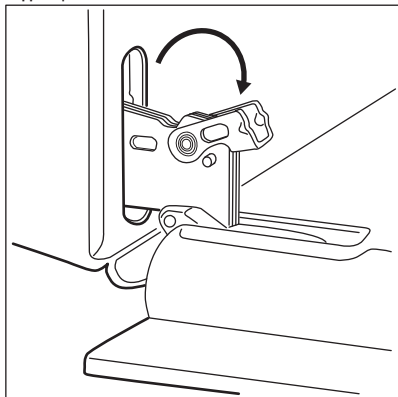


**АБАЙЛАҢЫЗ** Пешті ішкі шыны панельсіз пайдаланбаңыз.

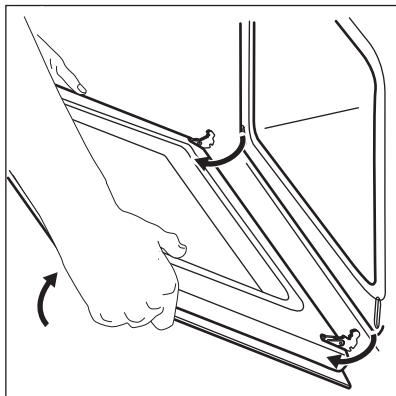
1. Есікті шегіне дейін ашып, екі топсасын ұстаңыз.



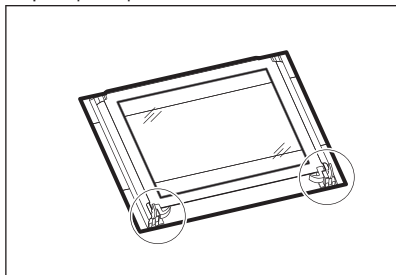
2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



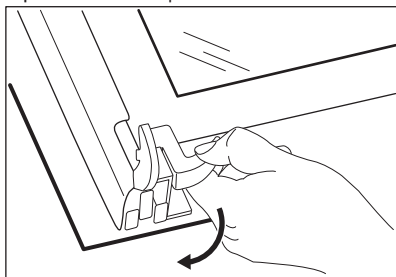
3. Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.



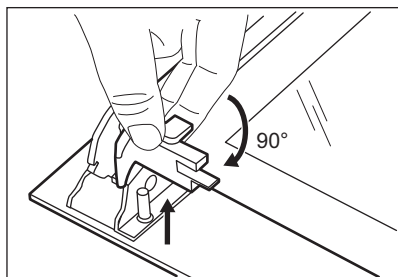
4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



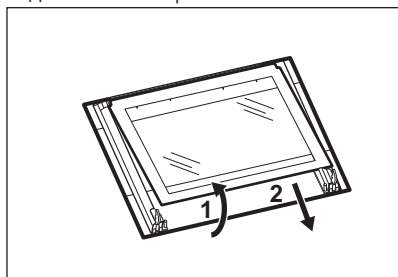
5. Ішкі шыны панельді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



6. Екі бекітпені 90° градусқа бұраңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



7. Әуелі шыны панельді абайлап көтеріп, содан кейін алыңыз.

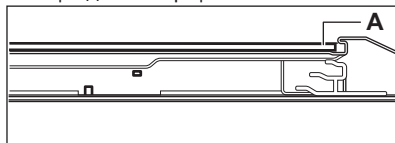


8. Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшापештің есігін орнатыңыз.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



### ШАМДЫ АУЫСТЫРУ



**ЕСКЕРТУ!** Электр қатері бар. Шам ыстық болуы мүмкін.

1. Пешті сөндіріңіз. Пеш салқындағанша күтіңіз.
2. Пешті розеткадан ағытыңыз.
3. Пештің табанына шүберек төсеңіз.

#### Артқы шам

1. Шамды алу үшін шыны қақпағын бұраңыз.
2. Шыны қақпағын тазалаңыз.
3. Шамды 300 °C градус қызуға төзімді, сәйкес келетін шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпағын орнатыңыз.

## АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшापеш қызбайды.	Тұмшापеш сөндірулі.	Тұмшапешті іске қосыңыз.
Тұмшापеш қызбайды.	Сағат қойылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшापеш қызбайды.	Қажетті параметрлер орнатылмаған.	Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш жанып кеткен.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз.
Шам жанбайды.	Шамда ақаулық бар.	Шамды ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің корпусына жиналады.	Тұмшاپештің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.	Тағамды пісіргеннен кейін тұмшاپеш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Дисплейде "12.00" көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты қайта қойыңыз.

### ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ДЕРЕГІ

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында

көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшاپештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

### Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

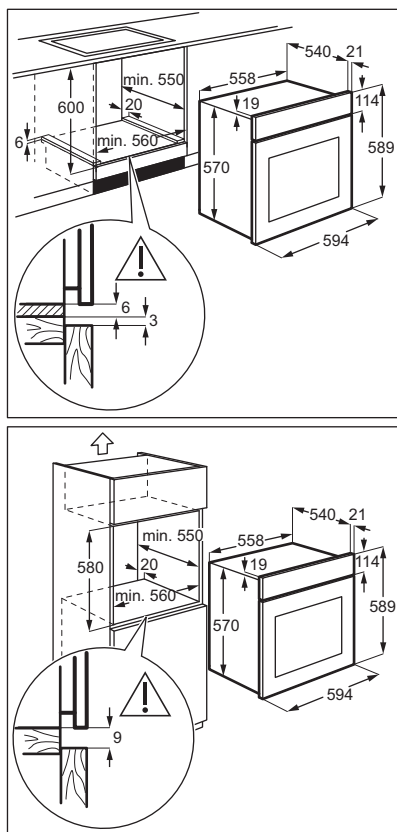
Үлгі (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмірі (S.N.)	.....

## ОРНАТУ

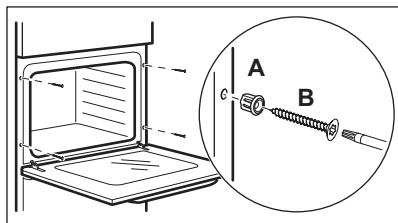


**ЕСКЕРТУ!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## КІРІКТІРІП ОРНАТУ



## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ШКАФ ІШІНЕ ОРНАТУ



Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен ғана жабдықталған.

### СЫМ

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

Сымды техникалық ақпарат тақтайшасындағы жалпы қуат мәніне қарап таңдаңыз. Кестеге назар аударуыңызға болады:

## ЭЛЕКТРТОҒЫНА ҚОСУ



«Қауіпсіздік ақпараты» тарауындағы сақтық шаралары орындалмаса, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Жалпы қуат (Вт)	Сымның көлденең қимасы (мм <sup>2</sup> )
ең көбі 1380	3 x 0.75
ең көбі 2300	3 x 1

<b>Жалпы қуат (Вт)</b>	<b>Сымның көлденең қимасы (мм²)</b>
ең көбі 3680	3 x 1.5

және қоңыр сымдар) қарағанда 2 см ұзынырақ болуға тиіс.



Пештің жерге тұйықталатын сымы (жасыл / сары сым) фаза және бейтарап сымдарға (көк

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 / 60 Гц

## ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ



Пештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

### Жалпылама кеңес

Тұшпапеш жұмыс істеп тұрғанда есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Тағамды бұға пісіру кезінде есікті жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тағамды салмай тұрып пешті алдын ала қыздырмаңыз.

Пісіретін уақыт 30 минуттан көп болғанда, пісіру уақыты аяқталмай тұрып, пісіру уақытының ұзақтығына байланысты пеш температурасын 3-10 минутқа азайтыңыз.

Тұшпапештің ішіндегі қалдық қызу тағам пісіруді жалғастыра береді.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

### Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.


### Тағамды жылы ұстау


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

### Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына

зиын келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.



Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның бірінші нөмір саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 730112345 сериялық нөмірі өнім 2017 жылдың отызыншы аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импорттаушы, жеткізуші және ұйымның өндіруші уәкілетті: ООО «Электролюкс Рус» Кожевнический проезд 1, 115114, Москва/Мәскеу, Ресей, тел.: 8-800-200-3589

Польшада жасалған

## **⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### **БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

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

## ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

### УСТАНОВКА



**ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



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

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители

следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- 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.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения 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 влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



