

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	26
UK	Інструкція	53

USER MANUAL

Тұмшапеш
Духовой шкаф
Духова шафа

ZOG51411

UA RU KZ

ZANUSSI

Мазмұны

Сақтық шаралары.....	2	Қосымша функциялар.....	10
Қауіпсіздік нұсқаулары.....	3	Ақыл-кеңес.....	10
Бұйым сипаттамасы.....	6	Күту менен тазалау.....	17
Бірінші қолданғанға дейін.....	6	Ақаулықты түзету.....	19
Өркүндік қолдану.....	7	Орнату.....	20
Сағат функциялары.....	9	Техникалық ақпарат.....	24
Керек-жарақтарды қолдану.....	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Сақтық шаралары

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

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынамыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен 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.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл құрылғы келесі нарықтарға арналған:



Орнату



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

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

- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

Электртоғына қосу



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын

ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.

- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан 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.

Газға қосу

- Газға қосу жұмыстарының барлығын білікті маман ғана іске асыруға тиіс.
- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайлары (газдың түрі мен газдың қысымы) мен құрылғы параметрлерінің сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының айналасында ауаның айналуын қамтамасыз етіңіз.
- Газбен жабдықтау туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында берілген.
- Бұл құрылғы жану өнімдерін тартып әкететін құрылғыға жалғанбаған. Құрылғыны ағымдық орнату ережелеріне сай орнатыңыз. Желдету талаптарының дұрыс орындалуына көз жеткізіңіз.

Пайдалану



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу, күйіп қалу және электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
- 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.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - 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 түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

Күту менен тазалау



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені,

еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

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

Ішкі жарық шамы

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



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

Құрылғыны тастау



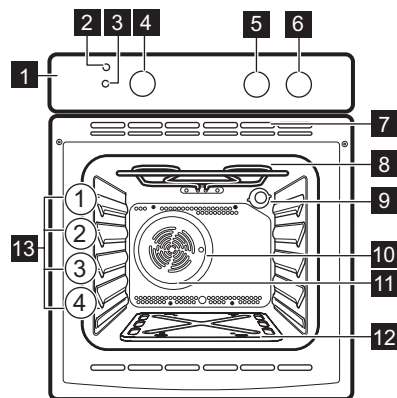
НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.
- Сыртқы газ түтіктерін майыстырыңыз.

Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Басқару панелі
- 2 Қуат шамы / белгісі / индикатор
- 3 Гриль шамы / белгісі / индикатор
- 4 Газды басқару тетігі
- 5 Тұшпашеш функцияларының тетігі
- 6 Минут операторының тетігі
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Шам
- 10 Бұрылмалы істіктің тесігі
- 11 Желдеткіш
- 12 Тұшпашеш қуысының табанындағы пластинка
- 13 Сөре деңгейлері

Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

- **Бұрылмалы істік**
Ет пен құс етінің ірірек кесектерін қуыруға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Алғашқы тазалау

Құрылғы ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.





"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

1. Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.
2. Керек-жарақтарды өз орындарына қойыңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны 1 сағат қосып қойыңыз.
3.  функциясы мен ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны 15 минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып кетеді. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Әркүндік қолдану



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Жеңіл	Шамды пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Гриль + Бұрылмалы істік	Еттен гриль, сондай-ақ, кәуап және кішкене еттерден гриль жасауға арналған.
	Температура мәндерін орнату	Электр грилінің температурасын реттеу (шамамен ең азы 50 °C градустан бастап, ең көбі 200 °C градусқа дейін).
	Желдеткішпен пісіру	Тағамды 1 сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Желдеткішті тұмшапештің газ оттығымен біріктіріп пайдалана аласыз.



Пеш газы мен Гриль + Бұрылмалы істік функциясын бірге қолдана алмайсыз.

Қуат индикаторы

Қуат индикаторы тұмшапеш функцияларының тетігін бұраған кезде жанады.

Газды басқару тетігі

Белгіше	Функция
	Тұмшапештің оттығы сөндірулі.
мин. - 240	Температура мәндерін орнату ауқымы.

Тұмшапештің газ оттығын жағу



САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Тұмшапештің оттығын жаққан кезде тұмшапештің есігін ашық ұстау керек.



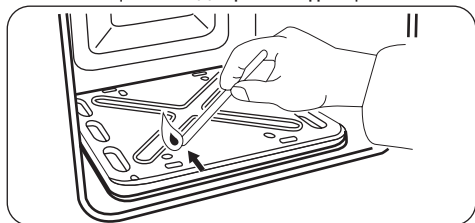
Тұмшапеш қауіпсіздігі құралы: Газ тұмшапеші термоэлементпен жабдықталған. Ол жалын сөніп қалғанда, газдың берілуін тоқтатады.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Газды басқару тетігін басып, ☆ қалпына бұраңыз.
3. Газды басқару тетігін, термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемесеңіз, газ берілмей қалады. Тетікті жалын пайда болғанша босатпаңыз.

Тұмшапештің газ оттығын қолдан жағу

Электр қуаты болмаған жағдайда, пештің оттығын электр құралынсыз жаға аласыз.

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз.
2. Отты тұмшапештің табанындағы тесіктің жанында ұстап тұрыңыз.



3. Осы кезде газды басқару тетігін басып тұрып, сағат тілінің бағытына қарсы ең үлкен газ беріліміне келгенше бұраңыз.
4. Жалын пайда болғанда, газды басқару тетігін газ ағысының ең үлкен деңгейіне қойып, термореле қызғанша 15 секунд немесе одан аз уақыт басып ұстап тұрыңыз. Бұлай істемесеңіз, газ берілмей қалады.


i Тұмшапеш функцияларының тетігін 15 секундтан артық басып тұрмаңыз. Егер пештің оттығы 15 секундтан кейін жанбаса, тұмшапеш функцияларының тетігін босатыңыз, оны өшірулі қалыпқа бұраңыз да, тұмшапештің есігін ашып, кем дегенде 1 минуттан кейін тұмшапештің оттығын тағы бір рет жағып көріңіз.

Тұмшапештің газ оттығын тұтатқаннан кейін

1. Газды басқару тетігін босатыңыз.
2. Тұмшапештің есігін жабыңыз.
3. Қажетті қыздыру параметрін орнату үшін газды басқару тетігін бұраңыз. Отты тұмшапештің түбіндегі тесіктер арқылы бақылаңыз.


Желдеткішті пайдалану

i Газ оттығы тұмшапештің ішіндегі ауаны қыздырады. Температураны біркелкі ұстау үшін желдеткіш ыстық ауаны таратып тұрады.

1. Пеш газының оттығын жағыңыз.
2. Жалын пайда болғанда, тұмшапеш функциясының тетігін  қалпына бұраңыз.

Тұмшапештің желдеткіші тағам пісіре бастағаннан кейін шамамен 10 минуттан кейін қосылады.

Гриль жасау

1. Тұмшапеш функциясының тетігін сағат тілінің бағытымен  қалпына бұраңыз.
2. Гриль мен шұңғыл науаның сырғытпасының деңгейін қалыңдығы әр түрлі тағамға лайықтап реттеңіз. Тағамды жылдам пісіру үшін үстіңгі қыздырғыш элементке жақын және баппен пісіру үшін одан алыс қойыңыз.
- Ауа барынша жақсы ауысу үшін және тағамды майы мен сөлінен бөлу үшін тағамның көбін шұңғыл науаға салып, оны тор сөреге қою керек. Егер қаласаңыз, балық, бауыр және бүйрек тәрізді тағамдарды шұңғыл науаға тура салуға болады.
- Тағамның май-сөлі шашырамас үшін тағамды қақтамас бұрын мұқият кептіру керек. Пісіру барысында кебір болып кетпес үшін майсыз еттер мен балыққа шамалы өсімдік майын немесе сары май жағыңыз.
- Етті қақтаған кезде қызанақ және саңырауқұлақ тәрізді қосымшаларды тордың астына салуға болады.
- Нанды қыздырған кезде үстіңгі сырғытпаны пайдалану керек.
- Тағамды пісіру барысында қажетінше аударып отыру керек.

Гриль индикаторы

Грильмен пісіру функциясы таңдалғаннан кейін гриль индикаторы жанады. Ол пеш қажетті температураға дейін қызған кезде өшеді. Одан соң жанып-сөну арқылы қажетті температураның реттелгенін көрсетеді.

Сағат функциялары

Минут операторы

Тұмшاپеш функциясының кері санақ уақытын орнату үшін пайдаланыңыз.

i Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді.

Таймердің тетігін шегіне дейін бұраңыз да, содан кейін қажетті уақытқа бұраңыз. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі.

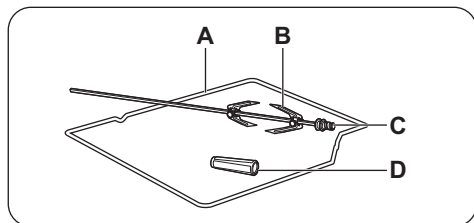
Керек-жарақтарды қолдану

! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Бұрылмалы істікті қолдану

! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Бұрылмалы істікті пайдаланған кезде абай болыңыз.
Шанышқылары мен істігі өткір.
Жарақат алу қаупі бар.

! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Бұрылмалы істікті алған кезде тұмшاپеш қолғабын пайдаланыңыз. Бұрылмалы істік пен гриль ыстық. Күйіп қалу қаупі бар.



- A) Тұтқасы
- B) Істік
- C) Шанышқылар
- D) Бұрылмалы істіктің жақтауы

1. Бұрылмалы істіктің тұтқасын істікке салыңыз.
2. Қуыру табағын ең астыңғы сөренің деңгейіне қойыңыз.
3. Бұрылмалы істіктің жақтауын астынан санағанда екінші деңгейге қойыңыз.
4. Бірінші шанышқыны істікке орнатыңыз да, содан кейін етті бұрылмалы істікке салып, екінші шанышқыны орнатыңыз.
5. Шанышқыларды қатайту үшін бұрандаларды пайдаланыңыз.
6. Істіктің ұшын бұрылмалы істіктің тесігіне салыңыз. «Бұйым сипаттамасы» тарауын қараңыз.
7. Істіктің алдыңғы жағын бұрылмалы істіктің жақтауына салыңыз.
8. Бұрылмалы істіктің тұтқасын алыңыз.
9. Тұмшاپеш функциялары тетігін бұрылмалы істік қалпына қойыңыз. Бұрылмалы істік айналады.
10. Қажетті температураны орнатыңыз (ең көбі: 200°C). Пісіру кестелеріне қараңыз.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термостаты

Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

Ақыл-кеңес



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған төрт деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы 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 пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіріп алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз.

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшاپеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшاپеш қайта автоматты түрде қосылады.

Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшاپештің 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

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

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

Пісіру және қуыру кестесі

Торттар

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Көпіршітілген тағам рецептілері	165	2 (1 және 3)	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Ашыған қамыр	160	2 (1 және 3)	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	165	2	70 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бәліші)	160	2 (1 және 3)	80 - 100	Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында
Штрудель	150	2	60 - 80	Пісірме табақта
Джем тарталеткасы	160	2 (1 және 3)	30 - 40	26 см торт қалыбында
Жеміс торты	155	2	50 - 60	26 см торт қалыбында
Қопсыма торт (Майсыз қопсыма торт)	160	2	90 - 120	26 см торт қалыбында
Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт	160	2	50 - 60	20 см торт қалыбында
Қара өрік торты	165	2	20 - 30	Нан қалыбында
Кішкене кекстер	166	3 (1 және 3)	25 - 35	Пісірме табақта
Печеньелер	140	3 (1 және 3)	30 - 35	Пісірме табақта
Меренга	115	3	35 - 40	Пісірме табақта
Тоқаштар	180	3	80 - 100	Пісірме табақта

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Пирожный	180	3 (1 және 3)	15 - 20	Пісірме табақта
Тарталетка	170	2	25 - 35	20 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	170	2	45 - 70	Сол + оң, 20 см торт қалыбында
Көп жеміс қосылған торт	150	2	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	160	1	50 - 60	20 см торт қалыбында

Нан және пицца

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Ақ нан	195	1	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г
Қарабидай наны	190	1	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка	180	2 (1 және 3)	25 - 40	Пісіру табасында 6 - 8 булочка
Пицца	190	1	20 - 30	Шұңғыл табада
Шелпек	190	2	10 - 20	Пісірме табақта

Ашық бәліштер

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Паста фланы	180	2	40 - 50	Қалып
Көкөніс фланы	200	2	45 - 60	Қалып

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Киш	190	1	40 - 50	Қалып
Лазанья	200	2	25 - 40	Қалып
Каннелони	200	2	25 - 40	Қалып
Йоркшир пудингі	210	2	20 - 30	6 пуддинг қалыбы

Ет

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Сиыр еті	190	2	50 - 70	Тор сөре мен шұңғыл табада
Шошқа еті	180	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Бұзау еті	175	2	90 - 120	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, шала пісірілген	200	2	44 - 50	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, орташа пісірілген	200	2	51 - 55	Тор сөре мен шұңғыл табада
Ағылшын ростбифі, әбден пісірілген	200	2	55 - 60	Тор сөре мен шұңғыл табада
Шошқаның қол омыртқасы	170	2	120 - 150	Шұңғыл табада
Шошқаның жіліншігі	160	2	100 - 120	Шұңғыл табаға 2 кесектен қойылады
Қой еті	190	2	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	200	2	70 - 85	Бүтін
Күркетауық еті	160	1	210 - 240	Бүтін

Тағам	Желдеткіш арқылы пісіру		Уақыт (мин.)	Түсіндірме
	Температура (°C)	Сөренің орналасуы		
Үйрек еті	160	2	120 - 150	Бүтін
Қаз еті	160	1	150 - 200	Бүтін
Қоян	175	2	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян	175	2	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	175	2	90 - 120	Бүтін

Балық

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

Газ тұмшашеште тамақ пісіру



Уақытқа алдын ала қыздыру уақыты кірмейді. Бос тұмшашешті әрқашан 10 минут қыздырыңыз.

Ет және Құс еті

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура а (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Сүйегі бар сиыр еті	1	мин.	40	2 немесе 3	-
Сүйексіз сиыр еті	1	190	50	2 немесе 3	-
Қой еті	1	мин.	40 - 50	2 немесе 3	-
Шошқа еті	1	175	50	2 немесе 3	-
Тауық/Қоян еті	1,2	210	70 - 80	2 немесе 3	-
Үйрек еті	1	190	80	2 немесе 3	-

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Күркетауық еті	1	180	60	2 немесе 3	-
Бұқтырма тағам	0,5	мин.	150	2 немесе 3	-
Көкөніс пісірмесі	1	мин.	-	2	Көкөніс түріне қарай әр түрлі болады

Кондитер өнімдері

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Жеміс бөліштері	-	165	35	2	-
Жеміс бөліші	-	мин.	35	2 немесе 3	-
Шұжық орамалары	-	180	20	2 немесе 3	-
Чокс тоқашы	-	190	25 - 30	2 немесе 3	-
Воловент тоқашы	-	175	15	2 немесе 3	-
Джем қосылған пирожныйлар	-	180	30 - 40	2 немесе 3	Тор сөреге қойылған 26 см алюминий қалып

Пудингтер

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Бен-мариде пісірілген жұмыртқа десерті	-	мин.	60 - 75	2 немесе 3	-

Торттар

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Көп жеміс қосылған торт	-	мин.	150 - 170	2 немесе 3	Топ сөреге қойылған 20 см алюминий қалып
Жай жеміс торты	-	мин.	150	2 немесе 3	-
Мадейра торты	-	мин.	105 - 120	2 немесе 3	-
Кішкене кекстер	-	мин.	30 - 40	3	-
Зімбір наны	-	мин.	35 - 45	3	-

Нан

Тағам	Мөлшері (кг)	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөренің орналасуы	Түсіндірме
Нан бөлкелері	0,5	190	40 - 50	2 немесе 3	Алюминий пісіру науасында
Нан бөлкелері	1	190	50 - 60	2 немесе 3	Алюминий пісіру науасында
Орамалар, мейізді тоқаш	-	180	15 - 20	2 немесе 3	-
Печеньелер	-	180	25 - 35	2 немесе 3	-

Гриль жасау



Бос тұмшапешті таға пісірер алдында 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам	Мөлшері		Температура (°C)	Уақыт (мин.)		Сөренің орналасуы
	Саны	(г)		1-ші жағы	2-ші жағы	
Қоң ет стейктері	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4

Тағам	Мөлшері		Температура (°C)	Уақыт (мин.)		Сөрең орналасуы
	Саны	(г)		1-ші жағы	2-ші жағы	
Сиыр етінің стейктері	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Шұжықтар	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Туралған шошқа еті	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кәуап	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Тауықтың төс еті	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Балықтың қоң еті	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Тост сэндвичтері	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Қыздырылған нан	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Бұрылмалы істік



Бос тұмшашпешті тағам пісірмес бұрын 10 минут адын ала қыздырыңыз.

Тағам	Мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (мин.)	Сөрең орналасуы
Құс еті	1000	макс.	50 – 60	2
Қуырылған тағамдар	800	макс.	50 – 60	2

Күту менен тазалау



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Тазалауға қатысты ескерім

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін тазалау үшін әдетте қолданылатын жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Құрылғының ішкі жағын пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа тағам қалдығы жиналса, өрт шығуы мүмкін. Гиль табағында бұндай қауіп одан да күшті.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

- i** Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау

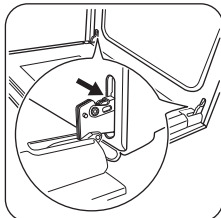
- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жапы ақпаратты қараңыз.

Тұмшапештің есігін тазалау

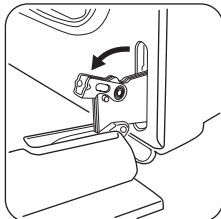
Тұмшапештің есігін алып тазалауға болады.

- i** Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.

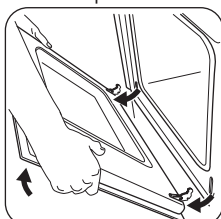
1. Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



2. Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



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



4. Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.
5. Тұмшапештің есігін сабын сумен тазалаңыз. Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Тұмшапештің есігін мұқият тазалаңыз.

