

ҚК	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	23

Пеш  
Кухонная плита

# USER MANUAL

## Мазмұны

Сақтық шаралары _____	2	Керек-жарақтарды қолдану _____	10
Қауіпсіздік нұсқаулары _____	4	Тұмшاپеш - Пайдалы ақыл-кеңес _____	11
Бұйым сипаттамасы _____	7	Тұмшاپеш - Күтіп ұстау және тазалау _	17
Бірінші қолданғанға дейін _____	8	Не істерсіңіз, егер... _____	19
Пештің үсті - Күнделікті пайдалану _____	8	Орнату _____	20
Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес _____	8	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы	
Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау _	9	мағлұматтар _____	22
Тұмшاپеш- Күнделікті пайдалану _ _ _ _	9		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## Сақтық шаралары

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

## Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

**⚠ Назарыңызда болсын!** Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынамыз.

- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

## **Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат**

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Ашатын кезде қақпаққа төгілген затты тазалаңыз. Қақпақты жабар алдында пештің үстін салқындатып алыңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Егер қуат сымна зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- Сөндіруге арналған құралдарды электр сымдарын тарту ережелеріне сай, тұрақты орнатылған сымға орнату керек.



## Қауіпсіздік нұсқаулары

### Орнату



**Назарыңызда болсын!** Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

### Электртоғына қосу



**Назарыңызда болсын!** Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.

- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен 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.

### Қолданылуы



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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертіңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғы ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кестрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын пайдаланып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.

**!** **Назарыңызда болсын!** Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда,

төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.

- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.

**!** **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.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.

- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астын нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

### Қақпақ

- Қақпақтың техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Қақпақты мезгілімен тазалаңыз.
- Қақпақтың бетіне нәрсе шашыраған кезде ашпаңыз.
- Қақпақты жабар алдында оттықтардың барлығын сөндіріңіз.
- Пештің үсті мен тұшпапеш әбден суымайынша қақпақты жаппаңыз.
- Шыны қақпақ (егер бар болса) жарылып кетуі мүмкін.



**⚠ Назарыңызда болсын!** Құрылғы аударылып кетпес үшін оны орнықты етіп орнататын құралдарды орнатыңыз. Орнату тарауын қараңыз.

### Күту менен тазалау

**⚠ Назарыңызда болсын!** Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.

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

### Ішкі жарық шамы

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

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

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

### Құрылғыны тастау

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

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

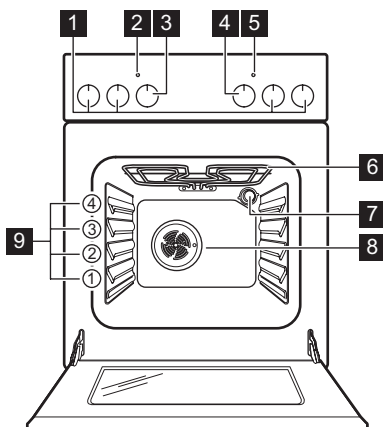
## Қызмет көрсету

- Құрылғыны жөндету үшін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына

хабарласыңыз. Фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолдануды ұсынамыз.

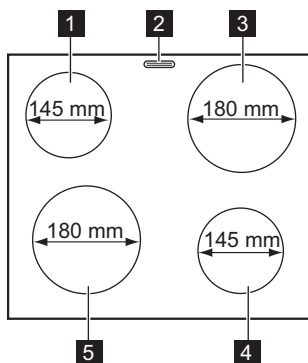
## Бұйым сипаттамасы

### Жалпы көрінісі



- 1 Пеш үстінің тетіктері
- 2 Температура индикаторы
- 3 Температура тетігі
- 4 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 5 Пештің үстін басқаратын индикатор
- 6 Қыздырғыш элемент
- 7 Тұмшاپештің шамы
- 8 Желдеткіш
- 9 Сөре деңгейлері

### Пісіру алаңдарының көрінісі




- 1 Пісіру алаңы 1000 Вт
- 2 Бу шығатын саңылау
- 3 Пісіру алаңы 1500 Вт
- 4 Пісіру алаңы 1000 Вт
- 5 Пісіру алаңы 2000 Вт

### Керек-жарақтары


- **Тұмшاپеш сәресі**  
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**  
Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Жалпақ алюминий таба**  
Торттар мен печеньелерге арналған.


