

KK

Қолдану туралы  
нұсқаулары

2

RU

Инструкция по  
эксплуатации

30

# USER MANUAL

Тұмшапеш  
Духовой шкаф

ZOP37902

**ZANUSSI**

## Мазмұны

|                                |    |                         |    |
|--------------------------------|----|-------------------------|----|
| Сақтық шаралары.....           | 2  | Ақыл-кеңес.....         | 11 |
| Қауіпсіздік нұсқаулары.....    | 3  | Күту менен тазалау..... | 21 |
| Бұйым сипаттамасы.....         | 6  | Ақаулықты түзету.....   | 24 |
| Бірінші қолданғанға дейін..... | 7  | Орнату.....             | 26 |
| Өркүндік қолдану.....          | 7  | Техникалық ақпарат..... | 28 |
| Сағат функциялары.....         | 9  | Қуат тиімділігі.....    | 28 |
| Қосымша функциялар.....        | 11 |                         |    |

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## Сақтық шаралары

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

## Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

## Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Тек білікті маман ғана осы құрылғыны орнатып, сымын ауыстыруға тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Күтім көрсетер алдында электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Пиролитпен тазалау алдында көп ластықты тазалау керек. Тұмшапештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Орнату



#### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.

- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.

## Электртоғына қосу



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне жақындауға, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырығышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырығыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырығыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

- Ашаны розеткаға қосар алдында құрылғының есігін толық жабыңыз.
- Бұл құрылғы Е.Е.С. ережелеріне сай келеді.

## Пайдалану



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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

- Бұл құрылғыны үйде ғана пайдаланыңыз.
  - Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
  - Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
  - Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
  - Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
  - Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
  - Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
  - Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
  - Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
  - Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
  - Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
  - Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
-  **НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**  
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.

- тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
- керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.
- Тағамды әрқашан тұмшапештің есігін жауып пісіріңіз.

## Күту менен тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

## Пиролитпен тазалау



Пиролит режимінде Жарақат алу / Өрт / Химиялық заттардың бөлінуі (Түтін) қаупі бар.

- Пиролит функциясымен өздігінен тазалау немесе Ең алғаш рет қолданар алдында тұмшапештен келесі заттарды алыңыз:
  - тағам қалдықтарын, май немесе тоңмай шашырандыларын / жиналған қоқыстарды.
  - алмалы керек-жарақтарды (соның ішінде, құрылғымен бірге жеткізілген сөрелерді, сырғытпа жолдарды т.с.с.), зат жабыспайтын қаптамасы бар табаларды, науаларды, ыдыстарды, т.с.с.
- Пиролитпен тазалау нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.
- Пиролитпен тазалау функциясы жұмыс істеп тұрғанда балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. Құрылғы қатты қызып кетеді және алдыңғы салқындатқыш тесіктерден ыстық ауа шығады.
- Пиролитпен тазалау жоғары температурада іске асырылады және тағам қалдықтарынан, қолданылған материалдардан қатты иіс шығуы мүмкін, сондықтан да пайдаланушыларға келесі жағдайларды ерекше ескертеміз:
  - пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үнемі жақсы желдетіңіз.
  - ең алғаш рет қолданғанда және қолданып болғаннан кейін жоғары температураға қойып жақсылап желдетіңіз.
- Кейбір құстар мен бауырымен жорғалаушылар тұмшапештерді Пиролитпен тазалау барысында бөлінетін түтіндердің барлығына адамдарға қарағанда ерекше сезімтал келеді.
  - Пиролитпен тазалау барысында және тазалап болғаннан кейін үй жануарларын (әсіресе құстарды) құрылғының қасынан алыңыз және жақсы желдетілген жерде әуелі ең жоғары температураға қойыңыз.
- Кішкене үй жануарлары да Пиролитпен өздігінен тазалау бағдарламасы қосылып тұрғанда, Пиролит

тұмшапештерінің қасындағы температураның өзгерісіне өте сезімтал келеді.

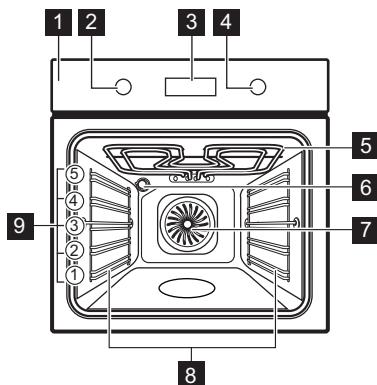
- Кәстрөлдердің, табалардың, науалардың, ыдыстардың т.с.с. зат жабыспайтын қаптамасы барлық Пиролит тұмшапештерінің жоғары температурада Пиролитпен тазалау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде бүлініп қалуы және олардан аздаған зиянды түтіндер бөлінуі мүмкін.
- Пиролит тұмшапештерінен / Тағам қалдықтарынан бөлінген, жоғарыда сипатталған түтіндердің адамдарға, соның ішінде жас балалар мен дәрігердің бақылауындағы адамдарға зияны жоқ.

### Ішкі жарық шамы

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

## Бұйым сипаттамасы

### Жалпы көрінісі



### Керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табак**  
Торттар мен печеньелерге арналған.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

### Құрылғыны тастау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

- 1 Басқару панелі
- 2 Тұмшапеш функцияларының тетігі
- 3 Электрондық бағдарламалағыш
- 4 Температура тетігі
- 5 Қыздырғыш элемент
- 6 Шам
- 7 Желдеткіш
- 8 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 9 Сөре деңгейлері

- **Гриль- / Қуыру науасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

## Бірінші қолданғанға дейін



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Алғашқы тазалау

Құрылғыдан керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



"Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз. Керек-жарақтарды және алмалы сөре сырғытпаларын орындарына қойыңыз.

### Уақытты орнату

Электр желісіне алғаш қосқаннан кейін бейнебеттегі белгішелер бірнеше секунд жанып тұрады. Келесі бірнеше секундта бейнебетте бағдарламалық жасақтама нұсқасы көрсетіледі.

Бағдарламалық жасақтама нұсқасы

көрінбей кеткеннен кейін, бейнебетте **hr** және **"12:00"** көрсетіледі. **"12"** жыпылықтайды.

1. Ағымдық уақытты орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.
2.  түймешігін басып құптаңыз. Бұл әрекетті уақытты ең алғаш рет орнатқан кезде ғана орындау керек. Кейін жаңа уақыт 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады.

Бейнебетте **min** және орнатылған сағат көрсетіледі. **"00"** жыпылықтайды.

## Әркүндік қолдану



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Батырма тетіктер

Құрылғыны іске қосу үшін басқару тетігін басыңыз. Басқару тетігі бері шығады.

3. Ағымдық минутты орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз.
4.  түймешігін басып құптаңыз. Бұл әрекетті уақытты ең алғаш рет орнатқан кезде ғана орындау керек. Кейін жаңа уақыт 5 секундтан кейін автоматты түрде сақталады. Бейнебетте жаңа уақыт пайда болады.

### Уақытты өзгерту

Тәулік уақытын тұмшاپеш сөндірулі тұрса ғана өзгерте аласыз.

-  түймешігін басыңыз.

Бейнебетте орнатылған уақыт пен  белгісі жыпылықтайды.

Жаңа уақытты орнату үшін "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.

### Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

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

## Құрылғыны іске қосу және сөндіру



**Тетіктің белгілері, индикаторлары немесе шамдарының болуы-болмауы, құрылғының үлгісіне байланысты.**

- Тұмшапеш қызғанда индикатор жанады.
- Құрылғы іске қосылғанда шам жанады.
- Белгіше арқылы тетіктің тұмшапеш функцияларын немесе температураны басқаратыны көрсетіледі.

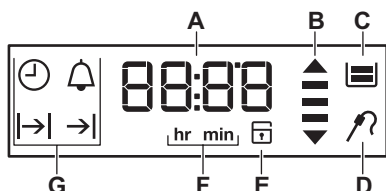
1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функциялары мен температура тетіктерін "сөндіру" қалпына қойыңыз.

## Тұмшапеш функциялары

| Тұмшапеш функциясы |                           | Қолданылуы                                                                                                                                                    |
|--------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                  | Сөндіру қалпы             | Құрылғы сөндірілі.                                                                                                                                            |
|                    | Ыстық желдеткішпен пісіру | Тағамды бір уақытта 3 сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 – 40 °C төменірек қойыңыз.              |
|                    | Дәстүрлі пісіру           | Тағамды 1 сәреде пісіруге және қуыруға арналған.                                                                                                              |
|                    | Гриль жасау               | Жалпақ етіп тағамнан гриль жасауға және тост нанын жасауға арналған.                                                                                          |
|                    | Жылдам гриль жасау        | Жалпақ етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау үшін.                                                                               |
|                    | Турбо гриль               | Үлкенірек ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін 1 сәреге қойып, қуыруға арналған. Сондай-ақ гратин жасауға және қызарғанша қуыруға арналған.               |
|                    | Пицца параметрі           | Тағамды қатты қызартып, түбін қытырлақ ету үшін 1 сәреде пісіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20 - 40 °C төменірек қойыңыз. |
|                    | Ет                        | Тағамды аса жұмсақ етіп, былбыратып қуыруға арналған.                                                                                                         |
|                    | Жылы ұстау                | Тағамды жылы ұстауға арналған.                                                                                                                                |
|                    | Жібіту                    | Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.                                                                                                                        |

| Тұмшапеш функциясы |         | Қолданылуы                                                                                                             |
|--------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | Пиролит | Тұмшапешті пиролитпен автоматты түрде тазалауға арналған. Бұл функция тұмшапеште қалған қоқыстарды күйдіруге арналған. |

## Бейнебет



- A) Таймер
- B) Қыздыру және қалдық қызу индикаторы
- C) Су сауыты (таңдаулы үлгілерде ғана бар)
- D) Ішкі температура сенсоры (таңдаулы үлгілерде ғана)
- E) Есіктің бекітпесі (таңдаулы үлгілерде ғана)
- F) Сағат / минут
- G) Сағат функциялары

## Түймешіктер

| Түймешік | Функция | Сипаттама                           |
|----------|---------|-------------------------------------|
| —        | МИНУС   | Уақытты қоюға арналған.             |
|          | САҒАТ   | Сағат функциясын орнатуға арналған. |
| +        | ПЛЮС    | Уақытты қоюға арналған.             |

## Қыздыру индикаторы

Тұмшапеш функциясын іске қосқан кезде бейнебеттегі жолақтар бір-бірден

жанады. Жолақтар тұмшапеш температурасының жоғарылағанын немесе төмендегенін көрсетеді.