Тазалап болғаннан кейін тұмшапештің есігін орнына салыңыз. Тұмшапештің есігін орнына салу үшін жоғарыда айтылған қадамдарды керісінше орындаңыз.

Шамды ауыстыру

Құрылғының ішкі табанына шүберек төсеңіз. Бұл шамның шыны қақпағы мен құрылғының ішіне нұқсан келмес үшін қажет.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар! Сақтандырғышты шамды ауыстыру алдында ағытыңыз. Өам және шамның қақпағы ыстық болуы мүмкін.

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қоқышты ажыратыңыз.

Артқы шам

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Шамды қызуға төзімділігі 300 °C шамға ауыстырыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

Ақаулықты түзету



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбайды.	Тұмшاپеш сөндірулі.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш ағытылып қалған.	Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап 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.
Жалын тұтатқаннан кейін дереу сөніп қалады.	Қыздырғыш элемент жеткілікті қызған жоқ.	От жанғаннан кейін тетікті шамамен 10 секунд басып ұстап біркелкі тұрыңыз.

Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

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

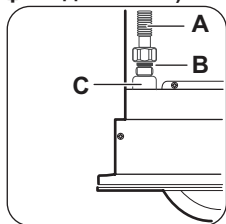
Орнату

! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Газға қосу

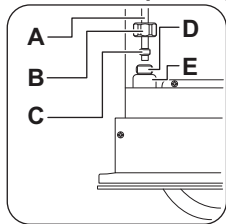
! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Газ беру алдында ашаны розеткадан ағытыңыз немесе сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғышты сөндіріңіз. Газбен жабдықтауға арналған негізгі клапанды жабыңыз.

Темір иілгіш түтікпен қосу (макс. ұзындығы: 2 м)



Жинақпен келген тығыздағышты түтік пен газбен жабдықтайтын бағыттағыштың

Қатты темір түтікпен қосу (жұмсақ мыс, мин. диаметр: 8 мм)



Газбен жабдықтау бағыттауышы басқару панелінің артында орналасқан.

! **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**
Резеңке иілгіш түтіктерді пайдаланбаңыз!

Тұмшалашты кіріктірілген ас үй қаптамасының шегіне (шамамен 30 см) дейін кіргізбеңіз.

Екі тәсілмен қосуға болады.

- A) Иілгіш темір түтік
- B) Тығыздағыш
- C) Газбен жабдықтау бағыттағышы

арасына салыңыз. Түтікті 1/2" газбен жабдықтау бағыттағышына бұраңыз.

- A) Қатты темір түтік
- B) Гайка
- C) Тығыздағыш
- D) Шығыс / кіріс адаптері
- E) Газбен жабдықтау бағыттағышы

Гайка мен тығыздағышты газбен жабдықтау бағыттағышына орнату үшін шығыс / кіріс адаптерін (жинаққа кірмейді) пайдаланыңыз. Түтікті газбен жабдықтау бағыттағышына салыңыз.

1. Гайкаларды қатайту үшін 22 мм гайка кілтін пайдаланыңыз. Газбен жабдықтау бағыттағышын дұрыс орынға қойыңыз. Газбен жабдықтау циклына салмақ түсірмеңіз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Газды тексеру үшін отты пайдаланбаңыз!

2. Тұмшапешті ас үй қаптамасының шегіне дейін жылжытыңыз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Тұмшапешті ас үй қаптамасының ішіне қарай жылжитқан кезде газбен жабдықтау бағыттағышын майыстырып алмаңыз.

3. Қосылымды дұрыс тығыздап орнатыңыз. Газдың ағатын-ақпайтынын басқару үшін тексергішті пайдаланыңыз.



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Тек Ресей үшін: бұл құрылғы G20 20 мбар табиғи газбен жұмыс істейді. Газға қосар алдында параметрді қолданылатын газдың түріне дұрыс (G20 13 мбар) реттеп алу маңызды. "Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау" тарауындағы нұсқауларды қараңыз.

Құрылғыны газдың басқа түрлеріне лайықтау



НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғыны газдың басқа түріне сай лайықтау жұмысын тек уәкілетті маманға ғана тапсырыңыз.



Бұл құрылғы табиғи газбен жұмыс істейді. Дұрыс инжекторлар қолданылса, сұйылтылған газды да қолдануға болады. Газдың тұтынылатын мөлшерін қажетінше лайықтауға болады.

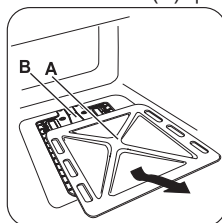


НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

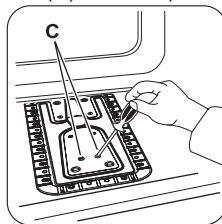
Инжекторларды ауыстыру алдында, газ тетіктерінің "Off" қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны салқындатыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

Тұмшапештің инжекторын ауыстыру

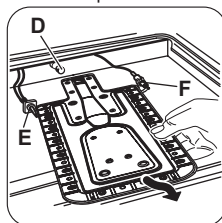
1. Тұмшапеш қуысының астыңғы пластинкасын (A) тұмшапештің оттығына (B) қол жеткізу үшін алыңыз.



2. Оттықты ұстап тұратын бұрандаларды (C) босатыңыз.



3. Оттықты инжектор тағанынан (D) ептеп алыңыз.



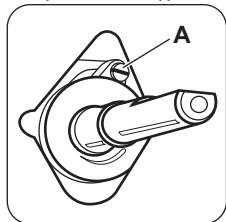
- Ақырын солға қарай жылжытыңыз. Оттық шілтерінің оттық аузында тұрғанына көз жеткізіңіз. Тұтату ашасының ағытпасының сымына (F) және термореле жалғастырғышына (E) салмақ салмаңыз.
- Оттықтың инжекторын (D) 7 мм гайка кілтімен босатып, басқасын салыңыз. "Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз.
- Оттықты осы әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.

Газбен жабдықтау бағыттаушының жанында орналасқан газ түрінің жапсырмасының орнына жаңа газ түріне қатысты жапсырманы қолданыңыз.

Газ пешінің оттығы үшін бастапқы газды реттеудің қажеті жоқ.

Тұмшاپеш оттығын ең төменгі деңгейге қою

- Құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз.
- Газды басқару тетігін ең аз қалпына бұраңыз да, алыңыз.
- Жалпақ жүзді бұранда бұрағышпен (A) реттегіш бұранданы бұраңыз.



Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы реттеу
Табиғи газдан сұйылтылған газға	Айналма бұранданы түгелдей қатайтып бұраңыз.
Сұйылтылған газдан табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

Тек Ресей үшін:

Газ түрінің өзгертілуі	Реттегіш бұранданы реттеу
Сұйылтылған газдан 13 мбар табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 3/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.
20 мбар табиғи газдан 13 мбар табиғи газға	Реттегіш бұранданы шамамен айналымның 1/4 мөлшеріне дейін босатыңыз.

- Газды басқару тетігін орнына салыңыз.
- Құрылғыны электр тоғына қосыңыз.



НАЗАРЫҢИЗДА БОЛСЫН!

Ашаны розеткаға пештің барлық бөлшектерін өз орындарына қойып болғаннан кейін ғана сұғыңыз. Жарақат алу қаупі бар.

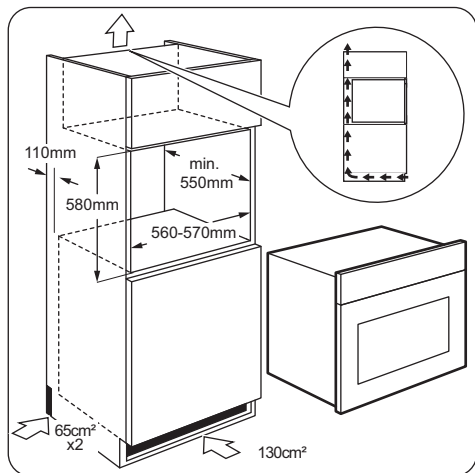
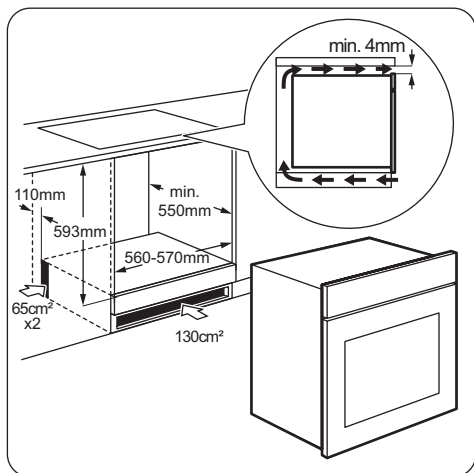
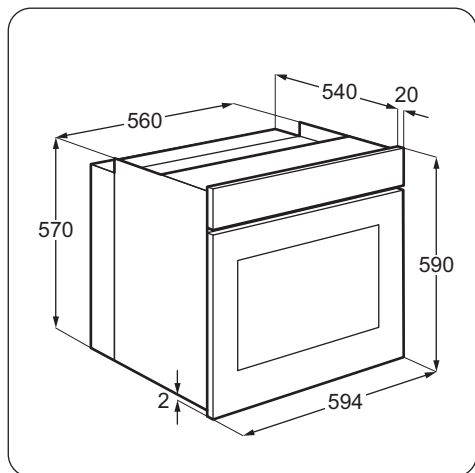
- Газ пешінің оттығын жағыңыз. "Әркүндік қолдану" тарауын қараңыз.
- Газды басқару тетігін ең үлкен мәнге қойыңыз да, тұмшاپешті кем дегенде 10 минут қыздырыңыз.
- Газды басқару тетігін ең үлкен мәннен ең кішкене мәнге бұраңыз.