### • Сақтау бөлігі

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

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


## Бірінші қолданғанға дейін

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



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

### Алғашқы тазалау

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


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

### Алдын ала қыздыру

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

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

## Пештің үсті - Күнделікті пайдалану


 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Қызу параметрлері


Басқару тетігі	Функция
0	Сөндіру қалпы
1 - 6	Қызу параметрлері 1 - ең төмен қыздыру параметрі; 6 - ең жоғары қыздыру параметрі

1. Тетікті қажетті қыздыру параметріне бұраңыз. Пеш үстін басқару индикаторы жанады.

2. Тағам пісіруді тоқтату үшін тетікті 0 қалпына қойыңыз. Пісіру алаңдарының барлығы сөндірілсе, пештің үстін басқару индикаторы сөнеді.


 Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5 - 10 минут қалғанда сөндіріңіз.

### Жылдам қыздыру алаңы


 Қызыл белгішелер пеш үстіндегі жылдам қыздыру алаңдарын көрсетеді. Олардың шамадан тыс қызып кетуден сақтайтын қорғаныс құралы бар.

## Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес

### Ыдыс-аяқ

 • Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.

### Қуат үнемдеу

 • Егер мүмкіндік болса, ыдыстың қақпағын әрдайым жабыңыз.

- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Қалған жылуды пайдалану үшін пісіру алаңын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.
- Ыдыстың түбі мен пісіру алаңының көлемі бірдей болуға тиіс.




## Тамақ пісіру үлгілері

Қызу параметрі:	Пайдалану:
1	Жылы ұстау
2	Баппен қайнату
3	Қайнатып пісіру


Қызу параметрі:	Пайдалану:
4	Қуыру / қызарту
5	Қайнату
6	Қайнату / жылдам қуыру / майға қуыру

## Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.  
Өрқашан табаны таза ыдыстарды қолданыңыз.


 Сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

### Қоқысты тазалау:


1. Қоқысты тазалау үшін майда тазартқыш ұнтақты немесе сүрткіш жөкені қолданыңыз.

2. Аспапты дымқыл шүберекпен, шамалы сабын қосып тазалаңыз.
3. Пісіру алаңын төмен температураға дейін қыздырып, құрғағанша қалдырыңыз.
4. Пісіру алаңын күтіп ұстау үшін тигін машинасына арналған шамалы маймен ысқылап сүртіңіз де, содан кейін сорғыш қағазбен құрғатыңыз.

**Өте маңызды!** Пештің тот баспайтын болаттан жасалған бұрыштарын, тот баспайтын болатқа арналған құралмен тазалаңыз.

 Пештің тот баспайтын болаттан жасалған бұрыштарының түсі қызудың әсерінен сәл өзгеруі мүмкін.

## Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану


 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функцияларын басқару тетігін тұмшапеш функциясына бұраңыз.
2. Температураны басқару түймешігін температураға бұраңыз.  
Температура индикаторы жанады да, құрылғының ішіндегі температура артады.
3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз да,

температура басқару тетігін Off қалпына қойыңыз.

### Қауіпсіздік термоэлементі




 Қауіпсіздік термоэлементі жұмыс істеп тұрған термоэлементті ажыратуға арналған.

Шектен тыс қызып кету салдарынан тұмшапештің термоэлементіне зақым келмеу үшін, тұмшапеш тоқты үзетін қауіпсіздік термоэлементімен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде іске қосылады.

**Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік термозэлементі тұмшәпештің термозэлементі дұрыс жұмыс істемесе ғана іске қосылады. Бұндай жағдай орын алған кезде тұмшәпештің температурасы өте

жоғары болады және барлық тағамды күйгізіп жібереді. Термозэлементті ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына дереу хабарласу керек.

## Тұмшәпеш функциялары

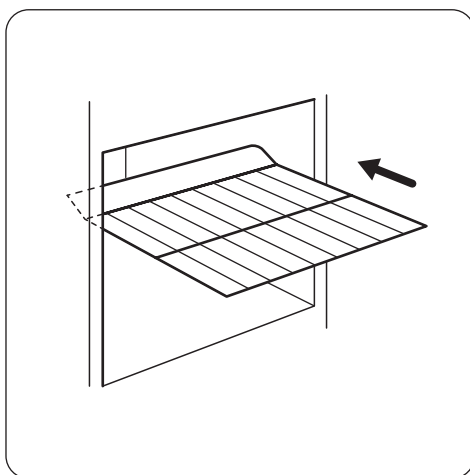
Тұмшәпеш функциясы		Қолданылуы
	OFF (сәндірулі) қалпы	Құрылғы сәндірулі.
	Дәстүрлі пісіру	Қызу тұмшәпештің үстіңгі және астыңғы жақтарынан бір уақытта келеді. Тұмшәпештің бір деңгейінде пісіру өне қуыру үшін.
	Гриль	Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған. <b>Ең жоғары 210° градус температураны орнатыңыз.</b>
	Астыңғы қыздырғыш элемент	Қызу тек тұмшәпештің астыңғы жағынан келеді. Торттардың астыңғы жағын күртілдек немесе қытырлақ етіп пісіру үшін.
	Желдеткіш арқылы пісіру	Бірнеше әр түрлі тағамды бір уақытта пісіру үшін. Қолдан жеміс қосып сироп қайнату және саңырауқұлақтарды келтіру үшін.
	Желдеткішпен қыздыру	Нанды қызартуға, торт және кондитер өнімдерін пісіруге арналған.

## Керек-жарақтарды қолдану

**Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Тұмшәпештің сөресін салу

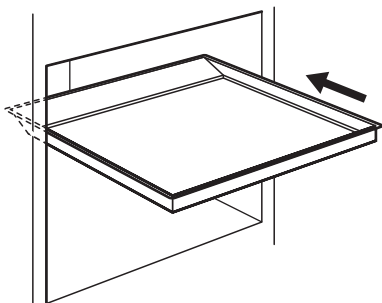
Тұмшәпештің сөресін тұмшәпештің ішінің ортаңғы жағына, алдыңғы және артқы қабырғаларының ортасына қойыңыз. Тұмшәпештің сөресінің артқы жағында керек-жарақты өз орнына дұрыс орнатуға көмектесетін арнайы пішім бар. Тұмшәпеш сөресін міндетті түрде суретте көрсетілгендей орнатыңыз.



### Пісірме табақты салу

Табақты тұмшәпештің ішінің ортаңғы жағына, алдыңғы және артқы қабырғаның

ортасына қойыңыз. Бұл қызу пісірме табақтың алдыңғы және артқы жағында айналуына мүмкіндік береді. Табақты суретте көрсетілгендей, қисық жағын артқа қаратып салыңыз.



**⚠ Назарыңызда болсын!** Пісірме табақты тұмшашештің артқы қабырғасына тигенше итермеңіз. Себебі бұлай істегенде табақтың айналасына қызу келуге кедергі жасайды. Тағамның әсіресе табақтың артқы жағындағы бөлігі күйіп қалуы мүмкін.