## Сағат функциялары

### Сағат функцияларының кестесі

| Сағат функциясы | Қолданылуы                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | ТӘУЛІК УАҚЫТЫ<br>Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. "Уақытты орнату" тарауын қараңыз.                                                                                                         |
|                 | МИНУТ ОПЕРАТОРЫ<br>Кері санақ уақытын (ең көбі 23 сағат 59 минут) орнату үшін пайдаланыңыз. Бұл функция құрылғының жұмысына әсер етпейді. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН кез келген уақытта, құрылғы сөніп тұрса да орнатуға болады. |

| Сағат функциясы                                                                   |         | Қолданылуы                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ҰЗАҚТЫҚ | Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған. Тұмшاپештің функциясы орнатылған кезде ғана қолданыңыз.                                                                                                                                           |
|  | АЯҚТАУ  | Құрылғыны сөндіру қажет болған кезде қолданыңыз. Тұмшاپештің функциясы орнатылған кезде ғана қолданыңыз. Ұзақтық пен Аяқтау функцияларын (уақытты кешіктіру), құрылғыны кейін автоматты түрде қосу және сөндіру қажет болса қатар қолдануға болады. |

 Сағат функцияларының бірінен-біріне ауысу үшін  түймешігін қайта-қайта басыңыз.

 Сағат функцияларының параметрлерін растау үшін  түймешігін басыңыз немесе автоматты түрде растауды 5 секунд күтіңіз.

## ҰЗАҚТЫҚ және АЯҚТАУ параметрлерін орнату

1.  түймешігін бейнебетте  немесе  көрсетілгенше қайта-қайта басыңыз. Бейнебетте  немесе  жыпылықтайды.

2. Мәнді орнату үшін  немесе  түймешігін, ал растау үшін  түймешігін басыңыз.

Ұзақтық  параметрі үшін әуелі минуттарды, одан кейін сағаттарды, Аяқтау  параметрі үшін әуелі сағаттарды одан кейін минуттарды орнатыңыз.

Уақыт өткеннен кейін, дыбыстық сигнал 2 минут естіледі. Бейнебетте  немесе  белгісі және уақыт параметрі жыпылықтайды. Тұмшاپеш тоқтайды.

3. Тұмшاپеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.

4. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз немесе тұмшاپештің есігін ашыңыз.

  түймешігін ҰЗАҚТЫҚ  параметрінің сағатын қойған кезде бассаңыз, құрылғы АЯҚТАУ  функциясына ауысады.

## МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату

1.  түймешігін бейнебетте  және "00" жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.

2. МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнату үшін  немесе  түймешігін басыңыз. Әуелі секундтарды, содан кейін минуттар мен сағаттарды орнату керек. Әуелі уақыт минут және секунд бойынша есептеледі. Орнатылған уақыт 60 минуттан көп болса

бейнебетте **hr** белгісі көрсетіледі.

Енді құрылғы уақытты сағат пен минут бойынша есептейді.

3. МИНУТ ОПЕРАТОРЫ бес секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады. Орнатылған уақыттың 90% өткен кезде дыбыстық сигнал естіледі.

4. Орнатылған уақыт аяқталған кезде, екі минут бойы дыбыстық сигнал естіледі.

"Бейнебетте **00:00**" және  жыпылықтайды. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз немесе тұмшاپештің есігін ашыңыз.

 ҰЗАҚТЫҚ және АЯҚТАУ функциясы қосылып тұрған кезде МИНУТ ОПЕРАТОРЫН орнатсаңыз, бейнебетте  көрсетіледі.

## Санақ таймері

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

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



Санақ таймерін келесі функциялармен пайдалану мүмкін емес: Ұзақтық |→|, Аяқтау →|.

## Қосымша функциялар

### Бала қауіпсіздігі функциясын пайдалану

Бала қауіпсіздігінің құралы құрылғының кездейсоқ іске қосылуына жол бермейді.



Пиролитпен тазалау функциясы қосылса, есік құлыпталады. Тетікті бұрағанда немесе түймешікті басқанда бейнебетте SAFE жанады.

1. Тұмшاپеш функциясын орнатпаңыз.
2. және **+** түймешігін қатар басып, кем дегенде 2 секунд ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі. Бейнебетте SAFE жанады. Бала қауіпсіздігі бекітпесін ажырату үшін 2-ші қадамды қайталаңыз.

### Қалдық қызу индикаторы

Тұмшاپештің ішіндегі температура 40 °C градустан жоғары болса, құрылғы сөніп тұрғанда бейнебетте қалдық қызу индикаторы көрсетіледі. Тұмшاپештің ішіндегі температураны көру үшін температура тетігін солға немесе оңға бұраңыз.

### Автоматты түрде сөндіру

Егер тұмшاپеш функциясы қосылса және ешбір параметрді өзгертпесеңіз, құрылғы қауіпсіздікті сақтау үшін шамалы уақыттан кейін автоматты түрде сөнеді.

| Температура (°C) | Сөндіру уақыты (car) |
|------------------|----------------------|
| 30 - 115         | 12.5                 |

| Температура (°C) | Сөндіру уақыты (car) |
|------------------|----------------------|
| 120 - 195        | 8.5                  |
| 200 - 245        | 5.5                  |
| 250 - ең көбі    | 3                    |

Автоматты түрде сөнгеннен кейін, құрылғыны қайта іске қосу үшін кез келген түймешікті басыңыз.



Автоматты сөндіру келесі функцияларда жұмыс істемейді: Жеңіл, Ұзақтық, Аяқтау.

### Желдеткіш

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

### Қауіпсіздік термостаты

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

## Ақыл-кеңес



**НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

### Жалпылама ақпарат

- Құрылғының сөре қоюға арналған бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санаңыз.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғының есігін ашу қажет болса, әрқашан артқа шегініңіз. Буды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында 10 минут қыздырыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын ылғалды жерлерін тазалаңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісіріп жатқан кезде құрылғының ешбір бөлшектерін алюминий жұқалтырмен жаппаңыз. Себебі пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

### Пісіру және қуыру кестесі

#### Торттар

| Тағам                           | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме              |
|---------------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------------|
|                                 | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |                         |
| Көпіршітілген тағам рецептілері | 170              | 2                 | 160                       | 3 (2 және 4)      | 45 - 60      | Тортқа арналған қалыпта |

### Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.
- Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

### Ет пен балық пісіру

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

### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.

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

| Тағам                                                  | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме                                   |
|--------------------------------------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|----------------------------------------------|
|                                                        | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |                                              |
| Ашыған қамыр                                           | 170              | 2                 | 160                       | 3 (2 және 4)      | 20 - 30      | Тортқа арналған қалыпта                      |
| Сарысу қосылған чизкейк                                | 170              | 1                 | 165                       | 2                 | 80 - 100     | 26 см торт қалыбында                         |
| Алма торты (Алма бөліші) <sup>1)</sup>                 | 170              | 2                 | 160                       | 2 (сол және оң)   | 80 - 100     | Тор сөреге қойылған екі 20 см торт қалыбында |
| Штрудель                                               | 175              | 3                 | 150                       | 2                 | 60 - 80      | Пісірме табақта                              |
| Джем тарталеткасы                                      | 170              | 2                 | 165                       | 2 (сол және оң)   | 30 - 40      | 26 см торт қалыбында                         |
| Бисквит торт                                           | 170              | 2                 | 150                       | 2                 | 40 - 50      | 26 см торт қалыбында                         |
| Кристмас торты / Көп жеміс қосылған торт <sup>1)</sup> | 160              | 2                 | 150                       | 2                 | 90 - 120     | 20 см торт қалыбында                         |
| Қара өрік торты <sup>1)</sup>                          | 175              | 1                 | 160                       | 2                 | 50 - 60      | Нан қалыбында                                |
| Кішкене кекстер - бір деңгейде <sup>1)</sup>           | 170              | 3                 | 150 - 160                 | 3                 | 20 - 30      | Пісірме табақта                              |
| Кішкене кекстер - екі деңгейде <sup>1)</sup>           | -                | -                 | 140 - 150                 | 2 және 4          | 25 - 35      | Пісірме табақта                              |
| Кішкене кекстер - үш деңгейде <sup>1)</sup>            | -                | -                 | 140 - 150                 | 1, 3 және 5       | 30 - 45      | Пісірме табақта                              |

| Тағам                                   | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме           |
|-----------------------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|----------------------|
|                                         | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |                      |
| Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде | 140              | 3                 | 140 - 150                 | 3                 | 25 - 45      | Пісірме табақта      |
| Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде | -                | -                 | 140 - 150                 | 2 және 4          | 35 - 40      | Пісірме табақта      |
| Печенье / тәтті таспалар - үш деңгейде  | -                | -                 | 140 - 150                 | 1, 3 және 5       | 35 - 45      | Пісірме табақта      |
| Меренга - бір деңгейде                  | 120              | 3                 | 120                       | 3                 | 80 - 100     | Пісірме табақта      |
| Меренга - екі деңгейде <sup>1)</sup>    | -                | -                 | 120                       | 2 және 4          | 80 - 100     | Пісірме табақта      |
| Тоқаштар <sup>1)</sup>                  | 190              | 3                 | 190                       | 3                 | 12 - 20      | Пісірме табақта      |
| Эклер - бір деңгейде                    | 190              | 3                 | 170                       | 3                 | 25 - 35      | Пісірме табақта      |
| Эклер - екі деңгейде                    | -                | -                 | 170                       | 2 және 4          | 35 - 45      | Пісірме табақта      |
| Тарталетка                              | 180              | 2                 | 170                       | 2                 | 45 - 70      | 20 см торт қалыбында |
| Көп жеміс қосылған торт                 | 160              | 1                 | 150                       | 2                 | 110 - 120    | 24 см торт қалыбында |
| Виктория сэндвичі <sup>1)</sup>         | 170              | 1                 | 160                       | 2 (сол және оң)   | 30 - 50      | 20 см торт қалыбында |

