

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	21
UK	Інструкція	40

Пеш
Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

Мазмұны

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _ _ _ _ _	2	Тұмшашеш- Күнделікті пайдалану _ _ _ _ _	9
Бұйым сипаттамасы _ _ _ _ _	6	Тұмшашеш - Пайдалы ақыл-кеңес _ _ _ _ _	10
Бірінші қолданғанға дейін _ _ _ _ _	7	Тұмшашеш - Күтіп ұстау және тазалау _ _ _ _ _	16
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _ _ _ _ _	7	Не істерсіңіз, егер... _ _ _ _ _	18
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _ _ _ _ _	7	Орнату _ _ _ _ _	19
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _ _ _ _ _	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _ _ _ _ _	19

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

Құрылғыны орнатып, пайдаланудан бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз:

- Өз қауіпсіздігіңіз бен мүлкіңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін
 - Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін
 - Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін.
- Осы нұсқаулықты әрқашан, тіпті құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де, онымен бірге қалдырыңыз.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде орын алған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

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 қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінген жағдайда қолдануына болады. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз. Тұншығып қалу немесе жарақат алу қаупі бар.
- Балалар мен үй жануарларын есігі ашық тұрған немесе жұмыс істеп тұрған құрылғыға жақындатпаңыз. Жарақат алу немесе кемтар болып қалу қаупі бар.
- Құрылғының бала қауіпсіздігі құралы не түймешікті құрсаулау тетігі болса, соны қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй

жануарларының құрылғыны байқаусызда іске қосуына жол бермейді.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамаларын өзгертпеңіз. Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әрдайым құрылғыны өшіріңіз.

Орнату

- Осы құрылғыны лайықтау жағдайлары затбелгіде (немесе деректер тақташасында) жазылған.
- Құрылғыны тек білікті техник орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғының тасымалдау кезінде бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Бүлінген құрылғыны іске қоспаңыз. Қажет болса, сатушыға хабарласыңыз.
- Құрылғыны бірінші рет пайдаланардан бұрын барлық орамдарын, жапсырмалары мен төсемдерін алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз. Бұл кепілдікті заңды күшінен айырады.
- Құрылғы қолданылатын елдегі заңдарды, жарлықтарды, нұсқаулар мен

талаптарды (қауіпсіздік ережелері, қайта пайдалану ережелері, электр немесе газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) толық орындаңыз.

- Құрылғыны жылжитқан кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз. Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату барысында оның қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз (егер қажет болса).
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.

Электр тоғына қосу

- Құрылғыны тек білікті электрші орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосу қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.
- Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электрлік қондырғыда оқшаулағыш құрылғы болуға тиіс, ол құрылғыны барлық магниттік полюстерде желіден ажыратуға мүмкіндік береді. Оқшаулағыш құрылғының ені кем дегенде 3 мм түйіспе саңылауы болуға тиіс.

- Тоқ соғуынан қорғайтын бөліктер құралсыз ажыратуға болмайтында етіп орнатылуға тиіс.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, электр қатерінен сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Электр құрылғыларын розеткаларға қосқан кезде, қорек сымдарын құрылғының ыстық есігіне тигізбеңіз немесе жақындатпаңыз.
- Көп істікшелі ашаларды, жалғастырғыштар мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. Өрт шығу қаупі бар.
- Құрылғының арт жағындағы электр ашасы (егер қолданылса) мен қорек сымның жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Орнатып болғаннан кейін электр розеткасының қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымнан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан (егер болса) тартып ажыратыңыз.
- Қорек сымын ауыстырмаңыз немесе өзгертпеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пайдалану

- Құрылғыны тек үйде тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта қолданбаңыз. Бұл адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін қажет.
- Жұмыс барысында құрылғыны үнемі қадағалап отырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін, әрқашан құрылғыдан алыс тұрып ашыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар.
- Бұл құрылғыны суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Құрылғыны су қолмен іске пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, пісіру алаңы ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Пісіру алаңына темір заттарды, мысалы ас құралдары мен кәстрөл қақпақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Керек-жарақтары мен кәстрөлдерді алып-салған кезде қолғап киіңіз.
- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қолыңыз тиіп кетпес үшін абай болыңыз. Жас балаларды үнемі қадағалап отырмасаңыз құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Есікті абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық отты құрылғыға жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды және/немесе балқығыш заттарды (пластмасса немесе алюминийден жасалған) заттарды құрылғының қасына немесе үстіне, ішіне қоймаңыз. Жарылыс немесе өрт шығу қаупі бар.
- Пісіру алаңын қолданып болғаннан кейін әрқашан "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе мүлде ыдыссыз пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз. Бұл ыдысқа және пештің үстіне нұқсан келтіруі мүмкін.
- Пештің үстіне зат немесе ыдыс-аяқ құласа, оны бүлдіруі мүмкін.
- Ыстық ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз, себебі қызудың әсерінен құрылғы бүлінуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, керек-жарақтарды алып-салғанда абай болыңыз.

- Шойыннан, құйма алюминийден жасалған не түбіне бүлінген ыдысты әрі-бері сырғытсаңыз, пештің үстіне сызат түсуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз;
 - құрылғының ішіне ыстық суды тура қоймаңыз;
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Тұмшашпештің астыңғы бөлігіне тұтанғыш заттарды қоймаңыз. Онда тек қызуға төзімді заттарды (егер болса) ғана қойыңыз.
- Тұмшашпештің бу шығатын саңылауларын жаппаңыз. Олар тұмшашпештің артқы жағының үстін ала орналасқан (егер бар болса).
- Еріп кетуі мүмкін нәрсені пештің үстіне қоймаңыз.
- Бетіне сызат түскенін байқасаңыз, дереу тоқтан ажыратыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар.
- Қызу өткізгіш материалдарды (мысалы, жұқа темір тор немесе металл жалатылған қызу өткізгіштер) ыдыстың астына қоймаңыз. Аса көп қызу шағылысынан, пештің шыны бетіне нұқсан келуі мүмкін.
- Құрылғыны сыртқы таймердің көмегімен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.

Күту менен тазалау

- Жуып-тазалардың алдында құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қаупі бар. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.

- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны үнемі тазалап отырса, оның беткі қабаты бүлінбейді.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету және мүлікке зиян келтірмеу үшін құрылғыны тек сабынды сумен жуыңыз. Тұтанғыш заттарды немесе тот басуына себеп болатын заттарды қолданбаңыз.
- Құрылғыны бұмен тазалайтын, жоғары қысыммен тазалайтын құралдармен, өткір, түрпілі тазартқыш заттармен, түрпілі жөкелермен және дақ кетіргіштермен тазаламаңыз
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Қыздырғыш элементтері мен термостат сенсорына (қолданылатын болса) ешбір зат бүрікпеңіз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынуы немесе шытынауы мүмкін.
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр.
- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларда пайдалануға арналған арнайы шамдар ғана қолданылған.

Оларды бөлмені жартылай немесе толықтай жарықтандыру үшін қолдануға болмайды.

- Егер шамды ауыстыру қажет болса, қуаты дәл осындай, тұрмыстық құрылғыларға арналған шамды ғана қолданыңыз.
- Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында құрылғыны электр желісінен ағытыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар. Құрылғы суығанша күтіңіз. Күйіп қалу қаупі бар.

Қызмет көрсету орталығы

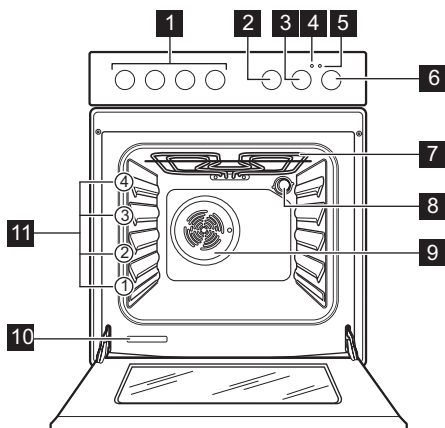
- Тек уәкілетті техниктің ғана құрылғыны жөндеуіне немесе оған қатысты жұмысты орындауына болады. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

- Адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін:
 - Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
 - Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
 - Есіктің бекітпесін ағытып алыңыз. Бұл кішкентай балалардың немесе үй жануарларының құрылғының ішіне кіріп, қамалып қалуына жол бермейді. Тұншығып қалу қаупі бар.

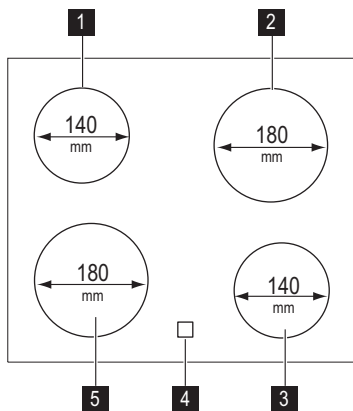
Бұйым сипаттамасы

Жалпы көрінісі



- 1 Пісіру алаңдарының тетіктері
- 2 Минут операторының тетігі
- 3 Тұмшاپеш температурасының тетігі
- 4 Температура индикаторы
- 5 Пеш үстінің индикаторы
- 6 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 7 Гриль
- 8 Тұмшاپештің шамы
- 9 Желдеткіш
- 10 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 11 Сөре деңгейлері

Пісіру қабатының орналасуы



- 1 Жалғыз пісіру аймағы 1200 Вт
- 2 Жалғыз пісіру аймағы 1800 Вт
- 3 Жалғыз пісіру аймағы 1200 Вт
- 4 Қалдық қызу индикаторы
- 5 Жалғыз пісіру аймағы 1800 Вт

Керек-жарақтары

- **Тұмшاپеш сәресі**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сақтау бөлігі**

Тұмшاپештің төменгі жағында сақтау бөлігі орналастырылған. Бөлікті қолдану үшін астыңғы жақтағы алдыңғы есікті көтеріп, одан кейін оны төмен басыңыз.



Назарыңызда болсын! Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда сақтау бөлігі ысып кетуі мүмкін.

Бірінші қолданғанға дейін

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

 **Сақтандыру туралы ескерту!** Тұмшапештің есігін ашу үшін, тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз.

Алғашқы тазалау

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

 **Сақтандыру туралы ескерту!** Жеміргіш жуғыш заттарды қолданбаңыз! Құрылғының бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. "Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

1.  функциясын және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Бос пешті 45 минут іске қосып қойыңыз.
3.  функциясын және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Бос пешті 15 минут іске қосып қойыңыз.

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

Пештің үсті - Күнделікті пайдалану

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

Қыздыру параметрлері

Басқару тетігі	Функция
0	Off (сөндірілуі) қалпы
1-9	Қыздыру параметрлері (1 = ең төменгі қызу параметрі; 9= ең жоғарғы қызу параметрі)

1. Басқару тетігін қажетті қызу параметріне қойыңыз. Пеш үстін басқару индикаторы жанады.

2. Тағам пісіруді аяқтау үшін басқару тетігін "0" қалпына қойыңыз. Пісіру алаңдарының барлығы сөндірілсе, пештің үстін басқару индикаторы сөнеді.

Қалдық қызуды анықтайтын шам

Қалдық қызуды анықтайтын шам пісіру алаңы ыстық тұрған кезде жанады.

 **Назарыңызда болсын!** Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар!

Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

Ыдыс-аяқ

-  • Ыдыстың түбі барынша қалың, әрі мүмкіндігінше тегіс болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден жасалған, түбі алюминий не мыс ыдыстар, пештің керамика бетінің түсін өзгертеді.

Қуатты үнемдеу

-  • Мүмкін болса, ыдыстардың қақпақтарын әрқашан жауып отырыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.

- Қалдық жылуды пайдалану үшін пісіру алаңдарын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.

- Ыдыстардың түбі мен пісіру алаңдарының көлемі бірдей болуға тиіс.

Тамақ пісіру үлгілері

Кестедегі деректер тек бағдар ретінде беріледі.