Жалынды бақылаңыз. Жалын өшсе, әрекетті қайталаңыз. Тұмшاپеш оттығының шілтерінен жалын аз мөлшерде тұрақты шығып тұруға тиіс.

Осы қауіпсіздік шараларын сақтамасаңыз өндіруші ешбір жауапкершілік көтермейді.

Кіріктіріп орнату

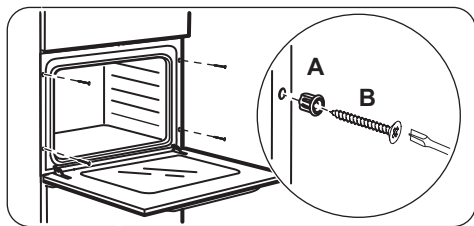
- Құрылғыны ас үй ішіне немесе студио ас үйге ғана орнатыңыз. Құрылғыны жуынатын немесе дем алатын бөлмеге орнатпаңыз.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" немесе "астына кіріктіріп" орнатуға болады. Кіріктірілген ас үй өлшемдері тиісті суреттерге сай келуі керек.



- Құрылғының үстіңгі жағы мен ас үй қаптамасының ішкі төбесіне дейін кем дегенде 4 мм орын болуы керек.
- Құрылғыны "ішіне кіріктіріп" (пештің астына) орнатқан кезде, пешті тұмшәпешті орнатпай тұрып орнату керек.
- Материалдар қоршаған ортамен салыстырғанда кем дегенде 60 °С градустан бастап жоғарылайтын температураға төзімді болуы керек.
- Тұмшәпеш қатты ысып кетпес үшін тұмшәпештің айналасында ауа жеткілікті айналып тұруға тиіс.
- Дұрыс жұмыс істеу үшін тұмшәпештің қаптамасы алдыңғы жағынан немесе бүйір жақтарынан кем дегенде 130 см² (кем дегенде әр жағынан 65 см²) болуға тиіс. Өндіруші кірпіштен жасалған қаптаманың алдыңғы жағынан 130 см², ағаштан жасалған қаптаманың бүйір жақтарынан 65 см² ашық орын қалдыруды ұсынады.
- Тұмшәпештің үстіне пеш орнатқан кезде, пеш пен тұмшәпешті электртоғына жеке-жеке қосыңыз. Қосылымды құрылғыға жіберілетін қуат параметріне сай кабельді пайдаланып іске асырыңыз.

i Орнатып болғаннан кейін, жөндеу немесе күтім көрсету жұмыстары қажет болғанда құрылғыға оңай қол жеткізуге болатынын тексеріңіз.

Құрылғыны шкаф ішіне орнату



Электртоғына қосу



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

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 BB-F.

Электр сымының көлденең қимасын техникалық ақпарат тақтайшасындағы жалпы қуатқа және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуат (Вт)	Электр сымының көлденең қимасы (мм ²)
ең көбі 1380	3 x 0,75
ең көбі 2300	3 x 1
ең көбі 3680	3 x 1,5

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



Техникалық ақпарат

Техникалық сипаттама

ТОЛЫҚ ҚУАТЫ:	Электр қуаты:	1,7 кВт
	Бастапқы газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	Газды ауыстыру:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (тек Ресей үшін)
Электрмен жабдықтау:	230 В ~50 Гц	
Құрылғының санаты:	I12H3B/P	
Құрылғының сыныбы:	3	

ТАБИФИ G20 20 мбар ГАЗФА арналған газ тұмшاپешінің оттығы

ҚАЛЫПТЫ ҚУАТ кВт	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛЬДЫ БЕРІЛІСІ г/сағ	ЕҢ АЗ ҚУАТ кВт	БАЙПАС ИНЕ 1/100 мм	НОМИНАЛЬДЫ ГАЗ ҚЫСЫМЫ мбар	ИНЖЕКТОР ТАҢБАСЫ 1/100 мм
2,7	-	1,0	Қал.	20	114



СҰЙЫЛТЫЛҒАН G30/G31 30/30 мбар-ға арналған газ тұмшапешінің оттығы

ҚАЛЫП Ы ҚУАТ кВт	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛЬД Ы БЕРІЛІСІ г/сағ	ЕҢ АЗ ҚУАТ кВт	БАЙПАС ИНЕ 1/100 мм	НОМИНАЛЬД Ы ГАЗ ҚЫСЫМЫ мбар	ИНЖЕКТ ОР ТАҢБАС Ы 1/100 мм
2,5	182	1,0	52	30/30	078

ТАБИҒИ G20 13 мбар ГАЗҒА арналған газ тұмшапешінің оттығы (Ресейге ғана арналған)

ҚАЛЫП Ы ҚУАТ кВт	ГАЗДЫҢ НОМИНАЛЬД Ы БЕРІЛІСІ г/сағ	ЕҢ АЗ ҚУАТ кВт	БАЙПАС ИНЕ 1/100 мм	НОМИНАЛЬД Ы ГАЗ ҚЫСЫМЫ мбар	ИНЖЕКТ ОР ТАҢБАС Ы 1/100 мм
2,5	-	1,0	Қал.	13	124

Қоршаған ортаға қатысты ақпарат.

 белгішесі салынған орам материалдарын қайта өңдеуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңделетін қалдыққа арналған жәшікке тастаңыз. Қоршаған орта мен адам денсаулығын сақтауға және электр, электроника құрылғыларын өңдеуден өткізуге көмектесіңіз. Таңба  салынған құрылғыларды тұрмыстық қоқыстармен бірге тастамаңыз. Құрылғыны жергілікті қайта өңдеуден өткізу мекемесіне қайтарыңыз немесе жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласыңыз.

Содержание

Сведения по технике безопасности_ _26	Дополнительные функции _ _ _ _ _34
Указания по безопасности_ _ _ _ _27	Полезные советы_ _ _ _ _35
Описание изделия_ _ _ _ _30	Уход и очистка_ _ _ _ _43
Перед первым использованием_ _ _31	Поиск и устранение неисправностей_ _45
Ежедневное использование_ _ _ _ _31	Установка_ _ _ _ _46
Функции часов_ _ _ _ _33	Технические данные_ _ _ _ _51
Использование дополнительных принадлежностей_ _ _ _ _33	

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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 шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Указания по безопасности

Данный прибор подходит для следующих

рынков: UA RU KZ

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, 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, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для 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 не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- 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.

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. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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



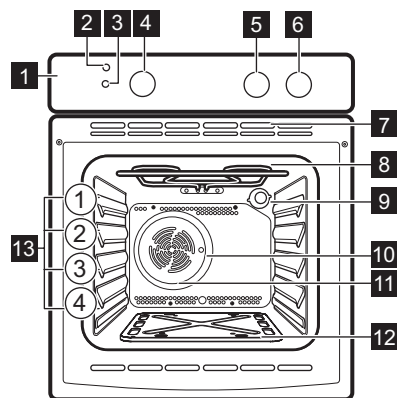
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

Описание изделия

Общий обзор



Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- Расплющите наружные газовые трубы.

- 1 Панель управления
- 2 Световой индикатор/символ включения
- 3 Световой индикатор/символ/индикатор гриля
- 4 Ручка подачи газа
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Ручка управления таймером
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Нижняя панель камеры духового шкафа
- 13 Положение противней

Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**
Для тортов и бисквитов.

- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**
Жарка больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первая очистка

Извлеките все принадлежности из прибора.





См. Главу «Уход и очистка».

1. Перед первым использованием прибор следует очистить.
2. Установите принадлежности обратно на их места.

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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






Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Гриль + вертел	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
	Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
	Режим конвекции	Выпекание, жарка и подсушивание продуктов более чем на одном уровне. Можно использовать вентилятор в сочетании с горелкой духового шкафа.

- i** Гриль с вертелом нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

Индикатор включения

Индикатор включения загорается при повороте ручки выбора режимов газового духового шкафа.

Ручка подачи газа

Символ	Режим
●	Горелка духового шкафа выключена.
мин - 240	Диапазон изменения температуры.

Розжиг газовой горелки духового шкафа

- !** **ОСТОРОЖНО!**
Во время розжига горелки духового шкафа дверца должна быть открыта.

- i** **Предохранительное устройство духового шкафа:**
Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

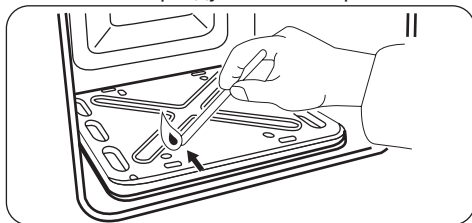
1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее в положение ☆.
3. Удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена. Не отпускайте ручку, пока не появится пламя.