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

## Нан және пицца

| Тағам                 | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме                            |
|-----------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
|                       | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |                                       |
| Ақ нан <sup>1)</sup>  | 190              | 1                 | 190                       | 1                 | 60 - 70      | 1 - 2 бөлке, біреуі 500 г             |
| Қарабидай наны        | 190              | 1                 | 180                       | 1                 | 30 - 45      | Нан қалыбында                         |
| Булочка <sup>1)</sup> | 190              | 2                 | 180                       | 2 (2 және 4)      | 25 - 40      | Пісіру табасында 6 - 8 булочка        |
| Пицца <sup>1)</sup>   | 230 - 250        | 1                 | 230 - 250                 | 1                 | 10 - 20      | Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта |
| Шелпек <sup>1)</sup>  | 200              | 3                 | 190                       | 3                 | 10 - 20      | Пісірме табақта                       |

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

## Ашық бәліштер

| Тағам                   | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме |
|-------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|------------|
|                         | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |            |
| Паста фланы             | 200              | 2                 | 180                       | 2                 | 40 - 50      | Қалып      |
| Көкөніс фланы           | 200              | 2                 | 175                       | 2                 | 45 - 60      | Қалып      |
| Киш <sup>1)</sup>       | 180              | 1                 | 180                       | 1                 | 50 - 60      | Қалып      |
| Лазанья <sup>1)</sup>   | 180 - 190        | 2                 | 180 - 190                 | 2                 | 25 - 40      | Қалып      |
| Каннелони <sup>1)</sup> | 180 - 190        | 2                 | 180 - 190                 | 2                 | 25 - 40      | Қалып      |

<sup>1)</sup> Тұмшапешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

| Тағам                             | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме        |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                   | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |                   |
| Сиыр еті                          | 200              | 2                 | 190                       | 2                 | 50 - 70      | Торкөз сәреде     |
| Шошқа еті                         | 180              | 2                 | 180                       | 2                 | 90 - 120     | Торкөз сәреде     |
| Бұзау еті                         | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 90 - 120     | Торкөз сәреде     |
| Шала қуырылған ағылшын ростбифі   | 210              | 2                 | 200                       | 2                 | 50 - 60      | Торкөз сәреде     |
| Орташа қуырылған ағылшын ростбифі | 210              | 2                 | 200                       | 2                 | 60 - 70      | Торкөз сәреде     |
| Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі  | 210              | 2                 | 200                       | 2                 | 70 - 75      | Торкөз сәреде     |
| Шошқаның қол омыртқасы            | 180              | 2                 | 170                       | 2                 | 120 - 150    | Терісі алынбаған  |
| Шошқаның жіліншігі                | 180              | 2                 | 160                       | 2                 | 100 - 120    | 2 дана            |
| Қой еті                           | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 110 - 130    | Сирақ             |
| Тауық еті                         | 220              | 2                 | 200                       | 2                 | 70 - 85      | Тұтас             |
| Күрке тауық еті                   | 180              | 2                 | 160                       | 2                 | 210 - 240    | Тұтас             |
| Үйрек еті                         | 175              | 2                 | 220                       | 2                 | 120 - 150    | Тұтас             |
| Қаз еті                           | 175              | 2                 | 160                       | 1                 | 150 - 200    | Тұтас             |
| Үй қоянының еті                   | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 60 - 80      | Кесектеп туралған |
| Қоян еті                          | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 150 - 200    | Кесектеп туралған |

| Тағам    | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме |
|----------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|------------|
|          | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |            |
| Қырғауыл | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 90 - 120     | Тұтас      |

## Балық

| Тағам                  | Дәстүрлі пісіру  |                   | Ыстық желдеткішпен пісіру |                   | Уақыт (мин.) | Түсіндірме  |
|------------------------|------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------|-------------|
|                        | Температура (°C) | Сөренің орналасуы | Температура (°C)          | Сөренің орналасуы |              |             |
| Бақтақ / Теңіз мөңкесі | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 40 - 55      | 3 - 4 балық |
| Тунең/ Албырт балық    | 190              | 2                 | 175                       | 2                 | 35 - 60      | 4 - 6 филе  |

## Гриль жасау



Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 3 минут алдын ала қыздырыңыз.

| Тағам                 | Мөлшері |      | Температура (°C) | Уақыт (мин.) |           | Сөренің орналасуы |
|-----------------------|---------|------|------------------|--------------|-----------|-------------------|
|                       | Саны    | (г)  |                  | 1-ші жағы    | 2-ші жағы |                   |
| Қоң ет стейктері      | 4       | 800  | макс.            | 12 - 15      | 12 - 14   | 4                 |
| Сиыр етінің стейктері | 4       | 600  | макс.            | 10 - 12      | 6 - 8     | 4                 |
| Шұжықтар              | 8       | -    | макс.            | 12 - 15      | 10 - 12   | 4                 |
| Туралған шошқа еті    | 4       | 600  | макс.            | 12 - 16      | 12 - 14   | 4                 |
| Тауық (2-ге бөлінген) | 2       | 1000 | макс.            | 30 - 35      | 25 - 30   | 4                 |
| Кәуап                 | 4       | -    | макс.            | 10 - 15      | 10 - 12   | 4                 |

| Тағам            | Мөлшері |     | Температура (°C) | Уақыт (мин.) |           | Сөренің орналасуы |
|------------------|---------|-----|------------------|--------------|-----------|-------------------|
|                  | Саны    | (г) |                  | 1-ші жағы    | 2-ші жағы |                   |
| Тауықтың төс еті | 4       | 400 | макс.            | 12 - 15      | 12 - 14   | 4                 |
| Гамбургер        | 6       | 600 | макс.            | 20 - 30      | -         | 4                 |
| Балықтың қоң еті | 4       | 400 | макс.            | 12 - 14      | 10 - 12   | 4                 |
| Тост сэндвичтері | 4 - 6   | -   | макс.            | 5 - 7        | -         | 4                 |
| Қыздырылған нан  | 4 - 6   | -   | макс.            | 2 - 4        | 2 - 3     | 4                 |

## Турбо гриль

### Сиыр еті

| Тағам                                            | Мөлшері                 | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|--------------------------------------------------|-------------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Ростбиф немесе филе, шала піскен <sup>1)</sup>   | әрбір см қалыңдығы үшін | 190 - 200        | 5 - 6        | 1 немесе 2        |
| Ростбиф немесе филе, орташа піскен <sup>1)</sup> | әрбір см қалыңдығы үшін | 180 - 190        | 6 - 8        | 1 немесе 2        |
| Ростбиф немесе филе, жақсы піскен <sup>1)</sup>  | әрбір см қалыңдығы үшін | 170 - 180        | 8 - 10       | 1 немесе 2        |

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

### Шошқа еті

| Тағам                               | Мөлшері (кг) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|-------------------------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті | 1 - 1.5      | 160 - 180        | 90 - 120     | 1 немесе 2        |
| Жаншылған ет, қабырға               | 1 - 1.5      | 170 - 180        | 60 - 90      | 1 немесе 2        |
| Кесек ет                            | 0.75 - 1     | 160 - 170        | 50 - 60      | 1 немесе 2        |
| Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген) | 0.75 - 1     | 150 - 170        | 90 - 120     | 1 немесе 2        |

## Бұзау еті

| Тағам               | Мөлшері (кг) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|---------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Қуырылған бұзау еті | 1            | 160 - 180        | 90 - 120     | 1 немесе 2        |
| Бұзау сирағы        | 1.5 - 2      | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 немесе 2        |

## Қой еті

| Тағам                          | Мөлшері (кг) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Қойдың саны, қуырылған қой еті | 1 - 1.5      | 150 - 170        | 100 - 120    | 1 немесе 2        |
| Қозы белдемесі                 | 1 - 1.5      | 160 - 180        | 40 - 60      | 1 немесе 2        |