Қыздыру параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы күйінде сақтау	(қажет болғанына қарай)	Қақпақ
1-2	Голланд тұздығы, балқытылған: май, шоколад, желатин	5-25 мин.	Ара-тұра араластыру керек
1-2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10-40 мин.	Қақпағын жауып пісіру керек
2-3	Суға піскен күріш және сүтке пісірілген тағамдар, аспаздық тағамдарды жылыту	25-50 мин.	Күріш көлемінен кем дегенде екі есе артық су құйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз
3-4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20-45 мин.	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз
4-5	Буға піскен картоп	20-60 мин.	750 гр. картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз
4-5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60-150 мин.	3 литрге дейін су және құраластар
6-7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ,	(қажет болғанына қарай)	Орта тұсында аударыңыз
7-8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5-15 мин.	Орта тұсында аударыңыз
9	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), көп майға қуырылған ет тілімдері		

Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау



Назарыңызда болсын! "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Өте маңызды! Суымаған пешке күйіп қалу қаупі бар!
Пеш суығанша күтіңіз.

Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.

Өрқаshan табаны таза ыдыстарды қолданыңыз.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

1. – **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластик, пластик фольга, қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, жылжыту арқылы тазалаңыз.
- **Құрылғы жеткілікті түрде суығаннан кейін келесіні**

алыңыз: әк жолақтары, су дақтары, май дақтары және металл дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.

2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
3. Соңында, құрылғыны таза **шүберекпен әбден құрғатыңыз.**

Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану

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

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз. Температураны индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.

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

Қауіпсіздік терморелесі

Бұл пеш(дұрыс пайдаланбау не элементтерінің бірінің ақаулығына байланысты)шамадан тыс қызып кету тәрізді қатерлі жағдайдың алдын алу үшін қуатты үзіп тастайтын қауіпсіздік терморелесімен жабдықталған. Температурасы төмендеген кезде пеш автоматты түрде қайта қосылады.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциялары		Қолдану
	Off (сөндірулі) қалпы	Пеш өшірулі.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
	Бүтін қақтама	Жайпақ тағамның шағын мөлшерін сөренің ортасында қуыруға арналған. Тост жасауға арналған. Бүтін қақтама элементі жұмыс істейді. Бұл функцияға арналған ең үлкен температура: 210 °C.
	Астыңғы қыздырғыш элемент	Торттардың астыңғы жағын күртілдек немесе қытырлақ етіп пісіру үшін. Астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Желдеткіш арқылы пісіру	Бірнеше сөрені пайдаланып, бірді температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған.

Тұмшапеш функциялары		Қолдану
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған. Температураны басқаруға арналған тетік "сөндірулі" қалпында болуға тиіс.

Таймер - Минут операторы

Кері санақ уақытын орнату үшін қолданыңыз.

Әуелі таймер тетігін ("Құрылғының сипаттамасы" тарауын қараңыз) сағат тілінің бағытымен шегіне дейін бұраңыз.

Содан кейін сағат тілінің бағытына қарсы бұрап қажетті уақытқа қойыңыз. Уақыт біткен кезде дыбыстық сигнал қосылады.

Бұл функция тұмшапештің қызметіне ешбір әсер етпейді..

Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес

 **Сақтандыру туралы ескерту!** Өте сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жемістің шырыны эмаль қаптамаға кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін.

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарлары құрылғының астыңғы жағынан бастап саналады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.

- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

Балық пен етті пісіру

- Салмағы 1 кг-нан аз етті пісірмеңіз. Етті тым аз мөлшерде пісіргенде, ол тым құрғақ болып піседі.
- Өте майлы тағамды пісірген кезде, пеште кетпейтін дақ қалып қоймас үшін май жинайтын табаны қолданыңыз.
- Еттің сәлі ағып кетпес үшін, оны турамай тұрып 15 минуттай қоя тұрыңыз.
- Тағамды қуырған кезде пештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін, май жинағыш табаға аздап су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін суы сарқылған сайын үстінен су құйып отырыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты.

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

Дәстүрлі пісіру

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспа	250	эмальмен қапталған	3	-	150	25-30
Шелпек	1000	эмальмен қапталған	2	10	160-170	30-35
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	эмальмен қапталған	3	-	170-190	40-50
Алма бөліші	1200+1200	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	2	10	160-180	25-30
Майсыз бисквит торт	350	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Құймақ	1500	эмальмен қапталған	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Бүтін тауық	1350	тұмшапеш сәресі 2-ші қатарда, қуыру табасы 1-ші қатарда	2	-	200-220	60-70
Тауықтың жарты еті	1300	тұмшапеш сәресі 3-ші қатарда, қуыру табасы 1-ші қатарда	3	-	190-210	30-35

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температу ра (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Қуырылған шошқа котлеті	600	тұшпапеш сәресі 3-ші қатарда, қуыру табасы 1-ші қатарда	3	-	190-210	30-35
Ашық бәліш	800	эмальмен қапталған	2	20	230-250	10-15
Толтырылға н ашыған қамыр кексі	1200	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	10-15	200-220	30-40
Сүзбе торты	2600	эмальмен қапталған	2	-	170-190	60-70
Алма қосылған ашық бәліш	1900	эмальмен қапталған	1	10-15	200-220	30-40
Рождество торты	2400	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен	1000	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Шаруа наны	750+750	Алюминий ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румын бисквит торты	600+600	Алюминий ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600+600	Алюминий ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сәре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Ашытып пісірілген тоқаш	800	эмальмен қапталған	2	10-15	200-210	10-15
Швейцария орамасы	500	эмальмен қапталған	1	10	150-170	15-20
Меренга	400	эмальмен қапталған	2	-	100-120	40-50
Үкпе торт	1500	эмальмен қапталған	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит торт	600	эмальмен қапталған	3	10	160-170	25-35
Майлы торт	600	эмальмен қапталған	2	10	180-200	20-25

- 1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшاپеште ұстаңыз.
- 2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшاپеште ұстаңыз.
- 3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C мәніне орнатыңыз.