## Тұмшашеш - Пайдалы ақыл-кеңес

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

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре қатарларын құрылғының астынан бастап санау керек.
- Түрлі тағамдарды бір мезгілде пештің екі деңгейінде пісіруге болады. Сөрелерді 1-ші және 3-ші деңгейге қойыңыз.
- Құрылғының ішіне немесе есігінің шынысына бу тұруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірген кезде есікті әрқашан артқа шегініп барып ашыңыз. Бу аз жиналуы үшін тамақ пісірер алдында пешті 10 минут іске қосып қойыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін ылғал жерлерін сүртіп отырыңыз.
- Заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз және тағам пісірген кезде құрылғының бөлшектерін алюминий фольгамен жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесіне әсер етіп, пештің эмаль қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

### Торт пісіру

- Пісіруді бастамай тұрып пешті 10 минут қыздырып алыңыз.
- Пісіру уақытының 3/4 мөлшері өтпейінше пештің есігін ашпаңыз.
- Бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасындағы бір қатарды ашық қалдырыңыз.

### Балық пен етті пісіру

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

### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыты тағамның түріне, құрылымына және мөлшеріне байланысты. Бастапқы кезде, тағамның қалай пісірілетініне назар аударыңыз. Осы

құрылғыны қолданған кезде, ыдысқа, рецептілерге және тағамның мөлшеріне

барынша сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) табыңыз.

## Дәстүрлі пісіру

Тағам	Науа түрі мен сәренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	150	25 - 30
Жалпақ торт (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	160 - 170	30 - 35
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	170 - 190	40 - 50
Алма бәліші (1200+1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 1-ші деңгей	15	180 - 200	50 - 60
Кішкене кекстер (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	160 - 180	25 - 30
Майсыз бисквит торт (350 г)	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 1-ші деңгей	10	160 - 170	25 - 30
Май таба торты (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Бүтін тауық (1350 г)	тұмшاپештің сәресі 2-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	200 - 220	60 - 70
Жарты тауық (1300 г)	тұмшاپештің сәресі 3-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	190 - 210	30 - 35
Қуырылған шошқа котлеті (600 г)	тұмшاپештің сәресі 3-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	190 - 210	30 - 35
Флан наны (800 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20	230 - 250	10 - 15
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Чизкейк (2600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	170 - 190	60 - 70

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (мин)
Алма қосылған ашық бөліш (1900 г)	эмальмен қапталған науа, 1-ші деңгей	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождество торты (2400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 1-ші деңгей	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Шаруа наны (750 + 750 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 1-ші деңгей	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румын торты (600 + 600 г)	2 дөңгелек алюминий табақ (ұзындығы: 25 см), 2-ші деңгей	10	160 - 170	40 - 50
Румын торты - дәстүрлі (600 + 600 г)	2 дөңгелек алюминий табақ (ұзындығы: 20 см), 2-ші деңгей	-	160 - 170	30 - 40
Ашыған булочка (800 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцария орамасы (500 г)	эмальмен қапталған науа, 1-ші деңгей	10	150 - 170	15 - 20
Меренга (400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	100 - 120	40 - 50
Үгілмелі торт (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	160 - 170	25 - 35
Майлы торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	180 - 200	20 - 25

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшашеште ұстаңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут тұмшашеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C мәніне орнатыңыз.

### Желдеткішпен пісіру

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	140 - 150	20 - 30

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспалар (250 + 250 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	140 - 150	25 - 30
Тәтті таспалар (250 + 250 + 250 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 3-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 40
Жалпақ торт (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 35
Жалпақ торт (500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	150 - 160	35 - 45
Жалпақ торт (500 + 500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Алма қосылған ашыған ұннан жасалған торт (2000 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	170 - 180	40 - 50
Алма бәліші (1200 + 1200 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 2-ші деңгей	-	165 - 175	50 - 60
Кішкене кекстер (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 160	20 - 30
Кішкене кекстер (500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	150 - 160	30 - 40
Кішкене кекстер (500 + 500 + 500 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Майсыз бисквит торт (350 г)	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 1-ші деңгей	10	150 - 160	20 - 30
Май таба торты (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Бүтін тауық (1300 г)	тұмшапештің сөресі 2-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	170 - 180	40 - 50
Қуырылған шошқа еті (800 г)	тұмшапештің сөресі 2-ші деңгейде, пісіру науасы 1-ші деңгейде	-	170 - 180	45 - 50
Толтырылған ашыған қамыр кексі (1200 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1000 + 1000 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	190 - 200	25 - 35
Чизкейк (2600 г)	эмальмен қапталған науа, 1-ші деңгей	-	160 - 170	40 - 50
Алма қосылған ашық бәліш (1900 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Рождество торты (2400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Киш лорен (1000 г)	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см), 2-ші деңгей	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Шаруа наны (750 + 750 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 1-ші деңгей	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Румын торты (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см), 2-ші деңгей	10 - 15	155 - 165	40 - 50

Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Румын торты - дәстүрлі (600 + 600 г)	Алюминиймен қапталған 2 деңгелек табақ (диаметрі: 20 см), 2-ші деңгей	-	150 - 160	30 - 40
Ашыған булочка (800 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	15	180 - 200	10 - 15
Ашыған булочка (800 + 800 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	15	180 - 200	15 - 20
Швейцария орамасы (500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	10	150 - 160	15 - 25
Меренга (400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	-	110 - 120	30 - 40
Меренга (400 + 400 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	-	110 - 120	45 - 55
Меренга (400 + 400 + 400 г)	эмальмен қапталған науа, 1, 2 және 4-ші деңгей <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Үгілмелі торт (1500 г)	эмальмен қапталған науа, 3-ші деңгей	-	160 - 170	25 - 35
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10	150 - 160	25 - 35
Майлы торт (600 + 600 г)	эмальмен қапталған науа, 1 және 3-ші деңгей	10	160 - 170	25 - 35

1) 4-деңгейдегі торт дайын болғаннан кейін, оны алыңыз да, орнына 1-деңгейдегі тортты қойыңыз.

Тағы он минут пісіріңіз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут тұмшашеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C мәніне орнатыңыз.





## Жеңіл пісіру


Тағам	Науа түрі мен сөренің деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспалар (250 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Жалпақ торт (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Пицца (1000 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Швейцария орамасы (500 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Меренга (400 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Қопсыма торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Майлы торт (600 г)	эмальмен қапталған науа, 2-ші деңгей	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Бүтін тауық (1200 г)	пештің сөресі 2-ші деңгейде <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

1) Температура тетігін 250 °C градусқа қойыңыз.

2) Пісірме табақты тұмшапеш сөресінің астына, 1-ші деңгейге қойыңыз.

 Пицца пісірген кезде тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін, тұмшапеш функциялары мен температурасын басқару тетігін  қалпына қойыңыз.

## Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау

 **Назарыңызда болсын!** Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Тұмшапештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша

ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.

- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарының (жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған шүберекпен) бәрін әр пайдаланып болған сайын тазалаңыз да, құрғатыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір

қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді!

### Тұшпапештің есігін тазалау

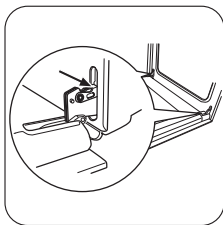
Пештің есігінде бірінің артында бірі орнатылған екі шыны панель бар. Тазалау жұмысын жеңілдету үшін тұшпапештің есігін алыңыз.

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

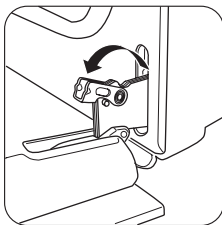
**⚠ Назарыңызда болсын!** Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

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

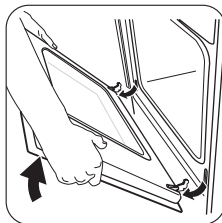
### Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу



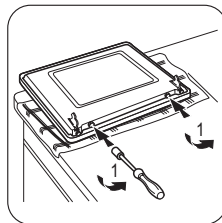
**1** Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