## Құс еті

| Тағам              | Мөлшері (кг)       | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|--------------------|--------------------|------------------|--------------|-------------------|
| Құстың кесек еті   | әр бірі 0,2 - 0,25 | 200 - 220        | 30 - 50      | 1 немесе 2        |
| Тауықтың жарты еті | әр бірі 0,4 - 0,5  | 190 - 210        | 35 - 50      | 1 немесе 2        |
| Тауық еті, пулярка | 1 - 1.5            | 190 - 210        | 50 - 70      | 1 немесе 2        |
| Үйрек еті          | 1.5 - 2            | 180 - 200        | 80 - 100     | 1 немесе 2        |
| Қаз еті            | 3.5 - 5            | 160 - 180        | 120 - 180    | 1 немесе 2        |
| Күркеауық еті      | 2.5 - 3.5          | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 немесе 2        |
| Күркеауық еті      | 4 - 6              | 140 - 160        | 150 - 240    | 1 немесе 2        |

## Балық

| Тағам           | Мөлшері (кг) | Температура (°C) | Уақыт (мин.) | Сөренің орналасуы |
|-----------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| Тұтас балық еті | 1 - 1.5      | 210 - 220        | 40 - 60      | 1 немесе 2        |

Жібіту

| Тағам      | Мөлшері (г) | Жібіту уақыты (мин) | Қосымша жібіту уақыты (мин.) | Түсіндірме                                                                            |
|------------|-------------|---------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Тауық еті  | 1000        | 100 - 140           | 20 - 30                      | Тауықты төңкерілген табақша қойылған табақтың үстіне қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз. |
| Ет         | 1000        | 100 - 140           | 20 - 30                      | Орта тұсында аударыңыз.                                                               |
| Ет         | 500         | 90 - 120            | 20 - 30                      | Орта тұсында аударыңыз.                                                               |
| Форель     | 150         | 25 - 35             | 10 - 15                      | -                                                                                     |
| Құлпынай   | 300         | 30 - 40             | 10 - 20                      | -                                                                                     |
| Сары май   | 250         | 30 - 40             | 10 - 15                      | -                                                                                     |
| Қаймақ     | 2 x 200     | 80 - 100            | 10 - 15                      | Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, шайқауға болады.                           |
| Печеньелер | 1400        | 60                  | 60                           | -                                                                                     |

Кептіру - Ыстық желдеткішпен пісіру

- Табақтарды май өткізбейтін немесе пісіруге арналған қағазға салыңыз.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кептіру уақытының жартысы өткен кезде

тұмшапешті тоқтатып, есікті ашып, кептіруді аяқтау үшін бір түн ашық қалдырыңыз.

Көкөністер

| Тағам                 | Температура (°C) | Уақыт (сағ) | Сөренің орналасуы |             |
|-----------------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|
|                       |                  |             | 1-ші деңгей       | 2-ші деңгей |
| Бұршақ                | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                 | 1 / 4       |
| Бұрыш                 | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                 | 1 / 4       |
| Тұздықталатын көкөніс | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                 | 1 / 4       |
| Саңырауқұлақ          | 50 - 60          | 6 - 8       | 3                 | 1 / 4       |
| Шөптер                | 40 - 50          | 2 - 3       | 3                 | 1 / 4       |

| Тағам          | Температура (°C) | Уақыт (сағ) | Сөренің орналасуы |             |
|----------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|
|                |                  |             | 1-ші деңгей       | 2-ші деңгей |
| Қара өрік      | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                 | 1 / 4       |
| Сары өрік      | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                 | 1 / 4       |
| Алма тілімдері | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                 | 1 / 4       |
| Алмұрт         | 60 - 70          | 6 - 9       | 3                 | 1 / 4       |

## Күту менен тазалау



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Тазалауға қатысты ескерім

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

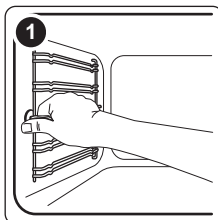
### Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар



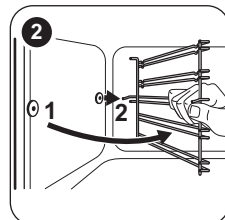
Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

### Сөре сырғытпаларын алу

Тұмшапешті тазалау үшін сөре сырғытпалары.



**1** Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



**2** Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

## Пиролитпен тазалау



### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Керек-жарақтарының барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.



Тұмшапештің есігі толық жабылмаса, Пиролит функциясын бастамаңыз. Кей үлгілерде осы ақаулық пайда болған кезде бейнебетте "СЗ" көрсетіледі.



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Құрылғы қатты қызып кетеді. Күйіп қалу қатері бар.



### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Егер осы шкафқа басқа да құрылғылар орнатылып тұрса, оларды Пиролит функциясы қолданылып тұрған кезде пайдаланбаңыз. Себебі құрылғыға нұқсан келтіруі мүмкін.

1. Қатып қалған қоқысты қолмен тазалаңыз.
2. Тағам қалдықтарын ыстық ауа күйдірмеу үшін тұмшапеш есігінің ішкі жағын ыстық сумен тазалаңыз.
3. Пиролит функциясын орнатыңыз. "Тұмшапеш функциялары" тарауын қараңыз.
4.  жыпылықтаған кезде, қажетті үрдісті  немесе  арқылы орнатыңыз:

| Функция | Сипаттама                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------|
| P1      | Егер тұмшапешке шамалы қоқыс тұрса. Үдеріс уақыты: 1 сағ.        |
| P2      | Егер қоқысты оңай тазалай алмасаңыз. Үдеріс уақыты: 1сағ 30 мин. |

2 секундтан кейін үрдіс басталады.

Тазалау функциясын кешіктіріп бастау үшін Аяқтау функциясын қолдануға болады.

Пиролитпен тазалау кезінде тұмшапештің шамы сөніп тұрады.

5. Тұмшапештің температурасы орнатылған температураға жеткенде есік бекітіледі. Бейнебетте  белгісі мен қызу индикаторының жолақтары есіктің бұғаты ашылғанша көрсетіліп тұрады. Пиролит функциясын аяқталмай тұрып сөндіру үшін, тұмшапеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.
6. Пиролит функциясы аяқталған кезде бейнебетте тәулік уақыты көрсетіледі. Тұмшапештің есігі құлыпталып тұрады.
7. Құрылғы қайта салқындаған кезде дыбыстық сигнал естіледі де, есіктің бекітпесі ашылады.

## Тазалық ескертушісі

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



### Тазалық ескертушісі сөнеді:

- пиролит функциясы аяқталғаннан кейін.
-  және  түймешігін бейнебетте PYR жыпылықтап тұрған кезде бір уақытта бассаңыз.

## Тұмшапештің есігін тазалау

Тұмшапештің есігі үш шыны панельден тұрады. Тұмшапештің есігі мен ішкі шыны панельдерін алып тазалауға болады.

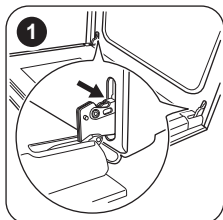


Тұмшапештің есігін орнынан алмай тұрып, шыны панельдерін алғыңыз келсе, тұмшапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

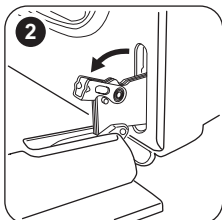


### САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

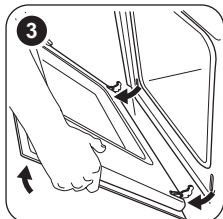
Құрылғыны шыны панельсіз пайдаланбаңыз.



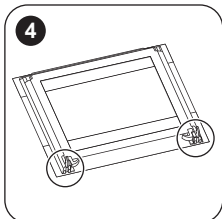
**1** Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



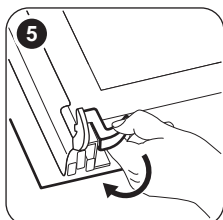
**2** Қос топсадағы тетіктерді көтеріңіз де бұраңыз.



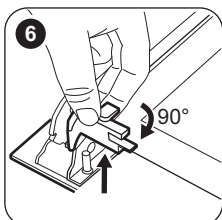
**3** Тұмшашештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Есікті алға қарай тартыңыз да, ұясынан шығарып алыңыз.



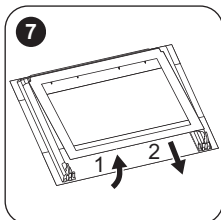
**4** Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз.



**5** Ішкі шыны панельдерді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



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

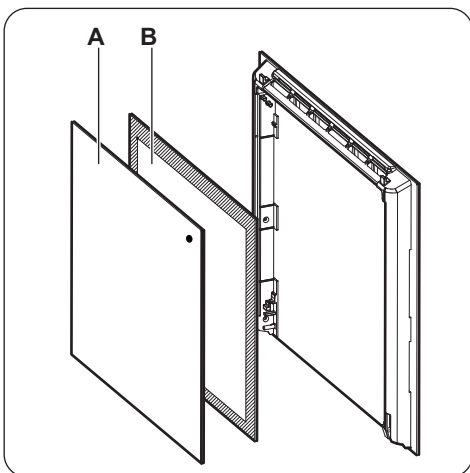


**7** Өуелі шыны панельдерді абайлап көтеріп, содан кейін бірінен кейін бірін алыңыз. Үстіңгі панельден бастап алыңыз.

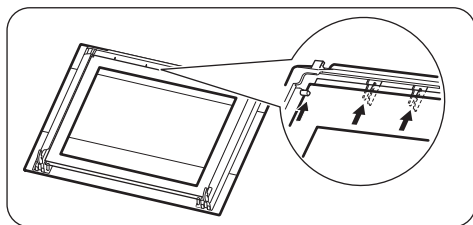
Шыны панельдерді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз.

Тазалап болғаннан кейін шыны панельдерді және тұмшашештің есігін орнатыңыз. Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

Шыны панельдердің (А және В) орнату ретін дұрыс сақтап салғаныңызға көз жеткізіңіз. Ортаңғы (В) панельдің безендірілген жақтауы бар. Панельдің бедері бар жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының (В) басылған жазуы бар беткі жағын қолмен ұстағанда бұдыр емес екеніне көз жеткізіңіз.