Желдеткішпен пісіру

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сәре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспа	250	эмальмен қапталған	3	10	140-150	20-30
Тәтті таспа	250 + 250	эмальмен қапталған	1/3	10	140-150	25-30
Тәтті таспа	250 + 250 + 250	эмальмен қапталған	1/2/3	10	150-160	30-40
Шелпек	500	эмальмен қапталған	2	10	150-160	30-35
Шелпек	500 + 500	эмальмен қапталған	1/3	10	150-160	35-45
Шелпек	500 + 500 + 500	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	эмальмен қапталған	3	-	170-180	40-50

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температу ра (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Алма бөліші	1200 + 1200	Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	2	10	150-160	20-30
Кішкене кекстер	500 + 500	эмальмен қапталған	1/3	10	150-160	30-40
Кішкене кекстер	500 + 500 + 500	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Майсыз бисквит торт	350	Алюминийм ен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Құймақ	1200	эмальмен қапталған	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Бүтін тауық	1300	тұмшапеш сөресі 2-ші қатарда, қуыру табасы 1-ші қатарда	2	-	170-180	40-50
Шошқаның қуырылған еті	800	тұмшапеш сөресі 2-ші қатарда, қуыру табасы 1-ші қатарда	2	-	170-180	45-50
Толтырылға н ашыған қамыр кексі	1200	эмальмен қапталған	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмальмен қапталған	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	-	190-200	25-35
Сүзбе торты	2600	эмальмен қапталған	1	-	160-170	40-50

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температу ра (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Алма қосылған ашық бөліш	1900	эмальмен қапталған	2	10-15	180-200	30-40
Рождество торты	2400	эмальмен қапталған	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Киш лорен	1000	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Шаруа наны	750+750	Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румын бисквит торты	600+600	Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600+600	Алюминийм ен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Ашытып пісірілген тоқаш	800	эмальмен қапталған	3	15	180-200	10-15
Ашытып пісірілген тоқаш	800 + 800	эмальмен қапталған	1/3	15	180-200	15-20
Швейцария орамасы	500	эмальмен қапталған	3	10	150-160	15-25
Меренга	400	эмальмен қапталған	2	-	110-120	30-40
Меренга	400 + 400	эмальмен қапталған	1/3	-	110-120	45-55
Меренга	400 + 400 + 400	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сере деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Үкпе торт	1500	эмальмен қапталған	3	-	160-170	25-35
Бисквит торт	600	эмальмен қапталған	2	10	150-160	25-35
Майлы торт	600 + 600	эмальмен қапталған	1/3	10	160-170	25-35

- 1) 4-деңгейдегі торт дайын болғаннан кейін, оны алыңыз да, орнына 1-деңгейдегі тортты қойыңыз. Тағы он минут пісіріңіз.
- 2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшапеште ұстаңыз.
- 3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C мәніне орнатыңыз.

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

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

Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау

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

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

ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

Тұмшапештің есігін тазалау

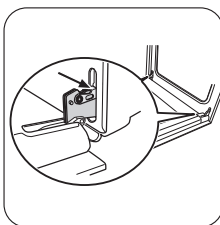
Пештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау жұмысын жеңілдету үшін тұмшапештің есігін алыңыз.

 **Назарыңызда болсын!** Есік әлі орнатылып тұрғанда ішкі қабатты шығарып алуға әрекет жасаған болсаңыз, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

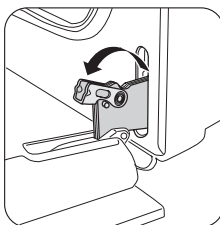
 **Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

 **Назарыңызда болсын!** Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

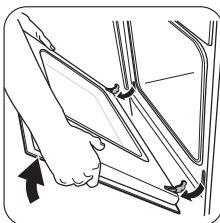
Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу



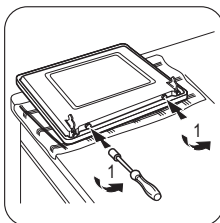
1 Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.

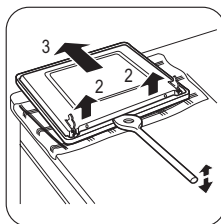


3 Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне (жартылай) қарай жабыңыз. Алға қарай тартып, оны ұясынан шығарып алыңыз.



4 Есікті жұмсақ матамен қорғалған ыңғайлы жерге қойыңыз. Есіктің төменгі жағындағы 2 бұранданы алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз.

Өте маңызды!
Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.

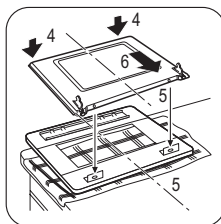


5 Ішкі есікті ашу үшін ағаштан, пластиктен немесе осыларға балама заттан жасалған қалақшаны пайдаланыңыз. Сыртқы есікті ұстап тұрып, ішкі есікті есіктің жоғарғы шетіне қарай итеріңіз.

! Назарыңызда болсын! Шыны панельді тек сумен және сабынмен тазалаңыз. Түрпілі тазалағыш құралдарды, дақ кетіргіштерді және өткір заттарды (мыс., пышақтар немесе қырғыштар) қолданбаңыз, шыныға зақым келтіруі мүмкін.

Есік пен шыны панельді орнату

Тазалау рәсімі аяқталғаннан кейін есікті орнына салыңыз. Мұны орындау үшін әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.



6 Ішкі есікті көтеріңіз.

7 Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Жақсылап сүртіңіз.

Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

i Тұмшапештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.

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

Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Қалдық қызу индикаторлары жанбайды	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі аз уақытқа ғана қосылған	Егер пісіру алаңы ыстық болуы қажет болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр	Тұмшапеш тоққа қосылмаған	Тұмшапешті тоққа қосыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Тұмшапештің шамы жанбай тұр	Тұмшапештің шамында ақау бар	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

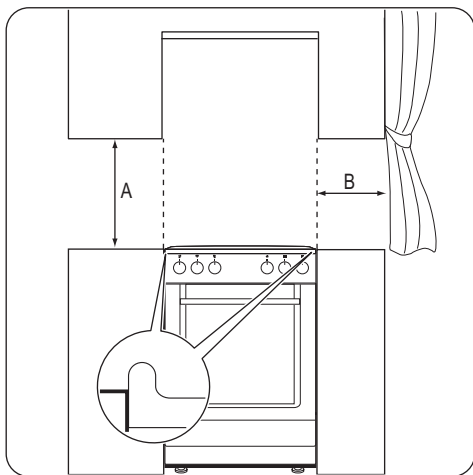
.....

Орнату

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

Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.