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

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## СЕРВИС

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## УХОД И ОЧИСТКА



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

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

## УТИЛИЗАЦИЯ

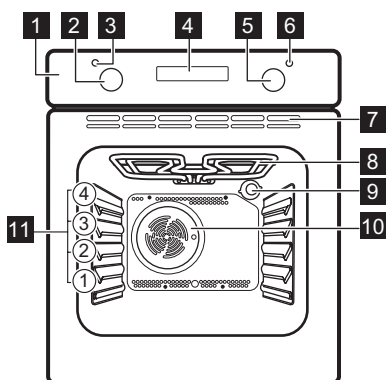


**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удущья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Положение противней

## АКСЕССУАРЫ

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

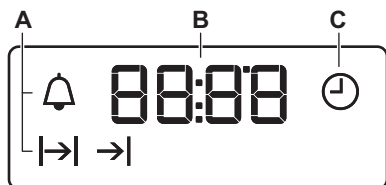
- **Эмалированный противень**  
Для тортов и печенья.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## КНОПКИ

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
⌚	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

## ДИСПЛЕЙ



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

## ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Извлеките все аксессуары из духового шкафа.





См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкафа и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары обратно на их места.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## УТАПЛИВАЕМЫЕ РУЧКИ

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



## УСТАНОВКА РЕЖИМА НАГРЕВА


1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

## РЕЖИМЫ ДУХОВОГО ШКАФА







Режимы нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.

Режимы нагрева	Применение
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Турбогриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

Режимы нагрева	Применение
 Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе «Влажный горячий воздух» главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии».

## ФУНКЦИИ ЧАСОВ


ТАБЛИЦА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ


Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
  ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.





## УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ. ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

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





При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью  или  установите надлежащее время суток.


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

Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .





## УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».


На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».









## УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .





На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью  или  задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.
7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени.

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ЧАСОВ.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

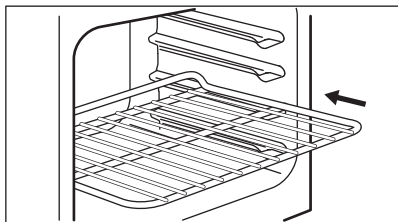


**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

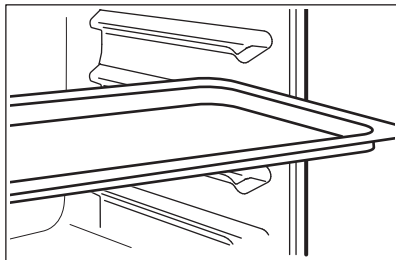
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Духовой шкаф 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. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

### Приготовление выпечных блюд

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

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

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

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Время приготовления

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

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

## ТАБЛИЦА ВЫПЕЧКИ И ЖАРКИ

### Торты

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт/ Чизкейк	170	1	165	2	70 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	170	2	155	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	170	2	160	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	В форме для хлеба
Мелкое печенье	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	В эмалированном противне
Бисквит <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	В эмалированном противне
Безе	100	3	115	3	35 - 40	В эмалированном противне

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Булочки <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	В эмалированном противне
Заварные пирожные <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	В эмалированном противне
Открытые пироги	180	3	170	2	25 - 35	В форме для выпечки диаметром 20 см
Бисквитный торт	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Левый + правый в форме для выпечки 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## Хлеб и пицца

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	190	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6-8 штук в эмалированном противне
Пицца <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	В сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	В эмалированном противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## Открытые пироги

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	200	2	45 - 60	В форме

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	190	1	190	1	40 - 50	В форме
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	В форме
Каннелони	200	2	200	2	25 - 40	В форме
Йоркширский пудинг <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 форм для пудинга

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

#### Мясо

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке и в сотейнике
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	44 - 50	На решетке и в сотейнике

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Английский ростбиф, Средн	210	2	200	2	51 - 55	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	55 - 60	На решетке и в сотейнике
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	В сотейнике
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт. в сотейнике
Баранина	190	2	190	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	200	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	1	160	1	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	160	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	1	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком



## Рыба

Продукты	Верхний/нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3-4 Рыба
Тунец / лосось	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4-6 кусочков филе

## ГРИЛЬ

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте третье положение. Установите температуру 250 °C.

Продукты	Количество		Время (мин)	
	Штук	Количество (кг)	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлыки	4	-	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## ТУРБО-ГРИЛЬ

Задайте максимальную температуру 200°C.

Используйте третье положение противня.