Ортаңғы шыны панельді ұяларына дұрыс орнатқаныңызды тексеріңіз.



## Шамды ауыстыру

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



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

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



## САҚТАНДЫРУ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

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

## Артқы шам

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

## Ақаулықты түзету



### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық            | Ықтимал себебі                         | Шешімі                                                                                                                           |
|--------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тұмшاپеш қызбайды. | Тұмшاپеш сөндірулі.                    | Тұмшاپешті іске қосыңыз.                                                                                                         |
| Тұмшاپеш қызбайды. | Сағат қойылмаған.                      | Сағатты орнатыңыз.                                                                                                               |
| Тұмшاپеш қызбайды. | Қажетті параметрлер орнатылмаған.      | Параметрлердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.                                                                               |
| Тұмшاپеш қызбайды. | Автоматты түрде сөндіру құралы қосұлы. | "Автоматты түрде сөндіру" тарауын қараңыз.                                                                                       |
| Тұмшاپеш қызбайды. | Балалар құлпы функциясы іске қосұлы.   | "Бала қауіпсіздігінің құралын пайдалану" тарауын қараңыз.                                                                        |
| Тұмшاپеш қызбайды. | Сақтандырғыш ағытылып қалған.          | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта босап кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз. |
| Шам жанбайды.      | Шамда ақаулық бар.                     | Шамды ауыстырыңыз.                                                                                                               |

| Ақаулық                                                             | Ықтимал себебі                                                                                                      | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тағам пісіруге өте ұзақ уақыт кетеді немесе өте жылдам піседі.      | Температура өте төмен немесе өте жоғары.                                                                            | Қажет болса, температураны реттеңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы кеңесті орындаңыз.                                                                                                                                                                                                                              |
| Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшаштің корпусына жиналады. | Тұмшаштің ішіне тағам ұзақ уақытқа қойылған.                                                                        | Тағамды пісіргеннен кейін тұмшаш ішінде 15 - 20 минуттан артық қалдырмаңыз.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Бейнебетте "СЗ" көрсетіледі.                                        | Тазалау функциясы жұмыс істемейді. Есік әбден жабылған жоқ немесе есіктің құлпында ақау бар.                        | Есікті толық жабыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Бейнебетте "F102" көрсетіледі.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Есік әбден жабылған жоқ.</li> <li>• Есік бекітпесінде ақау бар.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Есікті толық жабыңыз.</li> <li>• Тұмшаштің үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз.</li> <li>• Бейнебетте "F102" қайта көрініс берсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ul> |
| Бейнебеттегі осы тізімде көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.   | Электрондық құралдарда ақау бар.                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тұмшаштің үйдегі сақтандырғыш немесе сақтандырғыш қорабындағы қауіпсіздік тетігі арқылы өшіріңіз де, қайта қосыңыз.</li> <li>• Бейнебетте ақаулық коды қайта көрсетілсе, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ul>                               |

| Ақаулық                                                                                    | Ықтимал себебі     | Шешімі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Құрылғы қосылды, бірақ қызбайды. Желдеткіш жұмыс істемейді. Бейнебетте "Demo" көрсетіледі. | Демо режим қосулы. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тұмшапешті сөндіріңіз.</li> <li>2.  түймешігін басып ұстап тұрыңыз.</li> <li>3. Дыбыстық сигнал естілген кезде тұмшапеш функцияларының тетігін сағат тілінің бағытымен бірінші функцияға бұраңыз. Бейнебетте "Demo" жыпылықтайды.</li> <li>4. Тұмшапеш функцияларының тетігін "сөндірулі" қалпына бұраңыз.</li> <li>5.  түймешігін босатыңыз.</li> <li>6. Температура тетігін сағат тілінің бағытымен бұрап, үш секунд ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал үш рет естіледі. Демо режим ажыратылады.</li> </ol> |

## Қызмет көрсету дерегі

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

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

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

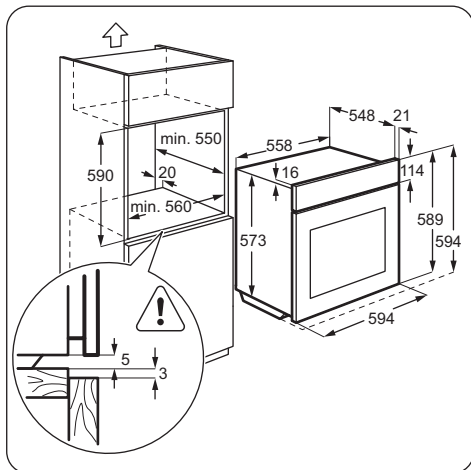
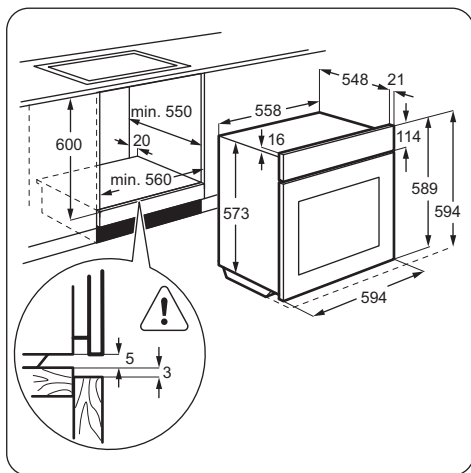
## Орнату



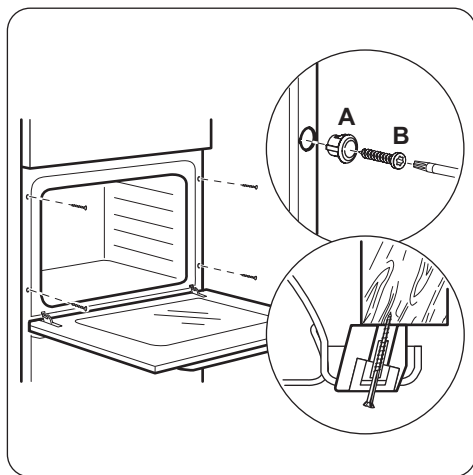
### НАЗАРЫҢЫЗДА БОЛСЫН!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## Кіріктіріп орнату



## Құрылғыны шкаф ішіне орнату



## Электртоғына қосу

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

## Сым

Орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын сымдардың түрлері:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

| Жалпы қуат (Вт) | Электр сымының көлденең қимасы (мм²) |
|-----------------|--------------------------------------|
| ең көбі 1380    | 3 x 0,75                             |
| ең көбі 2300    | 3 x 1                                |
| ең көбі 3680    | 3 x 1,5                              |

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



## Техникалық ақпарат

### Техникалық дерек

|        |       |
|--------|-------|
| Кернеу | 230 В |
| Жиілік | 50 Гц |

### Қуат тиімділігі

Өнімнің техникалық мәлімет парақшасы мен ақпараты ЕО 65-66/2014 стандартына сәйкес келеді

|                                                                                                   |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Жабдықтаушының атауы                                                                              | Zanussi                |
| Үлгінің техникалық параметрлері                                                                   | ZOP37902XK             |
| Қуат тиімділігі индексі                                                                           | 100.0                  |
| Қуат тиімділігі санаты                                                                            | A                      |
| Дәстүрлі режимде стандартты жүктемені есепке алған кездегі пайдаланылатын қуат мөлшері            | 0.93 Вт/сағ/цикл       |
| Желдеткіш қосылатын режимде стандартты жүктемені есепке алған кездегі пайдаланылатын қуат мөлшері | 0.85 Вт/сағ/цикл       |
| Камералар саны                                                                                    | 1                      |
| Жылу көзі                                                                                         | Электртоғы             |
| Дыбысы                                                                                            | 72 л                   |
| Тұмшапештің түрі                                                                                  | Кіріктірілген тұмшапеш |
| Салмағы                                                                                           | 35.0 кг                |

EN 60350-1 - Тұрмыстық тағам пісіретін электр құрылғылары - 1-ші бөлім: Бұған жататындар: тұмшапештер, бу пештері және гриль құрылғылары - жұмыс қарқынын өлшеу тәсілдері.

### Қуатты үнемдеу

Құрылғының күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

#### • Жалпылама кеңес

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тұмшапеш есігінің жабық тұрғанына көз жеткізіңіз және тағам пісіріп

жатқанда есікті мүмкіндігінше ашпауға тырысыңыз.

- Қуатты барынша үнемдеу үшін темір ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Егер мүмкін болса, тағамды тұмшапешті қыздырмай-ақ сала беріңіз.
- Тағам пісіретін уақыт 30 минуттан көп болғанда, пісіру уақыты аяқталмай тұрып, пісіру уақытының ұзақтығына байланысты пеш температурасын 3-10 минутқа азайтыңыз. Тұмшапештің ішіндегі қалдық қызу тағам пісіруді жалғастыра береді.

- Қалдық қызуды басқа тағамдарды жылыту үшін пайдаланыңыз.
- **Желдеткішті қолданып пісіру** - егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіш қолданылатын пісіру функцияларын пайдаланыңыз.
- **Қалдық қызу**
  - Кей функцияларда, уақытты (Ұзақтық, Аяқтау) таңдауға болатын бағдарлама таңдалып тұрса және пісіру уақыты 30 минуттан ұзақ

болса, қыздыру элементтері орнатылған уақыттан 10% ертерек сөнеді. Желдеткіш пен шам жұмыс істеуін жалғастыра береді.