Мин. қашықтық

Өлшемдері	мм
A	690
B	150

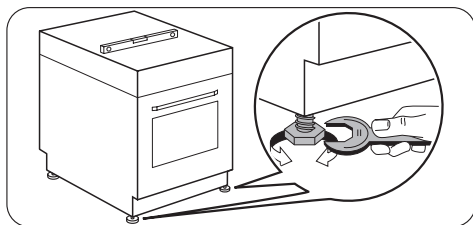
Техникалық сипаттама

Өлшемдері	
Биіктігі	868 мм
Ені	600 мм
Тереңдігі	600 мм
Жалпы электр қуаты	7835 Вт

Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Деңгейлеу

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.



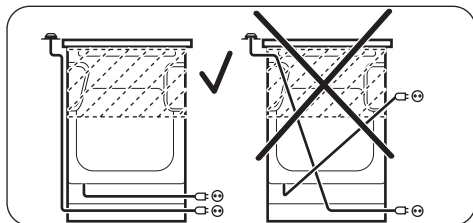
Электр қосылымы

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

Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді.

Жарамды кабель түрлері: қимасы сай келетін H05 RR-F сымы.

i Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы  белгісі осы бұйым

www.zanussi.com

кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және

электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы

бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.



Орам материалдары

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

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	21	Духовой шкаф - ежедневное	
Описание изделия _ _ _ _ _	25	использование _ _ _ _ _	28
Перед первым использованием _ _ _ _	26	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	29
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	35
использование _ _ _ _ _	26	Что делать, если ... _ _ _ _ _	37
Варочная панель - полезные советы _	26	Установка _ _ _ _ _	38
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	27	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	39

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации 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 после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или ко-

гда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).

- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаро-

прочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.

- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

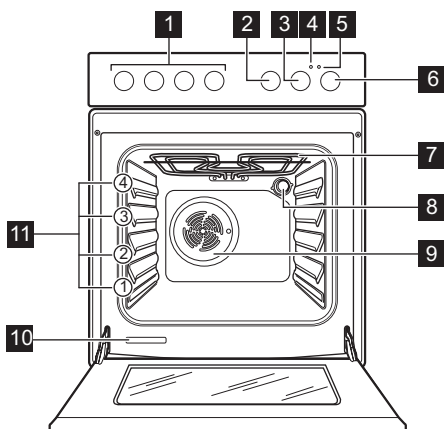
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

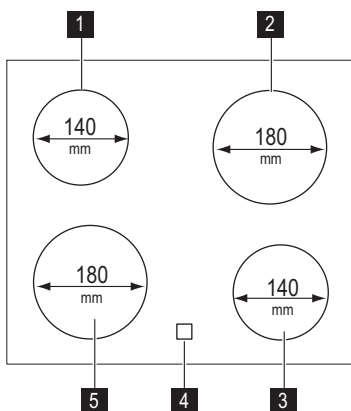
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки конфорок
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры духового шкафа
- 4 Индикатор температуры
- 5 Индикатор варочной панели
- 6 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положения полок

Функциональные элементы варочной панели



- 1 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2 Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3 Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4 Индикация остаточного тепла
- 5 Одноконтурная конфорка 1800 Вт

Принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Отделение для хранения**

Под духовым шкафом находится отделение для хранения.
Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.



ВНИМАНИЕ! Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

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

Варочная панель - ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Установки уровня нагрева

Ручка управления	Режим
0	Положение "Выкл"
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая)

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева. Загорится

контрольный индикатор варочной панели.

2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0". Если все конфорки включены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

 **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Варочная панель - полезные советы

Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Экономия электроэнергии

-  • По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.

- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной панели

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	в течение необходимого времени	Накройте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Периодически помешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Варочная панель - уход и чистка



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

ВАЖНО! Опасность ожога из-за остаточного тепла!
Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

www.zanussi.com

Всегда используйте посуду с чистым дном.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
– **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор**

полностью остынет: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

Духовой шкаф - ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.

3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Режим «Полный гриль»	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
	Нижний нагревательный элемент	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.

Режимы духового шкафа		Применение
	Режим принудительной конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.

Сначала поверните ручку таймера (см. Раздел «Описание изделия») по часовой стрелке до упора. Затем поверните ее про-

тив часовой стрелки, выбрав нужный период времени. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Духовой шкаф - полезные советы

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалированное покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

- 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

- Не рекомендуется готовить мясо весом менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира 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 сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

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

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе

эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Верхний + нижний нагрев

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	15	180-200	50-60
Маленькие пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	200-220	60-70
Половинка цыпленка	1300	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	190-210	30-35

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Свинные жаренные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	190-210	30-35
Открытый пирог	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Открытый пирог «Киш Лорен»	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	2/2	10	160-170	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквитный торт	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250 °C для предварительного прогрева.

Режим принудительной конвекции

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30
Полоски из теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски из теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Маленькие пирожные	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Маленькие пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Маленькие пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-180	40-50
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-180	45-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Открытый пирог «Киш Лорен»	1000	1 круглый противень (диаметр 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40

Продукты	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквитный торт	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) Установите температуру 250 °C для предварительного прогрева.

Информация об акриламидах

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

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

Духовой шкаф - уход и чистка



ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой во-

де с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.

- При наличии принадлежности с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Чистка дверцы духового шкафа

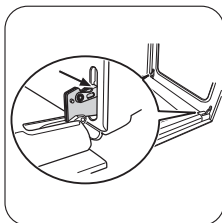
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

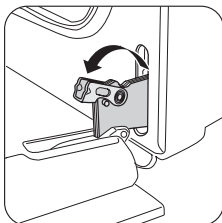
⚠ ВНИМАНИЕ! Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

⚠ ВНИМАНИЕ! Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

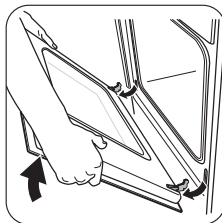
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



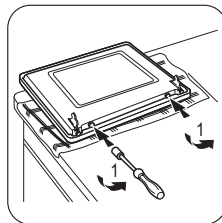
❶ Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

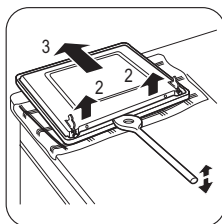


❸ Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



❹ Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



❺ Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

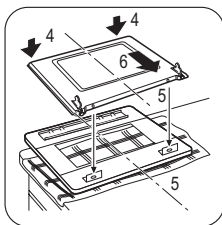
❻ Поднимите внутреннюю дверцу.