Продукты	Количество		Время (мин)	
	Штук	(кг)	Первая сторона	Вторая сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1	30 - 40	20 - 30
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1	25 - 30	20 - 30
Ножки цыпленка	6	-	15 - 20	15 - 18
Перепел	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Запеканка из овощей	-	-	20 - 25	-
Гребешки	-	-	15 - 20	-
Скумбрия	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Ломтики рыбы	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

### ВЛАЖНЫЙ ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ



Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40

Продукты	Аксессуары	Температура (°С)	Положение противня	Время (мин)
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Отв. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТЕСТИРУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°С)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Яблочный пирог	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	1	170	80 - 120	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Бисквит	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	2	170	35 - 45	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см).
Песочное печенье	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	150	20 - 35	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Тосты 4-6 шт	Гриль	Решетка	3	макс	2-4 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говяжьей 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	3	макс	20 - 30	Поставьте решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## УХОД И ОЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## ПРИМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОЧИСТКИ

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство. Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

## МОДЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ АЛЮМИНИЯ

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

## ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

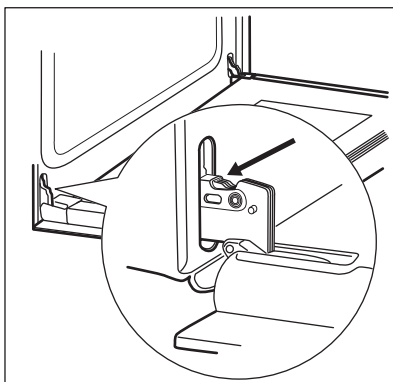


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.

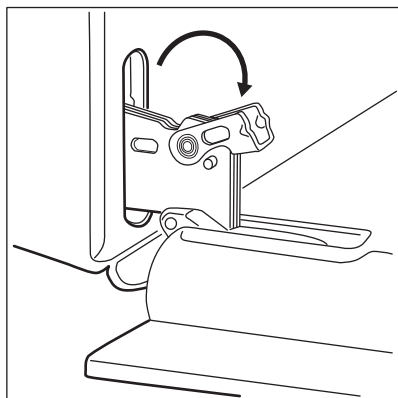


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

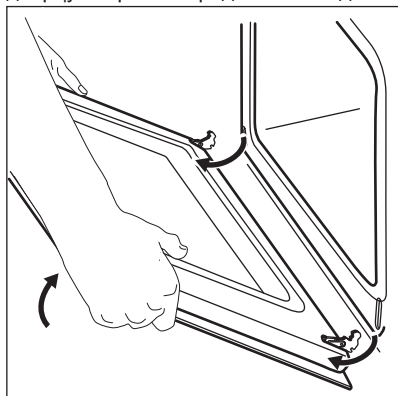
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



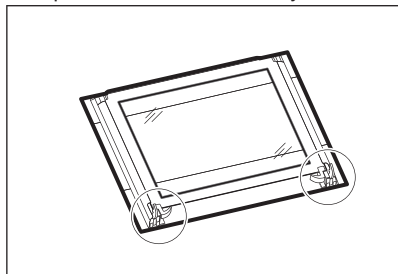
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



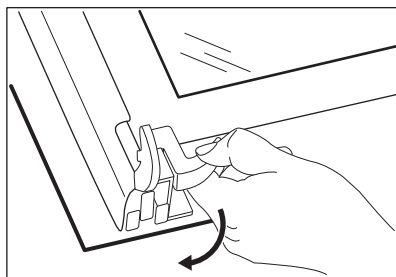
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



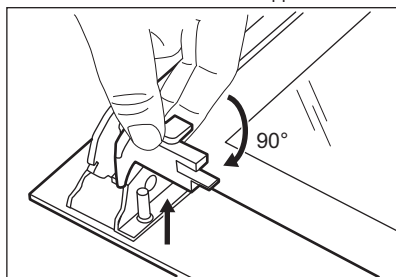
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



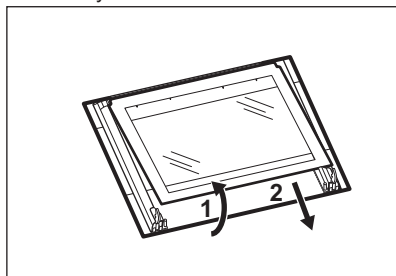
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



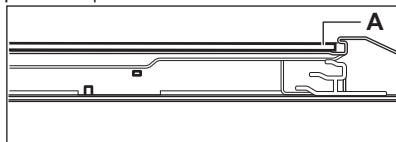
7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## ЗАМЕНА ЛАМПЫ