- **Тағамды жылы ұстау** - қалдық қызуды тағамды жылы ұстау үшін қолданғыңыз келсе, ең төменгі температура параметрін таңдаңыз. Бейнебетте қалдық қызу температурасы көрсетіледі.

## ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

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

## Содержание

|                                       |    |                                        |    |
|---------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности..... | 30 | Полезные советы.....                   | 40 |
| Указания по безопасности.....         | 32 | Уход и очистка.....                    | 50 |
| Описание изделия.....                 | 35 | Поиск и устранение неисправностей..... | 53 |
| Перед первым использованием.....      | 35 | Установка.....                         | 56 |
| Ежедневное использование.....         | 36 | Технические данные.....                | 57 |
| Функции часов.....                    | 38 | Энергоэффективность.....               | 57 |
| Дополнительные функции.....           | 39 |                                        |    |

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

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

## **Общие правила техники безопасности**

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть

направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## Указания по безопасности

### Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

### Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

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

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- не наливайте в нагретый прибор воду.
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте протвень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

## Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

инструкции по безопасности на его упаковке.

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

## Пиролитическая очистка



В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.

- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.

- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

## Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

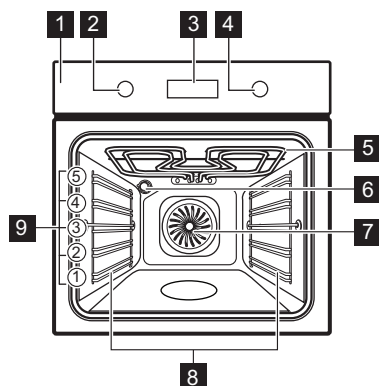
- Отключите прибор от электросети.

- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при

попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Съёмная направляющая для противня
- 9 Положение противней

### Принадлежности

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

Для тортов и печенья.

- **Противень для жарки / гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

## Перед первым использованием



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съёмные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности и съёмные направляющие для полок обратно на место.

### Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⏸**. Это необходимо только при первой установке времени суток.

Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **—**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

### Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Нажмите на .

Установленное время и символ  на дисплее начинают мигать.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

### Предварительный нагрев

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

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

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

## Ежедневное использование



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

### Включение и выключение прибора



**Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:**

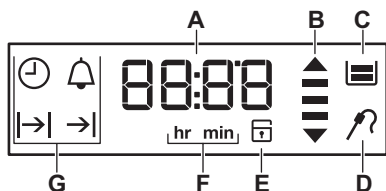
- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

## Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа                                                                |                         | Применение                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Положение «Выкл»        | Прибор выключен.                                                                                                                                                                                         |
|    | Горячий воздух          | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».                                               |
|    | Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.                                                                                                                                              |
|    | Малый гриль             | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.                                                                                                                                                 |
|    | Быстрое грилирование    | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.                                                                                                        |
|    | Турбо-гриль             | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.                                                                                                          |
|    | Пицца                   | Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
|    | Мясо                    | Приготовление очень нежного и сочного жаркого.                                                                                                                                                           |
|    | Поддержание Тепла       | Сохранение пиццы в теплом виде.                                                                                                                                                                          |
|   | Размораживание          | Размораживание замороженных продуктов.                                                                                                                                                                   |
|  | Пир.чистка              | Включение автоматической пиролизической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа.                                                                 |

## Дисплей



- A) Таймер
- B) Индикация нагрева / остаточного тепла
- C) Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- D) Термощуп (только для отдельных моделей)
- E) Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F) Часы/минуты
- G) Функции часов

## Кнопки

| Кнопка | Режим | Описание                 |
|--------|-------|--------------------------|
| —      | МИНУС | Установка времени.       |
| 🕒      | ЧАСЫ  | Включение функции часов. |
| +      | ПЛЮС  | Установка времени.       |

### Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

## Функции часов

### Таблица функций часов

| Функция часов |             | Применение                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🕒             | ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».                                                                                                                                                                              |
| 🔔             | ТАЙМЕР      | Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.                                                                                  |
| →             | ПРОДОЛЖ.    | Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.                                                                                                                                                                        |
| →             | ОКОНЧАНИЕ   | Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. |

 Для переключения между функциями часов нажмите на 🕒 необходимое число раз.

 Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на 🕒 или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

### Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

- Повторно нажимайте кнопку 🕒, пока на дисплее не отобразится |→| или →|. На дисплее замигает символ |→| или →|.
- Нажмите на + или на — для установки значений, и нажмите на 🕒 для подтверждения.  
Для установки функции «Продолжительность» |→| сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке

функции «Окончание» →| сначала задается значение часов, а затем значение минут.  
В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал.

На дисплее замигает символ |→| или →| и заданное время. Духовой шкаф выключается.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

**i** Если во время установки часов для функции  
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ |→|  
нажать на кнопку ⌚, прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ →|.

## Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ ⏰ и «00».
2. Для установки Таймера используйте + или —.  
Сначала задаются секунды, затем — минуты, а затем — часы.  
Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**.

Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

## Дополнительные функции

### Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

**i** В случае выполнения пиролитической чистки дверца блокируется.  
При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.  
По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ⏰". Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

**i** Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж.» или «Окончание», на дисплее отобразится символ ⏰.

### Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки + и —. Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

**i** Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа:  
Продолж. |→|, Окончание →|.

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⌚ и +.  
Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE.  
Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

### Индикация остаточного тепла

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

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

### Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится.

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                   |
| 120 - 195        | 8.5                    |
| 200 - 245        | 5.5                    |
| 250 - максимум   | 3                      |

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



Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолжит-ть., Окончание.

### Вентилятор охлаждения

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

### Предохранительный термостат

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

## Полезные советы



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные,

хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

## Приготовление выпечных блюд

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

## Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

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

## Время приготовления

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

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

## Таблица выпечки и жарки

### Пироги

| Продукты                                     | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии                                |
|----------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|--------------------------------------------|
|                                              | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                                            |
| Изделия из взбитого теста                    | 170                     | 2                  | 160              | 3 (2 и 4)          | 45 - 60     | В форме для выпечки                        |
| Песочное тесто                               | 170                     | 2                  | 160              | 3 (2 и 4)          | 20 - 30     | В форме для выпечки                        |
| Сырный сливочный торт (чизкейк)              | 170                     | 1                  | 165              | 2                  | 80 - 100    | В форме для выпечки диаметром 26 см        |
| Яблочный торт (яблочный пирог) <sup>1)</sup> | 170                     | 2                  | 160              | 2 (лев. +прав.)    | 80 - 100    | В двух 20 см формах для выпечки на решетке |
| Штрудель                                     | 175                     | 3                  | 150              | 2                  | 60 - 80     | В глубоком противне                        |

| Продукты                                                               | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии                         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------|
|                                                                        | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                                     |
| Пирог с джемом                                                         | 170                     | 2                  | 165              | 2 (лев. +прав.)    | 30 - 40     | В форме для выпечки диаметром 26 см |
| Бисквит                                                                | 170                     | 2                  | 150              | 2                  | 40 - 50     | В форме для выпечки диаметром 26 см |
| Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов <sup>1)</sup> | 160                     | 2                  | 150              | 2                  | 90 - 120    | В форме для выпечки диаметром 20 см |
| Сливовый торт <sup>1)</sup>                                            | 175                     | 1                  | 160              | 2                  | 50 - 60     | В форме для хлеба                   |
| Небольшие пирожные – в одном противне <sup>1)</sup>                    | 170                     | 3                  | 150 - 160        | 3                  | 20 - 30     | В глубоком противне                 |
| Небольшие пирожные – на двух противнях <sup>1)</sup>                   | -                       | -                  | 140 - 150        | 2 и 4              | 25 - 35     | В глубоком противне                 |
| Небольшие пирожные – на трех противнях <sup>1)</sup>                   | -                       | -                  | 140 - 150        | 1, 3 и 5           | 30 - 45     | В глубоком противне                 |
| Бисквиты / полоски из теста – один уровень                             | 140                     | 3                  | 140 - 150        | 3                  | 25 - 45     | В глубоком противне                 |

| Продукты                                 | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии                         |
|------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------|
|                                          | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                                     |
| Бисквиты / полоски из теста – два уровня | -                       | -                  | 140 - 150        | 2 и 4              | 35 - 40     | В глубоком противне                 |
| Бисквиты / полоски из теста – три уровня | -                       | -                  | 140 - 150        | 1, 3 и 5           | 35 - 45     | В глубоком противне                 |
| Безе – один уровень                      | 120                     | 3                  | 120              | 3                  | 80 - 100    | В глубоком противне                 |
| Безе – два уровня <sup>1)</sup>          | -                       | -                  | 120              | 2 и 4              | 80 - 100    | В глубоком противне                 |
| Булочки <sup>1)</sup>                    | 190                     | 3                  | 190              | 3                  | 12 - 20     | В глубоком противне                 |
| Эклеры – один уровень                    | 190                     | 3                  | 170              | 3                  | 25 - 35     | В глубоком противне                 |
| Эклеры – два уровня                      | -                       | -                  | 170              | 2 и 4              | 35 - 45     | В глубоком противне                 |
| Открытые пироги                          | 180                     | 2                  | 170              | 2                  | 45 - 70     | В форме для выпечки диаметром 20 см |
| Торт с большим количеством фруктов       | 160                     | 1                  | 150              | 2                  | 110 - 120   | В форме для выпечки диаметром 24 см |
| Бисквитный торт <sup>1)</sup>            | 170                     | 1                  | 160              | 2 (лев. +прав.)    | 30 - 50     | В форме для выпечки диаметром 20 см |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## Хлеб и пицца