❼ Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

ВНИМАНИЕ! Стекланную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

Установка дверцы и стекланной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ! При замене лампы освещения духового шкафа будьте

осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

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

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не загораются индикаторы достаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15-20 минут.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

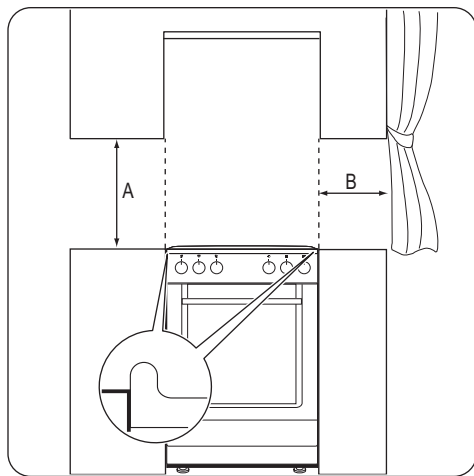
.....
.....
.....

Установка

ВНИМАНИЕ! См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Место для установки прибора

Отдельностоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

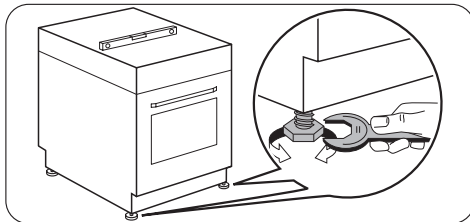
Габариты	мм
A	690
B	150

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	868 мм
Ширина	600 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	7835 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



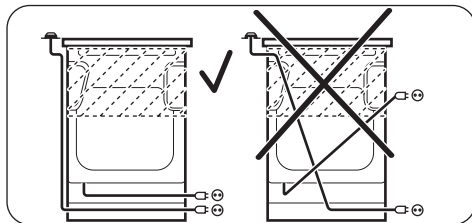
Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F необходимого поперечного сечения.

 Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



Охрана окружающей среды

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

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

 **Упаковочные материалы**
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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

Зміст

Інформація з техніки безпеки	40
Опис виробу	44
Перед першим користуванням	45
Варильна поверхня — щоденне користування	45
Варильна поверхня — корисні поради	45
Варильна поверхня — догляд та чищення	46

Духовка — щоденне користування	47
Духовка — корисні поради	48
Духовка — догляд та чищення	53
Що робити, коли ...	55
Установка	56
Охорона довкілля	57

Може змінитися без оповіщення.



Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Цим приладом можуть користуватися діти, старші 8 років, та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи особи, які не мають відповідного досвіду та знань, лише якщо вони перебуватимуть під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратись із цим приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусіння або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.

- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладом.

Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.

- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтеся приладом (правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).
- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

Підключення до електромережі

- Встановлення приладу та його підключення до електромережі може здійснюватися лише кваліфікованим електриком. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить запобігти пошкодженню майна та отриманню травм.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Інформацію щодо напруги вказано на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне під'єднання повинно передбачати наявність ізолюючого приладу для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом мають бути зафіксовані

ні так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Стежте за тим, щоб штепсельна вилка (при підключенні через розетку) та шнур живлення, що знаходиться за машиною, не перегиналися та не зазнавали пошкоджень.
- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не заміняйте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверх-

- ню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагрівних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалєвого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню під час його пересування.

- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
 - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровивідні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Якщо на поверхні є тріщини, відключіть прилад від електромережі. Існує ризик електричного удару.
- Не підкладайте матеріали, які проводять тепло (наприклад, тонкі металеві сітки або металеві провідники тепла), під посуд. Надмірне відбиття тепла може пошкодити скляну варильну поверхню.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за

допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.

- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо передбачено).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.

- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

Сервісний центр

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

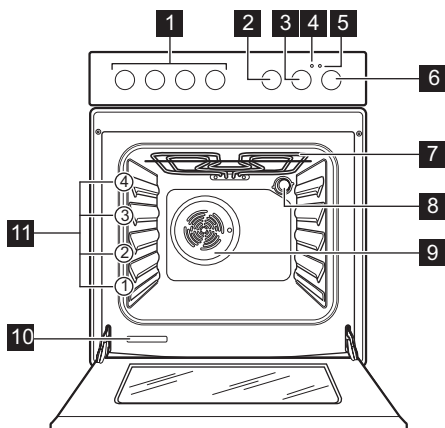
Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
 - Відключіть прилад від електромережі.
 - Відріжте кабель живлення і викиньте його.
 - Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

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

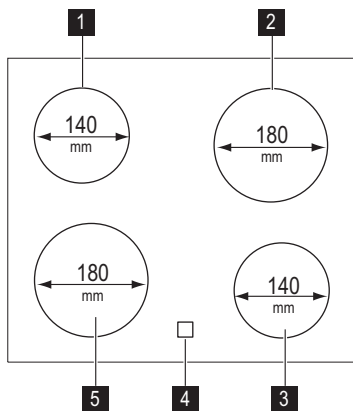
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Ручки керування зонами нагрівання
- 2 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 3 Перемикач температури духової шафи
- 4 Індикатор температури
- 5 Індикатор варильної поверхні
- 6 Перемикач функцій духової шафи
- 7 Гриль
- 8 Лампочка духової шафи
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка з технічними даними
- 11 Рівні полиць

Оснащення варильної поверхні



- 1 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 2 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт
- 3 Одинарна зона нагрівання 1200 Вт
- 4 Індикатор залишкового тепла
- 5 Одинарна зона нагрівання 1800 Вт

Акcesуари

- **Поличка духовки**
Для посуду, форм для випічки, смаженини.
- **Плоске деко для випікання**
Для випікання пирогів та печива.
- **Відділення для зберігання речей**

Під духовою шафою знаходиться відділення для зберігання речей. Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.



Попередження! Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.

Перед першим користуванням



Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».



Обережно! Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

Перше чищення

- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.