**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.

### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не

удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

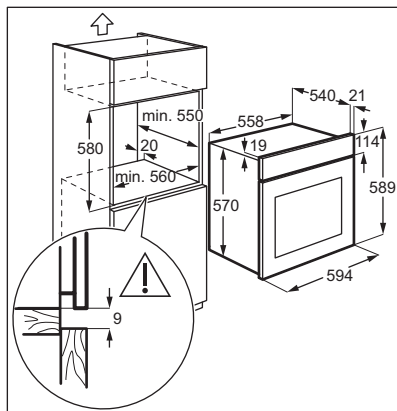
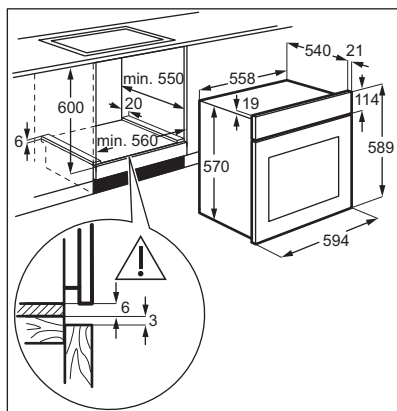
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## УСТАНОВКА



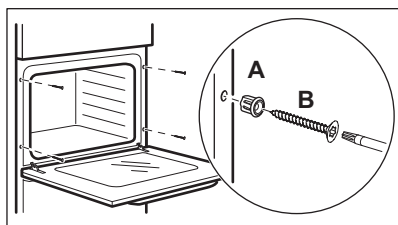
**ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### ВСТРАИВАНИЕ





## КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА К МЕБЕЛИ



## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

## 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 BV-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

# ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

## ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

## Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления.

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

## Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

## Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии


выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

## Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

# ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не

выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Польше

## **⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

---

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### **БЕЗПЕКА ДІТЕЙ І ВРАЗЛИВИХ ОСІБ**

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

### **ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВСТАНОВЛЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Йі слід використовувати з блоком електроживлення.

### ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.

- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наблизений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід закрити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

## КОРИСТУВАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не

користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страву й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

## ВНУТРІШНЯ ПІДСВІТКА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## СЕРВІС

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## УТИЛІЗАЦІЯ



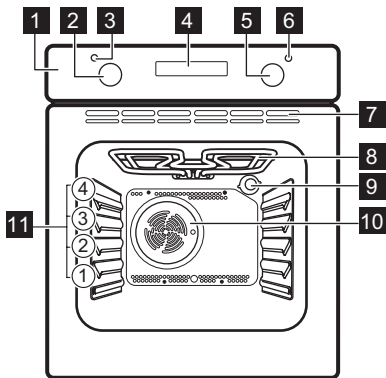
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека задусення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Вентиляційні отвори охолоджуючого вентилятора
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Положення полиць

## АКСЕСУАРИ

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

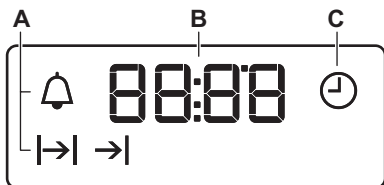
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.

# ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

## КНОПКИ

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
🕒	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.

## ДИСПЛЕЙ



- A.** Функції годинника
- B.** Таймер
- C.** Функція годинника

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



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



Щоб установити час доби, див. розділ «Функції годинника».

## ПЕРВИННЕ ОЧИЩЕННЯ

Вийміть з духової шафи все приладдя.





Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари.

Покладіть аксесуари на місце.

## ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



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

## ВИСУВНІ ПЕРЕМИКАЧІ

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.




## ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ НАГРІВАННЯ

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.





Лампочка починає світитися, коли працює духову шафу.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

## ФУНКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Функція духовки	Використання
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Вентилятор	Смажити або смажити і випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.









Функція духовки	Використання
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження хлібу.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.

Функція духовки	Використання
 Вологе гаряче повітря	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Вологе гаряче повітря. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії.


## ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

ТАБЛИЦЯ ФУНКЦІЙ ГОДИННИКА

Функція годинника	Застосування
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи пристрою.
 ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення пристрою.
  ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна настроїти в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.



### НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ. ЗМІНА ЧАСУ

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.