Ручной розжиг газовой горелки духового шкафа

В случае отсутствия электропитания горелку духового шкафа можно зажечь и без электрического устройства.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. Одновременно нажмите на ручку регулировки газа и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной подаче газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку регулировки газа в положении максимальной подачи газа в течение 15 или менее секунд, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.

- i** Не держите ручку выбора режимов духового шкафа нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку выбора режимов духового шкафа, поверните ее в положение «Выкл», откройте дверцу духового шкафа и попытайтесь снова разжечь горелку, подождя по меньшей мере 1 минуту.

После розжига газовой горелки духового шкафа

1. Отпустите ручку регулировки газа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку регулировки газа, задав нужную мощность нагрева.

Следите за пламенем, выходящим из отверстий внизу камеры духового шкафа.

Использование вентилятора

- i** Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Зажгите горелку газового духового шкафа.

2. После розжига поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение



Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа по часовой стрелке в положение
 2. Выбирайте уровень решетки и направляющих для сотейника в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени – дальше от него.
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную в сотейнике, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыба, печень и

почки можно при желании класть непосредственно в сотейник.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
- При необходимости куски следует переворачивать.

Индикатор функции гриля

Индикатор гриля загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Функции часов

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.



Эта функция не влияет на работу прибора.

Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени. По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.

Использование дополнительных принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Использование вертела



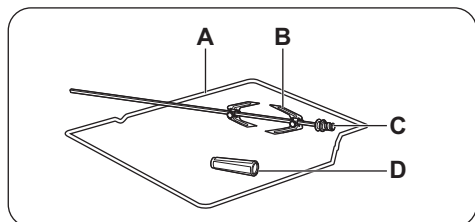
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.



ВНИМАНИЕ!

При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



- A) Рукоятка
- B) Шпалка вертела
- C) Вилки
- D) Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпалку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Установите ручку выбора режима духового шкафа в режим вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру (макс. 200°C). См. Таблицы для приготовления пищи.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

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

Полезные советы



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.

Общая информация

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

алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

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

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

Таблица выпечки и жарки

Пироги

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	165	2 (1 и 3)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	160	2 (1 и 3)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырнй сливочный торт	165	2	70 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	160	2 (1 и 3)	80 - 100	В двух 20-см формах для выпечки на решетке
Штрудель	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	160	2 (1 и 3)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	155	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	160	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт	165	2	20 - 30	В форме для хлеба
Маленькие торты	166	3 (1 и 3)	25 - 35	В глубоком противне
Бисквит	140	3 (1 и 3)	30 - 35	В глубоком противне

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Безе	115	3	35 - 40	В глубоком противне
Рулеты	180	3	80 - 100	В глубоком противне
Заварные пирожные	180	3 (1 и 3)	15 - 20	В глубоком противне
Открытые пироги	170	2	25 - 35	В форме для выпечки диаметром 20 см
Бисквитный торт	170	2	45 - 70	Левый + правый в форме для выпечки 20 см
Торт с большим количеством фруктов	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	160	1	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

хлеб и пицца

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб	195	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца	190	1	20 - 30	В противне для жарки

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	190	2	10 – 20	В глубоком противне

Открытые пироги

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	190	1	40 - 50	В форме
Лазанья	200	2	25 - 40	В форме
Каннелони	200	2	25 - 40	В форме
Йоркширский пудинг	210	2	20 - 30	6 форм для пудинга

Мясо

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	190	2	50 - 70	На решетке и в противне для жарки

Продукты	Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня		
Свинина	180	2	90 - 120	На решетке и в противне для жарки
Телятина	175	2	90 - 120	На решетке и в противне для жарки
Английский ростбиф с кровью	200	2	44 - 50	На решетке и в противне для жарки
Английский ростбиф - средней прожаренности	200	2	51 - 55	На решетке и в противне для жарки
Английский ростбиф - хорошо прожаренный	200	2	55 - 60	На решетке и в противне для жарки
Свиная лопатка	170	2	120 - 150	В противне для жарки
Свиная рулька	160	2	100 - 120	2 шт. в противне для жарки
Баранина	190	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	160	1	210 - 240	Целиком
Утка	160	2	120 - 150	Целиком
Гусь	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Зяец	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

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

Приготовление в газовом духовом шкафу



Время не включает период разогрева духового шкафа. Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо и птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Говядина с костями	1	мин.	40	2 или 3	-
Говядина без костей	1	190	50	2 или 3	-
Баранина	1	мин.	40 - 50	2 или 3	-
Свинина	1	175	50	2 или 3	-
Цыпленок/ кролик	1,2	210	70 - 80	2 или 3	-
Утенок	1	190	80	2 или 3	-
Индейка	1	180	60	2 или 3	-
Запеканки	0,5	мин.	150	2 или 3	-
Запеченные овощи	1	мин.	-	2	Изменяется в зависимости и от вида овощей

Выпечка

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Французский фрукт. пирог	-	165	35	2	-
Фруктовый пирог	-	мин.	35	2 или 3	-
Сосиски в тесте	-	180	20	2 или 3	-
Заварные пирожные	-	190	25 - 30	2 или 3	-
Волованы	-	175	15	2 или 3	-
Пирог с джемом	-	180	30 - 40	2 или 3	В 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке

Пудинги

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Нежный омлет на водяной бане	-	мин.	60 - 75	2 или 3	-

Пироги

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Торт с большим количеством фруктов	-	мин.	150 - 170	2 или 3	В 20 см форме для выпечки на решетке
Простой фруктовый пирог	-	мин.	150	2 или 3	-
Мадейра	-	мин.	105 - 120	2 или 3	-
Небольшой торт	-	мин.	30 - 40	3	-

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Имбирный кекс	-	мин.	35 - 45	3	-

Хлеб

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб	0,5	190	40 - 50	2 или 3	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Хлеб	1	190	50 - 60	2 или 3	В противне для выпечки с алюминиевым покрытием
Рулеты и булочки	-	180	15 - 20	2 или 3	-
Печенье	-	180	25 - 35	2 или 3	-

Малый гриль



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

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свинные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шашлыки	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Куски рыбного филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Вертел



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

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Птица	1000	макс.	50 – 60	2
Жаркое	800	макс.	50 – 60	2

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений

после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

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

Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

Очистка уплотнения дверцы

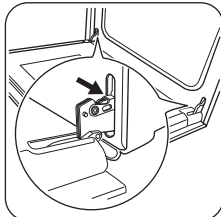
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке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

Очистка дверцы духового шкафа

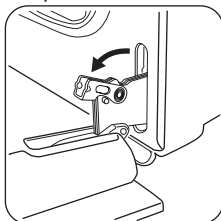
Дверца духового шкафа снимается для чистки.

i Не потеряйте винты!

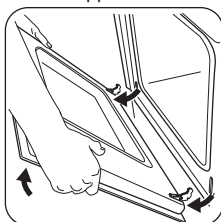
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



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



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Очистите внутреннюю сторону дверцы. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.

2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
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.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
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 духовке более чем на 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.

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 внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

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

Установка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

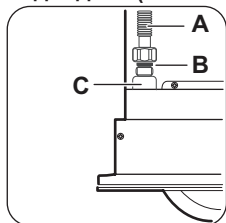
Подключение к газовой магистрали



ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа
необходимо вынуть вилку шнура
питания от розетки
электропитания либо отключить
предохранитель на электрощите.
Закройте основной вентиль
линии подвода газа.

Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):



Линия подвода газа находится на задней
стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте гибкие
резиновые подводки!

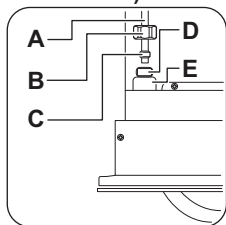
Не задвигайте духовой шкаф на его место
во встроенной мебели до отказа (оставьте
около 30 см).

Существует два вида подключения.

- A)** Гибкая металлическая подводка
- B)** Прокладка
- C)** Подвод газа

Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой

Подключение жесткой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм)



Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит). Подключите подводку к трубе подачи газа.

1. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм. Не гните трубы подачи газа. Не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте пламя для обнаружения утечек!

2. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели.



ВНИМАНИЕ!

Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

3. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.



ВНИМАНИЕ!

Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

подачи газа. Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.

- A) Жесткая металлическая подводка
- B) Гайка
- C) Уплотнительная линза
- D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой
- E) Подвод газа

Переоборудование на различные типы газа



ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



Данный прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов. Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

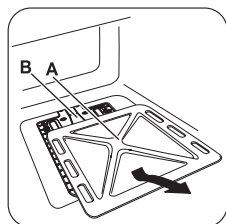


ВНИМАНИЕ!

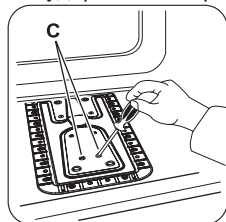
Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении. Отключите электроприбор от сети электропитания. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения травм.

Замена инжектора духового шкафа

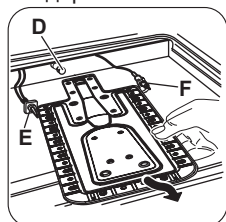
1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).