**2** Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.

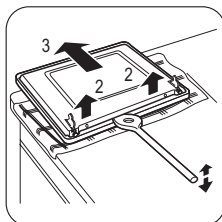


**3** Тұшпапештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Алға қарай тартып, ұясынан шығарып алыңыз.



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

**Өте маңызды!** Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз.



**6** Ішкі есікті көтеріңіз.

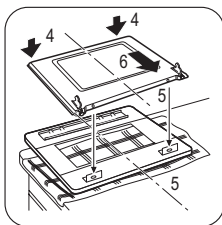
**7** Есіктің ішкі жағын тазалаңыз. Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Жақсылап құрғатыңыз.

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

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

### Есік пен шыны панельді орнату

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



### Тұшпапештің шамы

**⚠ Назарыңызда болсын!** Тұшпапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Шамды ауыстырар алдында әрқашан құрылғыны сөндіріп қойыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларда пайдалануға арналған арнайы шамдар ғана қолданылған. Оларды бөлмені жарықтандыру немесе бөлменің

кей жерін жарықтандыру үшін пайдаланбаңыз. Егер шам ауыстыру керек болса, орнына қолданылатын шамның қуаты дәл осындай болуға тиіс және тұрмыстық құрылғыларда ғана қолданылатын шамды қолдану керек.

### Тұшпапештің шамын ауыстырар алдында:

- Құрылғыны сөндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.
- Тұшпапештің астына шүберек төсеңіз. Бұл тұшпапештің шамы мен шыны қалпағын зақым келуден сақтайды.

### Тұшпапештің шамын ауыстыру:

1. Шамның қалпағын тұшпапештің арт жағынан таба аласыз. Шамның қалпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұшпапеш шамын 300 °C қызуға төзімді тұшпапеш шамына ауыстырыңыз. Орнына тек осындай тұшпапеш шамын ғана пайдаланыңыз. Шамның қуаты құрылғы шамының қуатымен бірдей болуға тиіс және тек тұрмыстық құрылғыға арналған шамды пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

## Не істерсіңіз, егер...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұшпапеш қызбай тұр	Тұшпапеш тоққа қосылмаған	Тұшпапешті тоққа қосыңыз
Тұшпапеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшашештің шамы жанбай тұр	Тұмшашештің шамында ақау бар	Тұмшашештің шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшашештің ішіне жиналады	Тағам тұмшашеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшашеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз

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

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

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

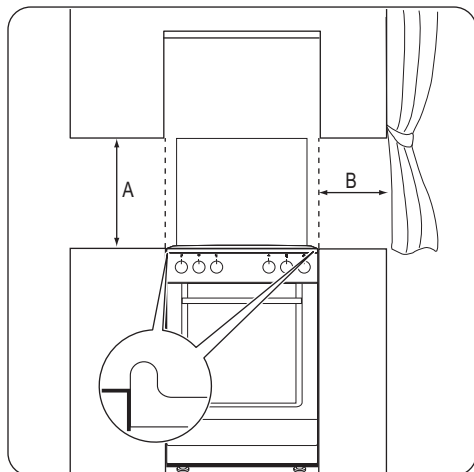
.....

## Орнату

**!** Назарыңызда болсын! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### Құрылғы орнатылатын жер

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



## Мин. қашықтық

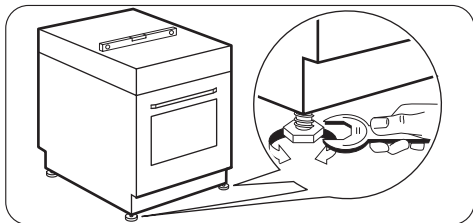
Өлшемдері	мм
A	690
B	150

## Техникалық сипаттама

Өлшемдері	
Биіктігі	855 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм
Жалпы электр қуаты	8185 Вт
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

## Деңгейлеу

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



### Аударылып кетуден қорғау

**!** **Назарыңызда болсын!** Құрылғыға салмақ дұрыс түспеген кезде құлап қалмас үшін аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатыңыз.