Обережно! Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".

Попереднє прогрівання

- Встановіть функцію і максимальну температуру.

- Прогрійте порожню духовку впродовж 45 хвилин.
- Встановіть функцію і максимальну температуру.
- Прогрійте порожню духовку впродовж 15 хвилин.

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

Варильна поверхня — щоденне користування



Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Ступені нагріву

Поворотний регулятор	Функція
0	Вимкнено
1-9	Ступені нагріву (1 = найнижчий ступінь нагріву; 9 = найвищий ступінь нагріву)

- Оберіть ступінь нагріву за допомогою поворотного регулятора. Загорається

індикатор керування варильною поверхнею.

- Щоб завершити процес приготування, потрібно повернути регулятор у позицію «0». Якщо усі зони нагрівання вимкнено, індикатор керування варильною поверхнею згасає.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла запалюється, коли конфорка гаряча.



Попередження! Небезпека опіку залишковим теплом!

Варильна поверхня — корисні поради

Кухонний посуд



- Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.
- Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.
- Вимикайте конфорку за декілька хвилин до завершення готування,

щоб скористатись залишковим теплом.

- Дно каструлі і конфорка мають бути однаковими за розміром.

Приклади застосування

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення	Час	Поради
1	Підтримання теплими готових страв	скільки потрібно	Кришка
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплювання масла, шоколаду, желе-латину	5-25 хв	Час від часу перемішуйте
1-2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв	Готуйте під кришкою
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20-45 хв	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Готування картоплі на пару	20-60 хв	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Легке підсмажування шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Через половину заданого часу переверніть
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Варильна поверхня — догляд та чищення

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Важливо! Небезпека опіку залишковим теплом!

Дайте приладу охолонути.

Чистіть прилад після кожного використання.

Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

 Подряпини або темні плями на склоке-раміці не впливають на роботу прила-ду.

Щоб видалити забруднення:

1. — **Видаляйте негайно:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруд-нення може призвести до пошкод-ження приладу. Користуйтеся спе-ціальним шкребок для скла. По-

ставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих еле-

ментів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.

2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

Духовка — щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Активация і деактивация приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата. Коли температура в приладі збільшується, загорається індикатор температури.

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

Запобіжний термостат

Щоб запобігти небезпечному перегріванню (через неправильне користування приладом або дефект складових), духовка оснащена термостатом, який вимикає подачу електроенергії. Коли температура знижується, духовка знову ввімкнеться автоматично.

Функції духової шафи

Функції духової шафи		Застосування
	Вимкнено	Духова шафа вимкнена.
	Традиційне готування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Повний гриль	Для запікання на грилі невеликої кількості страв або продуктів пласкої форми посередині полицки. Для приготування грінок. Гриль вмикається повністю. Максимальна температура для цієї функції становить 210°C.
	Нижній нагрівальний елемент	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Готування в режимі конвекції	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів. Ручка термостата має бути у положенні «вимкнено».

Таймер зворотного відліку

Служить для зворотного відліку часу.

Спершу поверніть ручку таймера (див. розділ «Опис виробу») до упору за годинниковою стрілкою. Потім встановіть потрібний

час, повертаючи ручку проти годинникової стрілки. Після сплину встановленого періоду часу лунає звуковий сигнал.

Духовка — корисні поради

 **Обережно!** Для випікання тістечок із великим вмістом води слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишити постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духовку впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Традиційне приготування

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилин)
Кондитерські вироби	250	емальоване	3	-	150	25-30
Корж	1000	емальоване	2	10	160-170	30-35

Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

Готування м'яса і риби

- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.
- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухими.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

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

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста	2000	емальоване	3	-	170-190	40-50
Яблучний пиріг	1200+1200	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	160-180	25-30
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмініоване деко (діаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Млинці, печені в духовій шафі	1500	емальоване	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Курка, ціла	1350	полічка духової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	200-220	60-70
Курка, половина	1300	полічка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Котлети зі свинини	600	полічка духової шафи на рівні 3, деко для смаження на рівні 1	3	-	190-210	30-35
Відкритий пиріг	800	емальоване	2	20	230-250	10-15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою	1200	емальоване	2	10-15	170-180	25-35
Піца	1000	емальоване	2	10-15	200-220	30-40

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лиці	Тривалість по- переднього прогріван- ня (хви- лин)	Температу- ра (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Сирний пи- ріг	2600	емальоване	2	-	170-190	60-70
Швейцарсь- кий яблуч- ний пиріг	1900	емальоване	1	10-15	200-220	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Пиріг з зав- арним кре- мом	1000	1 кругле де- ко (діаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки із дріжджово- го тіста	800	емальоване	2	10-15	200-210	10-15
Рулети	500	емальоване	1	10	150-170	15-20
Безе	400	емальоване	2	-	100-120	40-50
Вироби із крихкого ті- ста	1500	емальоване	3	10-15	180-190	25-35
Бісквіт	600	емальоване	3	10	160-170	25-35
Масляний пиріг	600	емальоване	2	10	180-200	20-25

1) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Готування з використанням вентилятора

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по-лиці	Тривалість по-переднього прогріван-ня (хви-лин)	Температу-ра (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилин)
Кондитерсь-кі вироби	250	емальоване	3	10	140-150	20-30
Кондитерсь-кі вироби	250 + 250	емальоване	1/3	10	140-150	25-30
Кондитерсь-кі вироби	250 + 250 + 250	емальоване	1/2/3	10	150-160	30-40
Корж	500	емальоване	2	10	150-160	30-35
Корж	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	35-45
Корж	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Пиріг з яблуками із дріжджово-го тіста	2000	емальоване	3	-	170-180	40-50
Яблучний пиріг	1200 + 1200	2 круглих алюмініова-них дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Тістечка	500	емальоване	2	10	150-160	20-30
Тістечка	500 + 500	емальоване	1/3	10	150-160	30-40
Тістечка	500 + 500 + 500	емальоване	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Бісквіт без жиру	350	1 кругле алюмініова-не деко (діаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Млинці, пе-чені в духо-вій шафі	1200	емальоване	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Курка, ціла	1300	полічка ду-хової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	40-50