2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D).



4. Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
5. Выверните инжектор горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и замените его на другой. См. Главу «Технические данные».
6. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.

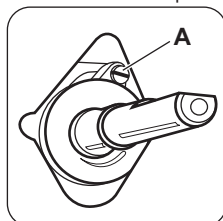
Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Горелка духового шкафа не требует какой-либо изначальной регулировки газа.

Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Отключите прибор от электропитания.

2. Поверните ручку управления в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой шлицевой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота.

Только для России:

Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С жидкого газа на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 3/4 оборота.
С природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	Ослабьте регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку регулировки газа.
5. Подключите прибор к сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

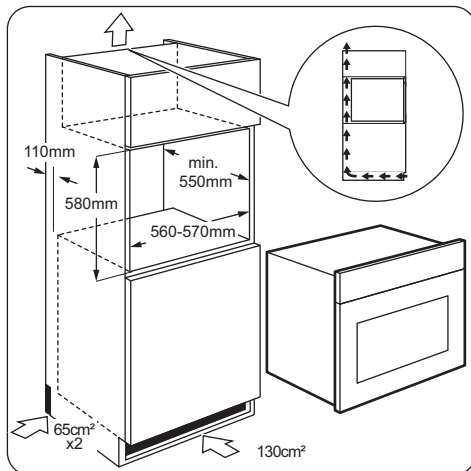
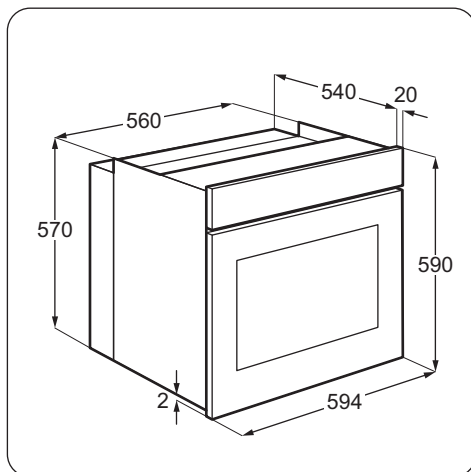
6. Зажгите горелку газового духового шкафа.
См. Главу «Ежедневное использование».
7. Установите ручку регулировки газа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение как минимум 10 минут.
8. Переведите ручку регулировки газа с максимального положения на минимальное.

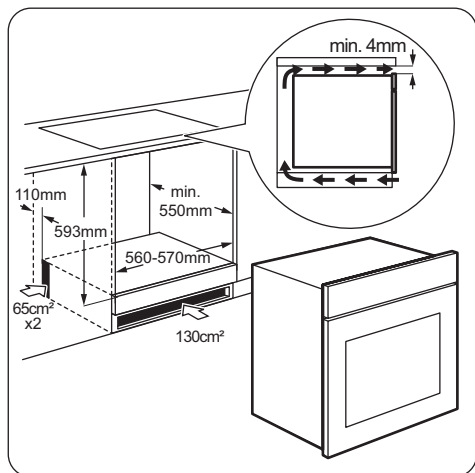
Регулировка пламени. Если пламя погасло, снова повторите процедуру. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

Встраивание

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой. Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на иллюстрациях требованиям.

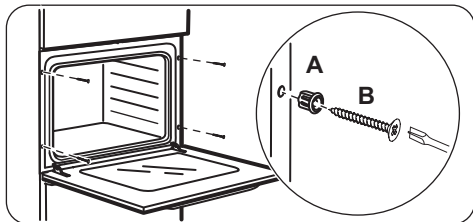




- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны).
Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам при использовании деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.
Произведите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

i Позаботьтесь о том, чтобы после установки сохранялся легкий доступ к прибору на случай необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевая 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 BB-F.

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
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

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Электроэнергия:	1,7 кВт
	Газ 1 (исх.):	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	Газ 2 (Перенастр.):	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)
Электропитание:	230 В ~50 Гц	
Категория прибора	II2H3B/P	
Класс прибора:	3	

Газовая горелка для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА мбар	ОТМЕТКА ИНЖЕКТОРА 1/100 мм
2,7	-	1,0	Станд.	20	114


Газовая горелка духового шкафа СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ G30/G31 30/30 мбар


ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА мбар	ОТМЕТКА ИНЖЕКТОРА 1/100 мм
2,5	182	1,0	52	30/30	078

Газовая горелка ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 13 мбар (только для России)

ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ДИАМЕТР ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА мбар	ОТМЕТКА ИНЖЕКТОРА 1/100 мм
2,5	-	1,0	Станд.	13	124

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.



ME10

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

Класс энергопотребления: : A

Электролюкс Занусси С.п.А. Хаусхолд Эпплайенсиз - фабрика Форли

Виале Болонья 298, I-47100 Форли

Италия

Зміст

Інформація з техніки безпеки	53	Додаткові функції	61
Інструкції з техніки безпеки	54	Поради і рекомендації	61
Опис виробу	57	Догляд та чистка	70
Перед першим користуванням	57	Усунення проблем	71
Щоденне користування	58	Установка	72
Функції годинника	60	Технічна інформація	76
Використання приладдя	60		

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

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




Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.

Інструкції з техніки безпеки

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:   

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.

- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, звертайтеся до нашого авторизованого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Вимкнення з розетки завжди здійснюйте, витягаючи за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до

чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;

- після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та їжі можуть спричинити виникнення пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

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

Внутрішнє освітлення

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

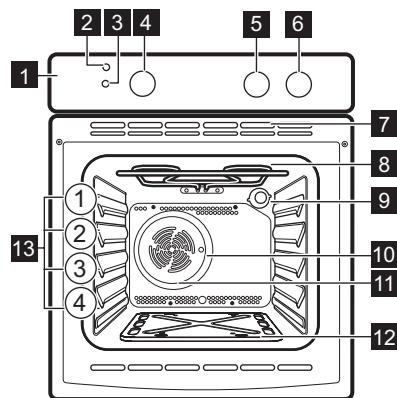
Існує небезпека задуснення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть замок із дверцят, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.
- Сплющуйте зовнішні газові труби.

Цей продукт по змісту безпечних 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 Лампочка/символ/індикатор живлення
- 3 Лампочка / символ / індикатор гриля
- 4 Регулятор для керування газом
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 7 Вентиляційні отвори охолоджуючого вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Отвір для вертела
- 11 Вентилятор
- 12 Днище внутрішньої камери духової шафи
- 13 Положення полиць

Приладдя

- **Решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження/гриля**

Для випікання, смаження та збирання жиру.

- **Вертел**
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне чищення

Вийміть усе приладдя із приладу.





Див. розділ «Догляд та чистка».


1. Перед першим користуванням почистіть прилад.
2. Покладіть аксесуари на місце.

Попереднє прогрівання






Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.


1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

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

Функції духової шафи


Функція духової шафи		Використання
	Положення «вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки. Не є функцією готування.
	Гриль + рожен	Для смаження на грилі м'яса, зокрема шашликів і менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температур	Для налаштування температури електричного гриля (від мінімальної близько 50°C до максимальної близько 200°C).
	Приготування їжі в режимі «Готування з конвекцією»	Для випікання на кількох рівнях розташування полицок, а також для сушіння продуктів. Можна використовувати вентилятор разом із пальником газової духової шафи.

 Не можна одночасно використовувати газову духову шафу та функцію «Гриль + Рожен».


Індикатор живлення


Індикатор живлення загорасться, коли повертається перемикач функцій духової шафи.


Регулятор для керування газом

Символ	Функція
	Пальник духової шафи вимкнений.
мін. — 240	Регулювання діапазону температур.

Запалювання пальника газової духової шафи

 **ОБЕРЕЖНО!**
Під час увімкнення пальника духовки дверцята духової шафи мають бути відчиненими.

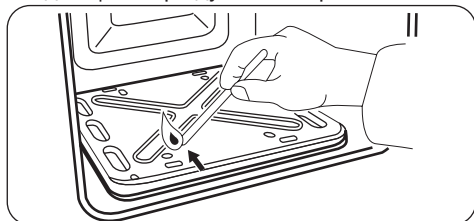
 **Пристрій безпеки духової шафи:** Газова духовна шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.
2. Натисніть ручку керування газом і поверніть її в положення .
3. Утримуйте ручку керування газом натисненою протягом 15 секунд або менше, щоб термопара могла нагрітися. Інакше подача газу буде припинена. Не відпускайте перемикач до появи полум'я.

Запалювання пальника газової духової шафи вручну

У разі відсутності електрики можна запалити пальник духової шафи без електричного пристрою.

1. Відчинить дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору в днищі камери духової шафи.



3. Одночасно натисніть ручку керування газом і поверніть її проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Коли з'являється полум'я, утримуйте ручку керування газом натисненою протягом 15 секунд або менше, щоб термopара мала змогу нагрітися. Інакше подача газу буде припинена.

i Не тримайте перемикач функцій духової шафи натисненим протягом більш ніж 15 секунд. Якщо пальник духової шафи не запалюється через 15 секунд, відпустіть перемикач функцій духової шафи, поверніть його в положення «вимкнено», відкрийте дверцята та спробуйте знову запалити пальник духової шафи мінімум через 1 хвилину.