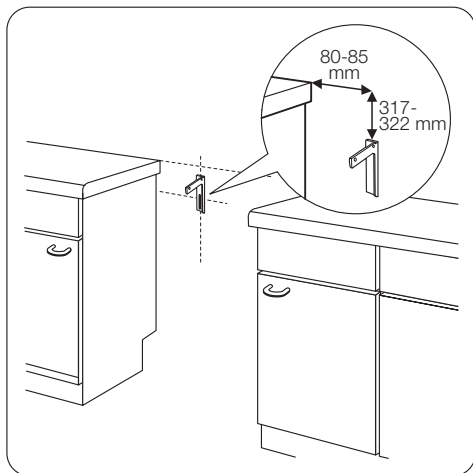
**Өте маңызды!** Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.

### Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату

1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.
2. Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.
3. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 317 - 322 мм, жанынан 80 - 85 мм төмен дөңгелек саңылауға (суретке қараңыз)

салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз. Келесі суретке қараңыз.

4. Егер пештің өлшемдерін өзгертсеңіз, аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс орнатыңыз.



**Өте маңызды!** Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.

### Электр қосылымы

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

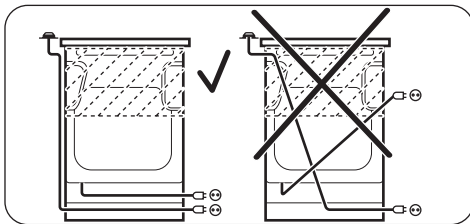
Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді.

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

**⚠ Назарыңызда болсын!** Ағытпаға электр сымын қосар алдында, үйдің электр желісінің фазаларының арасындағы кернеуді өлшеңіз.

Содан кейін, электр желісіне дұрыс қосу үшін құрылғының артқы жағындағы қосылым жапсырмасын қараңыз. Қадамдарды осы рет бойынша орындасаңыз, орнату барысында қате жібермеуге және құрылғының электр бөлшектеріне зақым келтірмеуге көмектеседі.

**i** Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



## Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

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.

**🌿** Орам материалдары  
Орам материалдары қоршаған ортаға зиян келтірмейді және оларды қайта

өңдеуге болады. Пластмасса бөлшектер PE, PS, т.б. сияқты халықаралық таңбаламамен белгіленген: Орам материалдарын жергілікті қалдық жинау мекемесі орнатқан тиісті қоқыс жәшіктеріне тастаңыз.

**⚠ Назарыңызда болсын!** Құрылғыны тастар алдында, бұдан кейін қауіп-қатер көзіне айналмас үшін іске қосуға жарамсыз ету керек. Бұл үшін алдымен ашаны розеткадан суырып, құрылғының қорек сымын ағытып алыңыз.

## Содержание

---

Сведения по технике безопасности _ _ _	23	Использование дополнительных	
Указания по безопасности _ _ _ _ _	25	принадлежностей _ _ _ _ _	32
Описание изделия _ _ _ _ _	29	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _	33
Перед первым использованием _ _ _ _	30	Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _	39
Варочная панель - ежедневное		Что делать, если ... _ _ _ _ _	42
использование _ _ _ _ _	30	Установка _ _ _ _ _	42
Варочная панель - полезные советы _ _	30	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	44
Варочная панель - уход и чистка _ _ _	31		
Духовой шкаф - ежедневное			
использование _ _ _ _ _	31		

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

---

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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## **Общие правила техники безопасности**


- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.



- 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.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.