| Продукты                                             | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------|
|                                                      | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                                     |
| Белый хлеб <sup>1)</sup>                             | 190                     | 1                  | 190              | 1                  | 60 - 70     | 1-2 шт. по 500 г/шт                 |
| Ржаной хлеб                                          | 190                     | 1                  | 180              | 1                  | 30 - 45     | В форме для хлеба                   |
| Хлеб/ Булочки <sup>1)</sup>                          | 190                     | 2                  | 180              | 2 (2 и 4)          | 25 - 40     | 6-8 штук в глубоком противне        |
| Пицца <sup>1)</sup>                                  | 230 - 250               | 1                  | 230 - 250        | 1                  | 10 - 20     | В глубоком противне или в сотейнике |
| Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) <sup>1)</sup> | 200                     | 3                  | 190              | 3                  | 10 - 20     | В глубоком противне                 |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## Открытые пироги

| Продукты                                  | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии |
|-------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------|
|                                           | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |             |
| Открытый пирог с макаронными изделиями    | 200                     | 2                  | 180              | 2                  | 40 - 50     | В форме     |
| Флан с овощами (открытый пирог с овощами) | 200                     | 2                  | 175              | 2                  | 45 - 60     | В форме     |

| Продукты                                                | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------|
|                                                         | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |             |
| Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) <sup>1)</sup> | 180                     | 1                  | 180              | 1                  | 50 - 60     | В форме     |
| Лазанья <sup>1)</sup>                                   | 180 - 190               | 2                  | 180 - 190        | 2                  | 25 - 40     | В форме     |
| Каннелони <sup>1)</sup>                                 | 180 - 190               | 2                  | 180 - 190        | 2                  | 25 - 40     | В форме     |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## Мясо

| Продукты                                 | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии |
|------------------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------|
|                                          | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |             |
| Говядина                                 | 200                     | 2                  | 190              | 2                  | 50 - 70     | На решетке  |
| Свинина                                  | 180                     | 2                  | 180              | 2                  | 90 - 120    | На решетке  |
| Телятина                                 | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 90 - 120    | На решетке  |
| Английский ростбиф с кровью              | 210                     | 2                  | 200              | 2                  | 50 - 60     | На решетке  |
| Английский ростбиф средней прожаренности | 210                     | 2                  | 200              | 2                  | 60 - 70     | На решетке  |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренный   | 210                     | 2                  | 200              | 2                  | 70 - 75     | На решетке  |
| Свинная лопатка                          | 180                     | 2                  | 170              | 2                  | 120 - 150   | Со шкуркой  |

| Продукты      | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии          |
|---------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|----------------------|
|               | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                      |
| Свиная рулька | 180                     | 2                  | 160              | 2                  | 100 - 120   | 2 шт                 |
| Баранина      | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 110 - 130   | Нога                 |
| Цыпленок      | 220                     | 2                  | 200              | 2                  | 70 - 85     | Целиком              |
| Индейка       | 180                     | 2                  | 160              | 2                  | 210 - 240   | Целиком              |
| Утка          | 175                     | 2                  | 220              | 2                  | 120 - 150   | Целиком              |
| Гусь          | 175                     | 2                  | 160              | 1                  | 150 - 200   | Целиком              |
| Кролик        | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 60 - 80     | Разрезанный на куски |
| Заяц          | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 150 - 200   | Разрезанный на куски |
| Фазан         | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 90 - 120    | Целиком              |

## Рыба

| Продукты             | Верхний + нижний нагрев |                    | Горячий воздух   |                    | Время (мин) | Комментарии       |
|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|-------------|-------------------|
|                      | Температура (°C)        | Положение противня | Температура (°C) | Положение противня |             |                   |
| Форель / морской лещ | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 40 - 55     | 3-4 рыбы          |
| Тунец / лосось       | 190                     | 2                  | 175              | 2                  | 35 - 60     | 4-6 кусочков филе |

## Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

| Продукты                       | Количество |      | Температура (°C) | Время (мин)    |                | Положение противня |
|--------------------------------|------------|------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                                | Штук       | (г)  |                  | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Вырезка                        | 4          | 800  | макс.            | 12 - 15        | 12 - 14        | 4                  |
| Бифштекс                       | 4          | 600  | макс.            | 10 - 12        | 6 - 8          | 4                  |
| Сосиски                        | 8          | -    | макс.            | 12 - 15        | 10 - 12        | 4                  |
| Свинные отбивные               | 4          | 600  | макс.            | 12 - 16        | 12 - 14        | 4                  |
| Цыпленок (разрезанный пополам) | 2          | 1000 | макс.            | 30 - 35        | 25 - 30        | 4                  |
| Кебабы                         | 4          | -    | макс.            | 10 - 15        | 10 - 12        | 4                  |
| Грудка цыпленка                | 4          | 400  | макс.            | 12 - 15        | 12 - 14        | 4                  |
| Гамбургер                      | 6          | 600  | макс.            | 20 - 30        | -              | 4                  |
| Куски рыбного филе             | 4          | 400  | макс.            | 12 - 14        | 10 - 12        | 4                  |
| Поджаренные сэндвичи           | 4 - 6      | -    | макс.            | 5 - 7          | -              | 4                  |
| Тосты                          | 4 - 6      | -    | макс.            | 2 - 4          | 2 - 3          | 4                  |

## Турбо-гриль

### Говядина

| Продукты                                             | Количество    | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------------------------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ростбиф или филе с кровью <sup>1)</sup>              | на см толщины | 190 - 200        | 5 - 6       | 1 или 2            |
| Ростбиф или филе средней прожаренности <sup>1)</sup> | на см толщины | 180 - 190        | 6 - 8       | 1 или 2            |
| Ростбиф или филе, хорошо прожаренные <sup>1)</sup>   | на см толщины | 170 - 180        | 8 - 10      | 1 или 2            |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Свинина

| Продукты                                | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Лопатка, ошеек, окорок                  | 1 - 1.5         | 160 - 180        | 90 - 120    | 1 или 2            |
| Свиная отбивная, свиные ребрышки        | 1 - 1.5         | 170 - 180        | 60 - 90     | 1 или 2            |
| Мясной рулет                            | 0.75 - 1        | 160 - 170        | 50 - 60     | 1 или 2            |
| Свиная ножка, предварительно отваренная | 0.75 - 1        | 150 - 170        | 90 - 120    | 1 или 2            |

## Телятина

| Продукты         | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | 1               | 160 - 180        | 90 - 120    | 1 или 2            |
| Телячья ножка    | 1.5 - 2         | 160 - 180        | 120 - 150   | 1 или 2            |

## Баранина

| Продукты                       | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ножка ягненка, жареный ягненок | 1 - 1.5         | 150 - 170        | 100 - 120   | 1 или 2            |
| Седло барашка                  | 1 - 1.5         | 160 - 180        | 40 - 60     | 1 или 2            |

## Птица

| Продукты           | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Части птицы        | по 0,2 - 0,25   | 200 - 220        | 30 - 50     | 1 или 2            |
| Половинка цыпленка | по 0,4 - 0,5    | 190 - 210        | 35 - 50     | 1 или 2            |
| Цыпленок, курица   | 1 - 1.5         | 190 - 210        | 50 - 70     | 1 или 2            |
| Утка               | 1.5 - 2         | 180 - 200        | 80 - 100    | 1 или 2            |
| Гусь               | 3.5 - 5         | 160 - 180        | 120 - 180   | 1 или 2            |
| Индейка            | 2.5 - 3.5       | 160 - 180        | 120 - 150   | 1 или 2            |
| Индейка            | 4 - 6           | 140 - 160        | 150 - 240   | 1 или 2            |

## Рыба

| Продукты      | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | 1 - 1.5         | 210 - 220        | 40 - 60     | 1 или 2            |

## Размораживание

| Продукты        | Количество (г) | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарии                                                                                           |
|-----------------|----------------|----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цыпленок        | 1000           | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо            | 1000           | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Перевернуть по истечении половины времени.                                                            |
| Мясо            | 500            | 90 - 120                   | 20 - 30                                | Перевернуть по истечении половины времени.                                                            |
| Форель          | 150            | 25 - 35                    | 10 - 15                                | -                                                                                                     |
| Клубника        | 300            | 30 - 40                    | 10 - 20                                | -                                                                                                     |
| Сливочное масло | 250            | 30 - 40                    | 10 - 15                                | -                                                                                                     |
| Сливки          | 2 x 200        | 80 - 100                   | 10 - 15                                | Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.                                             |
| Пирожные        | 1400           | 60                         | 60                                     | -                                                                                                     |

## Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины

времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

## Овощи

| Продукты | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|----------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|          |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Фасоль   | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Перец    | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                  | 1 / 4       |

| Продукты       | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Овощи для супа | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                  | 1 / 4       |
| Грибы          | 50 - 60          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Зелень         | 40 - 50          | 2 - 3       | 3                  | 1 / 4       |

## Фрукты

| Продукты         | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                  |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Сливы            | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Абрикосы         | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Яблоки, дольками | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Груши            | 60 - 70          | 6 - 9       | 3                  | 1 / 4       |

## Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку,

смоченную в теплой воде с моющим средством.

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

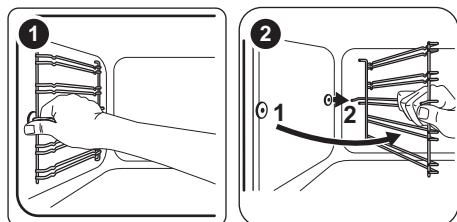
### Модели из нержавеющей стали или алюминия



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

## Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## Пир.чистка



### ОСТОРОЖНО!

Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.



Не запускайте функцию пиролизической чистки при неплотно закрытой дверце. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки символ «С3».



### ВНИМАНИЕ!

Прибор при этом очень сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.