Після запалювання пальника газової духової шафи

1. Відпустіть ручку керування газом.
2. Зачинить дверцята духової шафи.
3. Поверніть ручку керування газом, щоб вибрати потрібний ступінь нагріву.

Полум'я можна перевіряти через отвори в днищі духової шафи.

Використання вентилятора

i Газовий пальник нагріває повітря всередині печі. Вентилятор переміщує гаряче повітря, щоб підтримувати рівномірну температуру.

1. Запалить пальник газової духової шафи.
2. Після запалювання поверніть перемикач функцій духової шафи в положення **f**.

Вентилятор духової шафи починає працювати приблизно через 10 хвилин після початку готування.

Гриль

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи за годинниковою стрілкою в положення **f**.
 2. Відрегулюйте гриль і положення напрямних глибокого дека для гриля відповідно до товщини продуктів. Для швидшого приготування розташуйте продукти ближче до верхнього нагрівного елемента, для повільнішого — далі від нього.
- Більшість продуктів слід класти на комбіновану решітку у глибокому деку, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на глибокому деку.
 - Щоб звести розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
 - Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
 - Для приготування грінок слід використовувати верхній рівень.
 - В процесі приготування страву треба перевертати.

Індикатор гриля

Індикатор гриля загорається, коли вибрано функцію готування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається,

показуючи, що підтримується задана температура.

Функції годинника

Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.



Ця функція не впливає на роботу приладу.

Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.

Після закінчення заданого періоду пролунає звуковий сигнал.

Використання приладдя



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

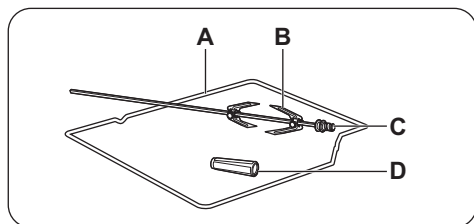
Для виймання вертела одягайте термостійкі рукавиці. Вертел і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.

Використання вертела



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, користуючись вертелом. Захвати й сам вертел гострі. Існує ризик отримання травм.



- A) Ручка
- B) Вертел
- C) Захвати
- D) Рама вертела

1. Вставте ручку вертела в отвір.
2. Встановіть жаровню на найнижчому рівні.
3. Встановіть рамку вертела в положення другої полицки знизу.
4. Встановіть перший захват на вертел, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів скрутіть захвати.
6. Вставте кінчик вертела в отвір. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину вертела на раму вертела.
8. Зніміть ручку вертела.
9. Встановіть перемикач функцій духовки в положення «вертел». Вертел почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру (максимальна 200 °C). Див. таблиці приготування їжі.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть

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

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.

Загальна інформація

- Прилад має чотири рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.

- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, 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

Пирогои

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Збиті суміші	165	2 (1 та 3)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	160	2 (1 та 3)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг	165	2	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання
Яблучний торт (пиріг)	160	2 (1 та 3)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	160	2 (1 та 3)	30 - 40	У 26-сантиметровій формі для випікання
Фруктовий пиріг	155	2	50 - 60	У 26-сантиметровій формі для випікання
Бісквіт (бісквіт без жиру)	160	2	90 - 120	У 26-сантиметровій формі для випікання
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг	160	2	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для випікання

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Кекс із родзинками	165	2	20 - 30	У формі для випікання хліба
Тістечка	166	3 (1 та 3)	25 - 35	На деку для випікання
Печиво	140	3 (1 та 3)	30 - 35	На деку для випікання
Безе	115	3	35 - 40	На деку для випікання
Булочки	180	3	80 - 100	На деку для випікання
Заварне тісто	180	3 (1 та 3)	15 - 20	На деку для випікання
Пироги з начинкою	170	2	25 - 35	У 20-сантиметровій формі для випікання
Сендвіч «Вікторія»	170	2	45 - 70	Лівий + правий у формі для випікання діаметром 20 см
Фруктовий пиріг	150	2	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для випікання
Сендвіч «Вікторія»	160	1	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для випікання

Хліб і піца

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб	195	1	60 - 70	1-2 буханки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки	180	2 (1 та 3)	25 - 40	6-8 шт. на деку для випікання
Піца	190	1	20 - 30	У глибокій жаровні
Коржики	190	2	10 - 20	На деку для випікання

Відкриті пироги

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	45 - 60	У формі
Кіш	190	1	40 - 50	У формі
Лазанья	200	2	25 - 40	У формі
Каннелоні	200	2	25 - 40	У формі
Йоркширський пудинг	210	2	20 - 30	6 форм для пудингу

М'ясо

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свинина	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Телятина	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (з кров'ю)	200	2	44 - 50	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	200	2	51 - 55	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре просмажений)	200	2	55 - 60	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свиняча лопатка	170	2	120 - 150	У глибокій жаровні
Свиняча гомілка	160	2	100 - 120	2 шматки в глибокій жаровні
Баранина	190	2	110 - 130	Ніжка
Курка	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	160	1	210 - 240	Ціла

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Качка	160	2	120 - 150	Ціла
Гуска	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	175	2	60 - 80	Нарізано шматками
Заєць	175	2	150 - 200	Нарізано шматками
Фазан	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель / Морський ляц	175	2 (1 та 3)	40 - 55	3-4 рибини
Тунець / Лосось	175	2 (1 та 3)	35 - 60	4-6 шматочків філе

Готування в газовій духовій шафі



Час не включає попереднє прогрівання. Завжди попередньо прогрівайте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин.

М'ясо та птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Яловичина з кістками	1	мін.	40	2 або 3	-
Яловичина без кісток	1	190	50	2 або 3	-
Баранина/ Ягнятина	1	мін.	40 - 50	2 або 3	-
Свинина	1	175	50	2 або 3	-
Курча/ кролик	1,2	210	70 - 80	2 або 3	-

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Каченя	1	190	80	2 або 3	-
Індичка	1	180	60	2 або 3	-
Запіканка	0,5	мін.	150	2 або 3	-
Печені овочі	1	мін.	-	2	Залежить від типу овочів

Випічка

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фруктове тістечко	-	165	35	2	-
Пиріг із фруктами	-	мін.	35	2 або 3	-
Сосиски в тісті	-	180	20	2 або 3	-
Тістечка з кремом	-	190	25 - 30	2 або 3	-
Волован	-	175	15	2 або 3	-
Пиріг з варенням	-	180	30 - 40	2 або 3	У 26-сантиметровій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці

Пудинг

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Ячний заварний крем у пароварці	-	мін.	60 - 75	2 або 3	-

Пирого

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фруктовий пиріг	-	мін.	150 - 170	2 або 3	У 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Звичайний фруктовий пиріг	-	мін.	150	2 або 3	-
Бісквіт «Мадера»	-	мін.	105 - 120	2 або 3	-
Тістечко	-	мін.	30 - 40	3	-
Імбирний кекс	-	мін.	35 - 45	3	-

Хліб

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Буханець хліба	0,5	190	40 - 50	2 або 3	На алюмінієвому пласкому деку
Буханець хліба	1	190	50 - 60	2 або 3	На алюмінієвому пласкому деку
Рогалики та булочки	-	180	15 - 20	2 або 3	-
Печиво	-	180	25 - 35	2 або 3	-

Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 10 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Ковбаски/ Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні котлети	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Куряча грудинка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	13 - 15	12 - 14	4
Рибне філе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Рожен



Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Домашня птиця	1000	макс.	50 – 60	2
Смажене м'ясо	800	макс.	50 – 60	2

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі



Дверцята духовки слід чистити лише вологою 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 і вищезазначені, попередження.

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача

дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

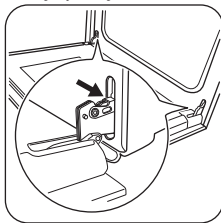
Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи можна знімати для чищення.

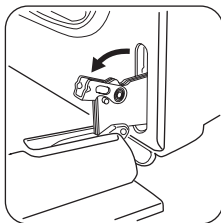


Не загубіть гвинти.

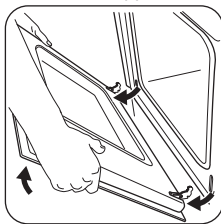
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



3. Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкрити м'якою тканиною.
5. Помийте дверцята духової шафи теплою водою з милом. Почистіть

внутрішній бік дверцят. Обережно витріть дверцята духової шафи. Після чищення встановіть дверцята духової шафи на місце. Щоб вставити дверцята духової шафи, виконайте описані вище дії в зворотній послідовності.

Заміна лампи

Покладіть тканину на дно духової шафи. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як змінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Встановіть скляний плафон.

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацює знов і знов, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Несправність лампи.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання тримайте регулятор натисненим приблизно 10 секунд.

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 приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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.

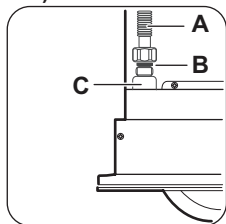
Газове підключення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на електрощиті. Перекрийте головний вентиль подачі газу.

Підключення за допомогою гнучкої металевої труби (максимальна довжина: 2 м)



Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте гумові гнучкі труби!