Індикатор  блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити час.

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

Що змінити час доби, натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .


### НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати **|>|**.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється **|>|**.

4. Коли час завершиться, починає блимати **|>|** і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

### НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ЗАВЕРШЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки **>|** не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб задати час.

На дисплеї з'являється **>|**.

4. Коли час завершиться, починає блимати **>|** і лунає звуковий сигнал. Пристрій вимикається автоматично.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

### НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

2. Натискайте , доки **|>|** не почне блимати.

3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

4. Натисніть .

5. Натисніть **+** або **-**, щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.



6. Натисніть , щоб продовжити.

Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленої ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений КІНЦ. ЧАС. У заданий час пролунає звуковий сигнал.

7. Пристрій вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

8. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

### НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ ТАЙМЕР


1. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .
2. Натисніть **+** або **-**, щоб установити потрібний час.

Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

### СКАСУВАННЯ ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.

2. Натисніть та утримуйте **-**.

Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

# ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

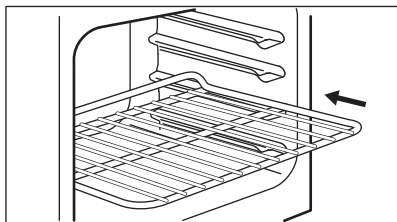


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

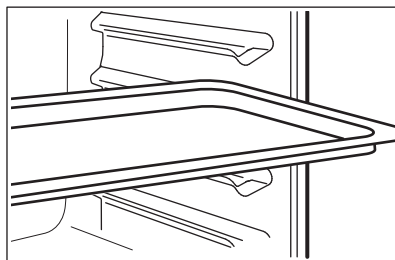
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Деко для випічки :

Просуньте деко для випічки між напрямними планками опорних рейок.



## ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

### ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити

## ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



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



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полицки.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Духова шафа оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі,

насиченому парю, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Це скорочує час готування та споживання енергії.

### Випікання пирогів/тортів

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

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

### Готування м'яса і риби

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження,

налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

### Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

## ТАБЛИЦЯ ВИПІКАННЯ ТА СМАЖЕННЯ

### Пирого

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Збиті суміші	170	2	165	2 (1 і 3)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	2 (1 і 3)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг	170	1	165	2	70 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний торт (пиріг)	170	1	160	2 (1 і 3)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	На деку для випікання

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Пиріг із варенням	170	2	160	2 (1 і 3)	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	170	2	155	2	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт (бісквіт без жиру)	170	2	160	2	90 - 120	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг	170	2	160	2	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см
Кекс із родзинками <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	У формі для випікання хліба
Тістечка	170	3	166	3 (1 і 3)	25 - 35	На деку для випікання
Печиво <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 і 3)	30 - 35	На деку для випікання
Безе	100	3	115	3	35 - 40	На деку для випікання
Булочки <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	На деку для випікання
Заварне тісто <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 і 3)	15 - 20	На деку для випікання

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Пирого з начинкою	180	3	170	2	25 - 35	У формі для випікання діаметром 20 см
Сендвіч «Вікторія»	180	1 або 2	170	2	45 - 70	Лівий + правий у формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	160	1	150	2	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сендвіч «Вікторія» <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

#### Хліб і піца

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	190	1	30 - 45	У формі для випікання хліба

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Булочки <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 і 3)	25 - 40	6–8 шт. на деку для випікання
Піца <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	У глибокій жаровні
Коржики <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 – 20	На деку для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

#### Відкриті пироги

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	180	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	200	2	45 - 60	У формі
Кіш	190	1	190	1	40 - 50	У формі
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	У формі
Каннеллоні	200	2	200	2	25 - 40	У формі
Йоркширський пудинг <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 форм для пудингу

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

## М'ясо

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський рост-біф (з кров'ю)	210	2	200	2	44 - 50	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський рост-біф (помірно просмажений)	210	2	200	2	51 - 55	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський рост-біф (добре просмажений)	210	2	200	2	55 - 60	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	У глибокій жаровні



Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Свинина, гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки в глибокій жаровні
Баранина	190	2	190	2	110 - 130	Ніжка
Курка	200	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	1	160	1	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	160	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	1	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізанний шматками
Засць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізанний шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

### Риба

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель / Морський лящ	190	2	175	2 (1 і 3)	40 - 55	3–4 рибини
Тунець / Лосось	190	2	175	2 (1 і 3)	35 - 60	4–6 шматочків філе

### ГРИЛЬ

Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Ставте посуд на третій рівень.  
Установіть температуру на 250 °C.