### ОСТОРОЖНО!

Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции пиролизической чистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.

2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите режим «Пир.чистка». См. раздел «Режимы духового шкафа».
4. Когда замигает  $\rightarrow$ , нажмите на  $+$  или  $-$  для выбора необходимой процедуры:

| Доп. реж. | Описание                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| P1        | Если духовой шкаф не слишком загрязнен. Продолжительность процедуры: 1 час. |
| P2        | В случае стойких загрязнений. Продолжительность процедуры: 1 часа 30 мин.   |

Очистка начнется через две секунды. Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание». Во время работы функции «Пир.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.

5. При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается символ  $\square$  и полоски до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы. Для выключения функции «Пир.чистка» до ее завершения поверните селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».
6. По окончании работы функции «Пир.чистка» на дисплее снова отображается текущее время. Дверца

духового шкафа остается заблокированной.

7. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

### Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости запуска функции «Пирол.чистка» на дисплее 10 секунд мигает PYR после каждого включения и выключения прибора.



#### Напоминание о чистке гаснет:

- по окончании работы функции «Пирол.чистка».
- если одновременно нажать на **+** и на **-**, в то время как на дисплее мигает PYR.

### Очистка дверцы духового шкафа

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

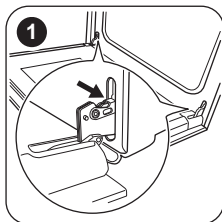


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

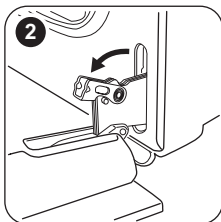


#### ОСТОРОЖНО!

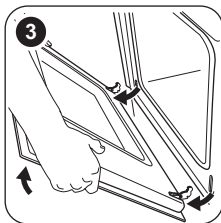
Не используйте прибор без стеклянных панелей.



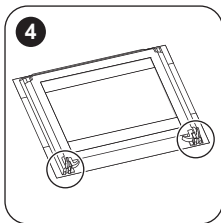
- 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



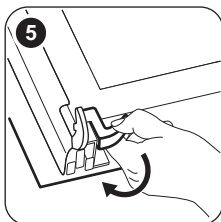
- 2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



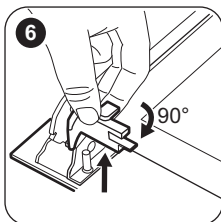
- 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



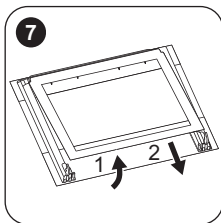
- 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



- 5 Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



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

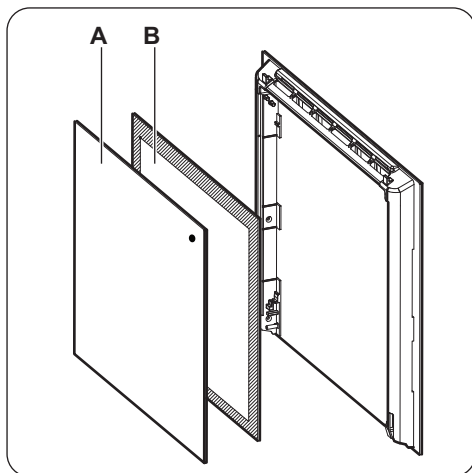


- 7 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.

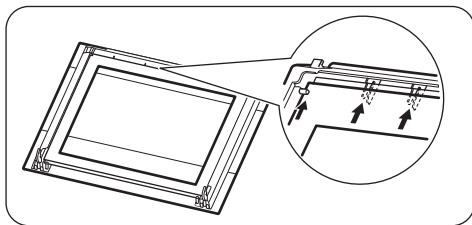
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (В) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (В) в области надписей не является грубой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



## Замена лампы

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.



### ОСТОРОЖНО!

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

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

### Задняя лампа

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

## Поиск и устранение неисправностей



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## Что делать, если...

| Неисправность                                                             | Возможная причина                                                                                                           | Решение                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Духовой шкаф выключен.                                                                                                      | Включите духовой шкаф.                                                                                                                              |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Не установлено время на часах.                                                                                              | Установите часы.                                                                                                                                    |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Не заданы необходимые установки.                                                                                            | Убедитесь, что выставлены правильные настройки.                                                                                                     |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Задано автоматическое отключение.                                                                                           | См. «Автоматическое отключение».                                                                                                                    |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Включена функция «Защита от детей».                                                                                         | См. «Отключение функции «Защита от детей».                                                                                                          |
| Духовой шкаф не нагревается.                                              | Сработал предохранитель.                                                                                                    | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит.                                                           | Лампа перегорела.                                                                                                           | Замените лампу.                                                                                                                                     |
| На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени. | Слишком высокая или слишком низкая температура.                                                                             | При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.                                                                |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа    | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.                                                                             | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.                                                   |
| На дисплее отображается «С3».                                             | Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы. | Полностью закройте дверцу.                                                                                                                          |

| Неисправность                                                                                      | Возможная причина                                                                                                          | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее отображается «F102».                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Дверца была закрыта не полностью.</li> <li>Неисправна блокировка дверцы.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Полностью закройте дверцу.</li> <li>Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.                                 | Имел место сбой электроники.                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается <b>"Demo"</b> . | Включен деморежим.                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>Выключите духовой шкаф.</li> <li>Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку .</li> <li>При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим, вращая ручку по часовой стрелке. На дисплее начнет мигать <b>"Demo"</b>.</li> <li>Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».</li> <li>Отпустите кнопку .</li> <li>Поверните ручку термостата по часовой стрелке и удерживайте ее три секунды. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.</li> </ol> |

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

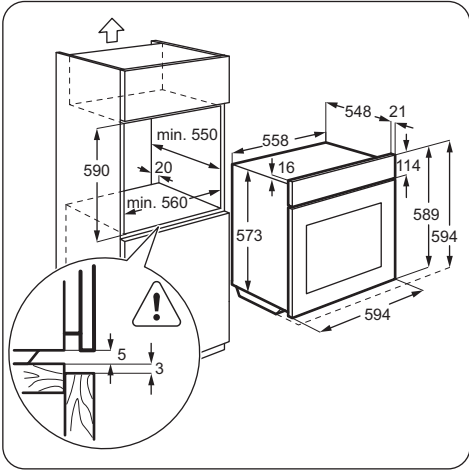
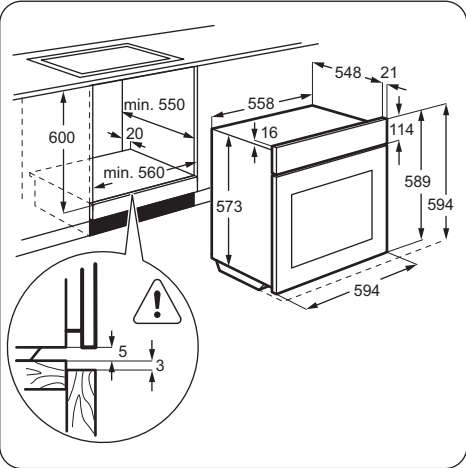
Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

| Рекомендуем записать их здесь: |       |
|--------------------------------|-------|
| Модель (MOD.)                  | ..... |
| Код изделия (PNC)              | ..... |
| Серийный номер (S.N.)          | ..... |

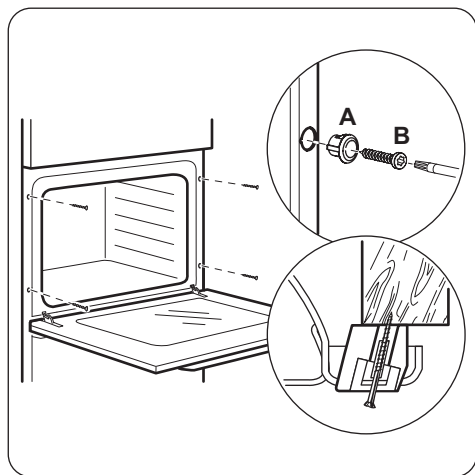
Установка

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

Встраивание



## Крепление прибора к мебели



## Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## Технические данные

### Технические данные

|            |       |
|------------|-------|
| Напряжение | 230 В |
| Частота    | 50 Гц |

## Энергоэффективность

### Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

|                                                                     |                 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Наименование поставщика                                             | Zanussi         |
| Идентификатор модели                                                | ZOP37902XK      |
| Индекс энергоэффективности                                          | 100.0           |
| Класс энергопотребления                                             | A               |
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме | 0.93 кВт·ч/цикл |

## Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

| Полная мощность (Вт) | Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> ) |
|----------------------|--------------------------------------------|
| максимум 1380        | 3 x 0,75                                   |
| максимум 2300        | 3 x 1                                      |
| максимум 3680        | 3 x 1,5                                    |

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



|                                                                                               |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха | 0.85 кВт·ч/цикл           |
| Число камер                                                                                   | 1                         |
| Источник нагрева                                                                              | Электричество             |
| Объем                                                                                         | 72 л                      |
| Тип духового шкафа                                                                            | Встраиваемый духовой шкаф |
| Вес                                                                                           | 35.0 кг                   |

EN 60350-1 Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

### Экономия электроэнергии

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

- **Общие рекомендации**
  - Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.
  - Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
  - Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
  - Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление

продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

- Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Остаточное тепло**
  - В ряде функций духового шкафа при использовании программ с заданным временем работы («Продолжительность», «Окончание») и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Италия С.п.А. Хаусхолд Эпплайенсиз - фабрика Форли  
Виале Болонья 298, I-47100 Форли  
Италия



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



EAC CE

867304924-B-432014