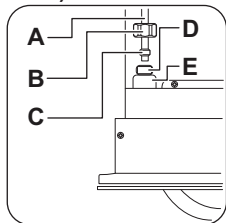
Не розміщуйте духову шафу у шафі для вбудовування впритул (залиште близько 30 см).

Існує два способи підключення.

- A) Гнучка металева труба
- B) Прокладка
- C) Вузол подачі газу

Встановіть прокладку, що постачається у комплекті, між трубою та вузлом подачі

Підключення за допомогою негнучкої металевої труби (з м'якою міді, діаметр: 8 мм)



Для встановлення гайки і обтискного кільця на вузол подачі газу використайте штекерно-гніздовий адаптер (не входить у комплект постачання). Встановіть трубу у вузол подачі газу.

1. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм. Простежте, аби вузол подачі газу знаходився у правильному положенні. Не прикладайте зусилля до системи подачі газу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте полум'я для виявлення витoku газу!

2. Повністю вставте духову шафу у шафу для вбудовування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлюючи духову шафу у шафу для вбудовування, стежте, аби вузол подачі газу і труба не були перетиснуті.

3. Забезпечте належну герметичність підключення. Перевірте, чи немає витoku газу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Тільки для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 під тиском 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

газу. Прикрутіть трубу до вузла подачі газу з різьбленням 1/2 дюйма.

- A) Негнучка металева труба
- B) Гайка
- C) Обтискне кільце
- D) Штекерно-гніздовий адаптер
- E) Вузол подачі газу

Переобладнання на інші типи газу



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.



Цей прилад працює на природному газі. З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

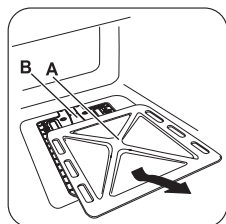


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

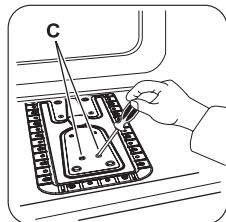
Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся, що ручки регуляторів подачі газу в положенні «Вимкнено». Від'єднайте прилад від електричної мережі. Дочекайтеся, доки він охолоне. Існує ризик отримання травм.

Заміна форсунок духової шафи

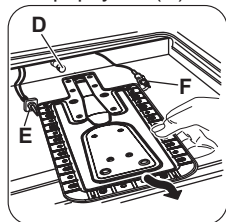
1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до пальника (B).



2. Послабте гвинти (С), які утримують пальник.



3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D).



4. Повільно зсуньте його ліворуч. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (F) і термопари (E).
5. Зніміть форсунку пальника (D) за допомогою торцевого гайкового ключа 7 мм і встановіть іншу. Див. розділ «Технічна інформація».
6. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.

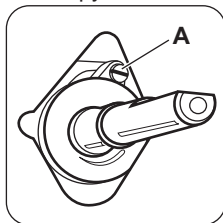
Прикріпіть біля газової мережі наклейку з інформацією про новий тип газу.

Пальник газової духової шафи не потребує первинного налаштування подачі газу.

Регулювання мінімального рівня пальника духової шафи

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Поверніть ручку керування газом в мінімальне положення і зніміть її.

3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (А) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

Тільки для Росії:

Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З рідкого газу на природний газ 13 мбар	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.
З природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберту.

4. Встановіть ручку керування газом.
5. Увімкніть прилад у розетку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

6. Запаліть пальник газової духової шафи.

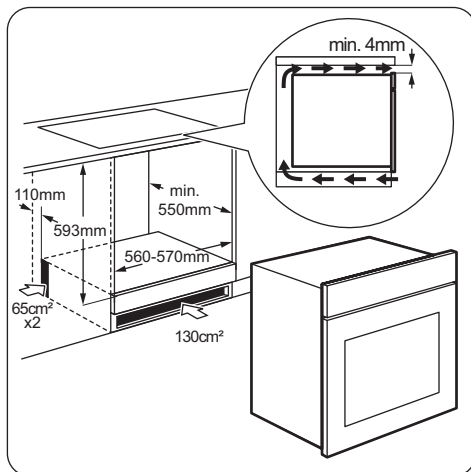
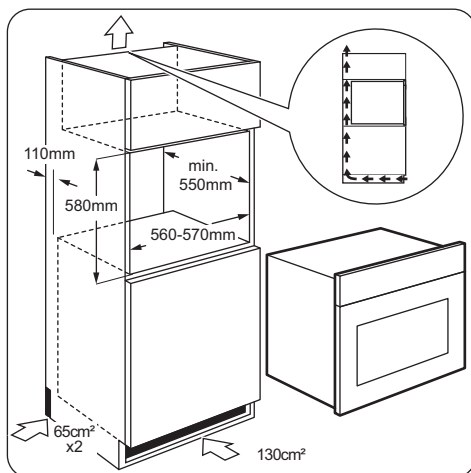
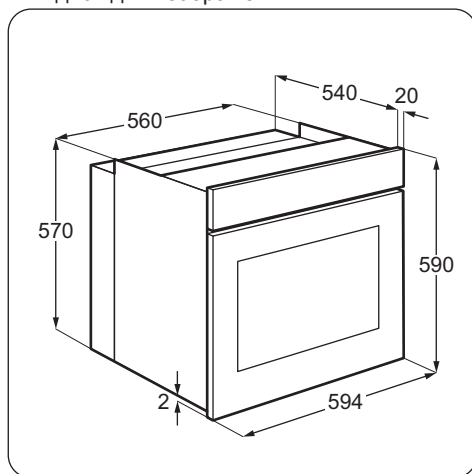
- Див. розділ «Щоденне користування».
- Встановіть перемикач керування газом на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
 - Поверніть перемикач керування газом з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть процедуру. Полум'я пальника духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

Вбудовування

- Встановлюйте прилад лише на кухні або на кухні-їдальні. Не встановлюйте прилад у ванній кімнаті або у спальні.
- Можливе як секційне вбудовування, так і вбудовування під поверхню. Розміри шафи для вбудовування повинні відповідати розмірам, вказаним на відповідних зображеннях.



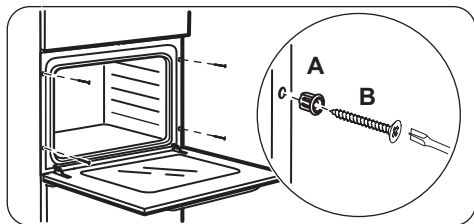
- Зазор між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою поверхнею шафи повинен становити щонайменше 4 мм.
- У разі встановлення під варильною поверхню слід встановити варильну поверхню, а потім — саму духову шафу.
- Матеріали повинні витримувати збільшення температури як мінімум на 60 °C порівняно з навколишньою температурою.
- Навколо духової шафи потрібно забезпечити постійний доступ повітря, щоб духову шафу не нагрівалась надміру.
- Щоб забезпечити належну роботу, секція, у яку вбудовується духову шафу, повинна мати проєми площею

щонайменше 130 см² спереду або з боків (щонайменше по 65 см² з кожного боку). Виробник радить забезпечити проїмну площею 130 см² в нижній передній частині секції, а також проїми площею 65 см² кожна з обох боків дерев'яної шафи.

- Встановивши варильну поверхню над духовою шафою, забезпечте окреме електричне підключення для варильної поверхні та для духової шафи. Встановлюючи електричне підключення, використовуйте належні кабелі, розраховані на відповідну потужність.

i Переконайтеся, що після встановлення наявний вільний доступ до приладу для проведення ремонту чи техобслуговування.

Кріплення духової шафи до меблів



Підключення до електромережі

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

Технічна інформація

Технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ:	Електрична:	1,7 кВт
	Вихідний газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	Альтернативний газ:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (лише для Росії)
Електроживлення:	230 В ~50 Гц	

Прилад 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.

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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 1380	3 x 0,75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1,5

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).



Категорія приладу:	II2H3B/P	
Клас приладу:	3	

Пальник газової духової шафи для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

ЗВИЧАЙН А ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)	МІНІМАЛ ЬНА ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	ГОЛКА ОБВОДУ 1/100 мм	НОМІНАЛЬН ИЙ ТИСК ГАЗУ (мбар)	МАРКА ІНЖЕКТ ОРА 1/100 мм
2,7	-	1,0	Рег.	20	114

Пальник газової духової шафи для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30/G31 30/30 мбар


ЗВИЧАЙН А ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)	МІНІМАЛ ЬНА ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	ГОЛКА ОБВОДУ 1/100 мм	НОМІНАЛЬН ИЙ ТИСК ГАЗУ (мбар)	МАРКА ІНЖЕКТ ОРА 1/100 мм
2,5	182	1,0	52	30/30	078


Пальник газової духової шафи для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар – лише для Росії

ЗВИЧАЙН А ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)	МІНІМАЛ ЬНА ПОТУЖНІ СТЬ (кВт)	ГОЛКА ОБВОДУ 1/100 мм	НОМІНАЛЬН ИЙ ТИСК ГАЗУ (мбар)	МАРКА ІНЖЕКТ ОРА 1/100 мм
2,5	-	1,0	Рег.	13	124

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



867304042-A-072014