Страва	Кількість		Час (у хв.)	
	Шт.	Кількість (кг)	1-бік	2-й бік
Стейки з філе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на дві частини)	2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

#### ТУРБО-ГРИЛЬ

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Встановіть максимальну температуру 200 °С.

Страва	Кількість		Час (у хв.)	
	Шт.	(кг)	1-бік	2-й бік
М'ясний рулет (індичка)	1	1	30 - 40	20 - 30
Курка (розрізна на навпіл)	2	1	25 - 30	20 - 30
Курячі ніжки	6	-	15 - 20	15 - 18
М'ясо куріпки	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Овочева запіканка	-	-	20 - 25	-
Морські Гребінці	-	-	15 - 20	-
Скумбрія	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Шматочки риби	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## ВОЛОГЕ ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених в таблиці нижче.

Страва	Акcesуари	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	35 - 40
Рулєт з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Тушкована риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Філе риби, 0,3 кг	форма для піци на решітці	180	3	35 - 45
Тушковане м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40

Страва	Акcesуари	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Тістечка з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Тушковані овочі, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	форма для піци на решітці	200	3	30 - 45
Овочі, по-середземноморські, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

## ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ДОСЛІДНИЦЬКИХ УСТАНОВ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

Страва	Функція	Акcesуари	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Невеликий торт	Верхнє/нижнє нагрівання	Лист для випікання	3	170	20 - 30	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Яблучний пиріг	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	1	170	80 - 120	Використовуйте 2 форми (діаметром 20 см), розташовані по діагоналі.
Бісквіт	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	2	170	35 - 45	Використовуйте форму для пирога (діаметром 26 см).
Пісочні хлібобулочні вироби	Верхнє/нижнє нагрівання	Лист для випікання	3	150	20 - 35	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Страва	Функція	Акcesуари	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Тост 4 - 6 штак	Гриль	Решітка	3	макс.	2-4 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка та піддон для збирання жиру	3	макс.	20 - 30	Поставте решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

## ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



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

### ПРИМІТКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ:

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не слід мити акcesуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

### ДУХОВІ ШАФИ З АЛЮМІНІЮ АБО ІРЖОСТІЙКОЇ СТАЛІ

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

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

## ОЧИЩЕННЯ УЩІЛЬНЮВАЧА ДВЕРЦЯТ

Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся духовою шафою у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцят і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

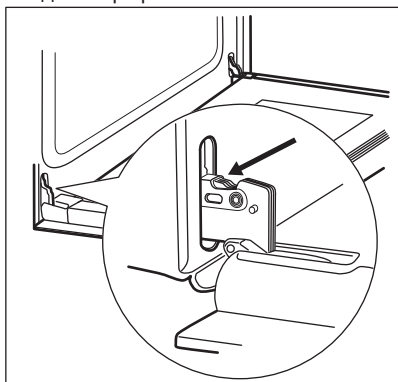


Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

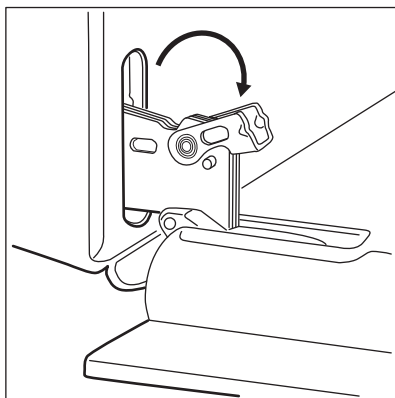


**УВАГА** Не використовуйте духову шафу без внутрішньої скляної панелі.

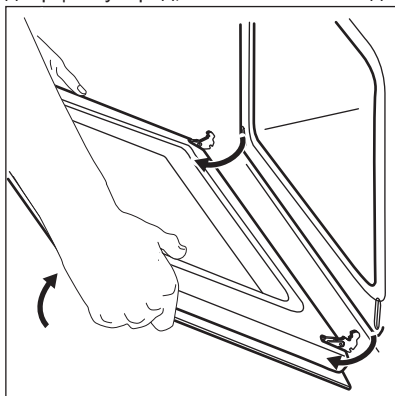
1. Повністю відкриті дверцята та утримуйте обидва шарніри.