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень по- лиці	Тривалість попе- реднього прогріван- ня (хви- лин)	Температу- ра (°C)	Тривалість готування/ випікання (хвилини)
Смажена свинина	800	полочка ду- хової шафи на рівні 2, деко для смаження на рівні 1	2	-	170-180	45-50
Пиріг із дріжджово- го тіста з начинкою	1200	емальоване	2	20-30	150-160	20-30
Піца	1000 + 1000	емальоване	1/3	-	180-200	30-40
Піца	1000	емальоване	2	-	190-200	25-35
Сирний пи- ріг	2600	емальоване	1	-	160-170	40-50
Швейцарсь- кий яблуч- ний пиріг	1900	емальоване	2	10-15	180-200	30-40
Різдвяний кекс	2400	емальоване	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Пиріг з зав- арним кре- мом	1000	1 кругле де- ко (діаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Селянський хліб	750+750	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румунський бісквіт	600+600	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	600+600	2 круглих алюмінова- них дека (діаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки із дріжджово- го тіста	800	емальоване	3	15	180-200	10-15

Страва	Вага (г)	Тип дека	Рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Температура (°C)	Тривалість готування/випікання (хвилини)
Булочки із дріжджового тіста	800 + 800	емальоване	1/3	15	180-200	15-20
Рулети	500	емальоване	3	10	150-160	15-25
Безе	400	емальоване	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	емальоване	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	емальоване	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Вироби із крихкого тіста	1500	емальоване	3	-	160-170	25-35
Бісквіт	600	емальоване	2	10	150-160	25-35
Масляний пиріг	600 + 600	емальоване	1/3	10	160-170	25-35

- 1) Після того як страва на рівні 4 буде готова, вийміть її, а на звільнене місце покладіть страву з рівня 1. Випікайте протягом ще 10 хвилин.
- 2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.
- 3) Встановіть температуру 250 °C для попереднього прогрівання.

Інформація про акриламід

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

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

Духовка — догляд та чищення



Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.

- Стійкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

Чищення дверцят духовки

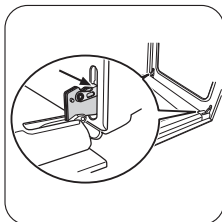
Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

⚠ Попередження! Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

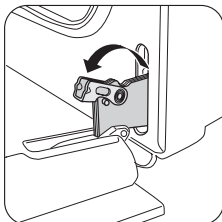
⚠ Попередження! Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

⚠ Попередження! У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

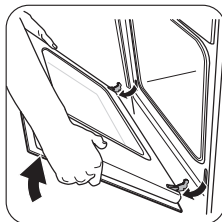
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



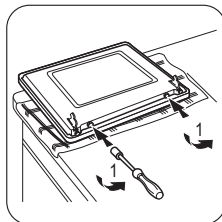
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

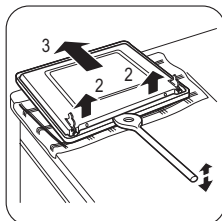


3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижнього торця дверцят.

Важливо! Не загубіть гвинти.



5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят.

Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуньте внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

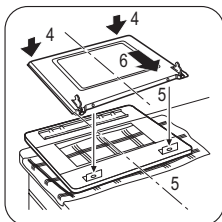
7 Почистіть внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

⚠ Попередження! Мийте скляну панель лише теплою водою з милом.

Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



Лампочка духовки

⚠ Попередження! Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи.

Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

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

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

Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Не вмикаються індикатори залишкового тепла	Зона нагрівання не гаряча, бо працювала мало часу	Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до центру післяпродажного обслуговування
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електрощиті	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, викличте кваліфікованого електрика.
Духова шафа не нагрівається	Духову шафу не увімкнено	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте налаштування
Лампочка духової шафи не працює	Лампочка духової шафи перегоріла	Замініть лампочку духової шафи
На страві та на поверхні камери духової шафи осідає пара або конденсат	Страва залишалася в духовій шафі надто довго	Не залишайте приготівані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

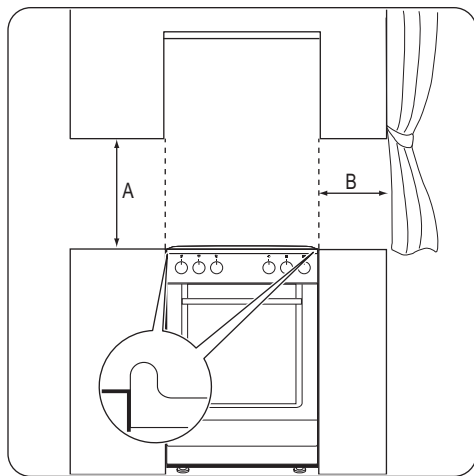
Модель (MOD.)
 Номер виробу (PNC)
 Серійний номер (S.N.)

Установка

⚠ Попередження! Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Розміщення приладу

Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Мінімальна відстань

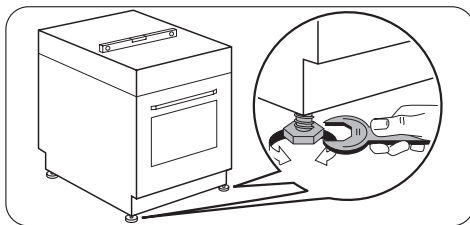
Габарити	мм
A	690
B	150

Технічні дані

Габарити	
Висота	868 мм
Ширина	600 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	7835 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Вирівнювання

Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок



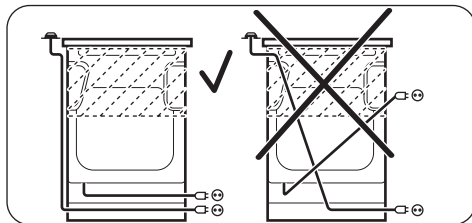
Підключення до електромережі

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

Прилад працює без електричного кабелю і вилки.

Придатний тип кабелю: H05 RR-F з належним перетином.

 Кабель живлення не повинен торкатися частини приладу, показаної на малюнку.



Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

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



Пакувальні матеріали

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

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery designed for writing. The edges of the paper are slightly irregular, suggesting it might be a scan of a physical document. There is no handwriting or other markings on the page.



www.zanussi.com/shop



892944237-A-052012