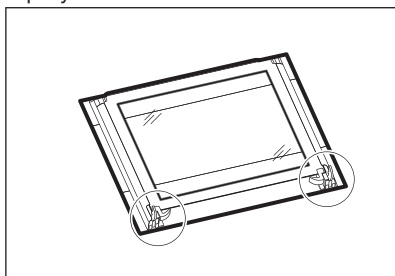
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



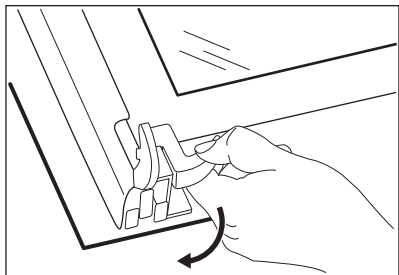
3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



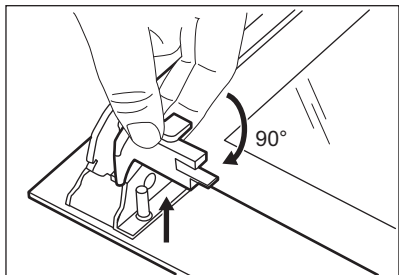
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



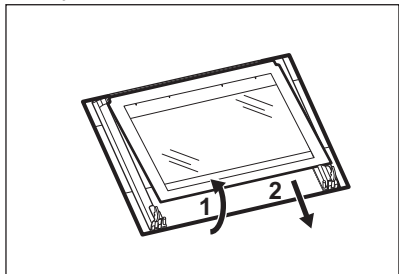
5. Вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



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



7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

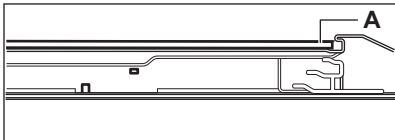


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

Після завершення миття встановіть скляну панель і дверцята.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



### ЗАМІНА ЛАМПИ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу.  
Зачекайте, доки духову шафу охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

#### Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



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

### НЕОБХІДНІ ДІЇ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї відображається «12.00».	Відбулося вимкнення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.

#### ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка

розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

**Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:**

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

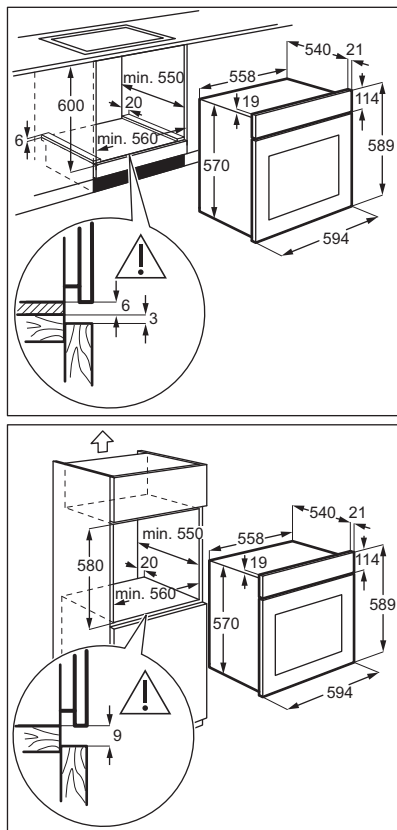
## УСТАНОВКА



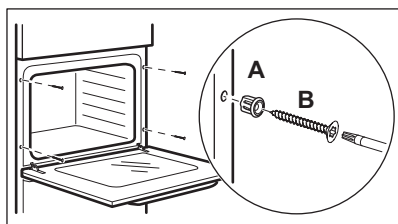
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



## ВБУДОВУВАННЯ В КУХОННІ МЕБЛІ



## КРІПЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ДО МЕБЛІВ



## ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



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

Пристрій оснащено лише електричним кабелем.

## КАБЕЛЬ

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

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на табличці з технічними даними). Також можна звернутися до нижченаведеної таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1

<b>Загальна потужність (Вт)</b>	<b>Перетин кабелю (мм<sup>2</sup>)</b>
макс. 3680	3 x 1.5



Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	220–240 В
Частота	50 / 60 Гц

## ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

### Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до

завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.


### Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

### Вологе гаряче повітря

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом  разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE EAC

867341900-A-272018