## **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.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

### **Подключение к электросети**


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

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было не-

возможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## Эксплуатация

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

- Используйте прибор 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.
- Во время работы прибора он сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксес-

суары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- 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 эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно к возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

### Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



**⚠ ВНИМАНИЕ!** Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

### Уход и очистка

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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

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

### **Внутреннее освещение**

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназна-

ченная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



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

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

### **Утилизация**



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

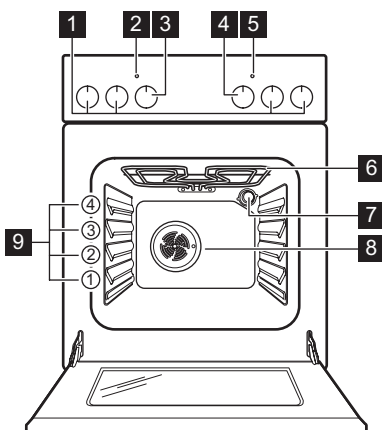
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

### **Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

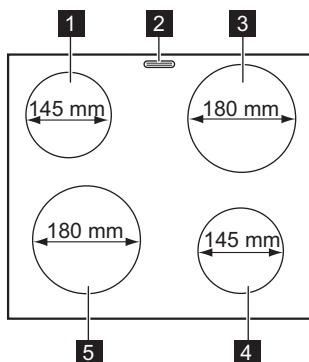
# Описание изделия

## Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5 Контрольный индикатор варочной панели
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Вентилятор
- 9 Положения полок

## Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1000 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара
- 3 Конфорка 1500 Вт
- 4 Конфорка 1000 Вт
- 5 Конфорка 2000 Вт


## Принадлежности


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

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

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


## Перед первым использованием

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



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

### Предварительная чистка духового шкафа

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


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

### Предварительный нагрев

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

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

## Варочная панель - ежедневное использование


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

### Установки уровня нагрева


Поворотная ручка	Функция
<b>0</b>	Положение «Выкл»
<b>1 - 6</b>	Установки уровня нагрева <b>1</b> – самая низкая ступень нагрева, <b>6</b> – самая высокая

1. Поверните ручку на необходимый уровень нагрева. Загорится контрольный индикатор варочной панели.

2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение **0**. Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.


 Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

### Быстрая конфорка


 Красная отметка показывает на быструю конфорку на варочной поверхности. Конфорки имеют встроенную защиту от перегрева.

## Варочная панель - полезные советы

### Кухонная посуда

 • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

### Экономия электроэнергии

 • По возможности всегда накрывайте кастрюлю крышкой.


- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

## Примеры использования варочной панели

Положение регулятора температуры:	Назначение:
1	Поддержание в теплом состоянии
2	Спокойное медленное кипение
3	Медленное кипение

Положение регулятора температуры:	Назначение:
4	Жарение / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарение на большом огне / глубокое прожаривание

## Варочная панель - уход и чистка


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

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

Дайте прибору остыть.

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.


 Царапины или темные пятна не оказывают никакого влияния на работу прибора.

### Удаление загрязнений:


1. Для удаления загрязнений используйте мелкозернистый чистящий порошок или чистящую губку.

2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
3. Прогрейте конфорку на низкой температуре и дайте ей высохнуть.
4. Для поддержания конфорок в надлежащем состоянии периодически натирайте их небольшим количеством машинного масла, протирая после этого впитывающей бумажной салфеткой.

**ВАЖНО!** Для чистки кромок из нержавеющей стали используйте чистящие средства для нержавеющей стали.

 Кромка конфорки из нержавеющей стали может немного изменить свой цвет из-за тепловой нагрузки.

## Духовой шкаф - ежедневное использование


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

### Включение и выключение духового шкафа

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

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

### Предохранительный термостат

 Предохранительный термостат – это термopредохранитель, расположенный внутри термостата прибора.




Для предотвращения ущерба, который может причинить духовому шкафу опасный перегрев, духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание.

При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

**ВНИМАНИЕ!** Предохранительный термостат срабатывает только в случае неисправности термостата духового шкафа. При этом температура

духового шкафа может быть настолько высокой, что все блюда могут сгореть. Вам необходимо обратиться в сервисную службу для замены термостата духового шкафа.

### Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Верхний + нижний нагрев	Тепло поступает сверху и снизу духового шкафа одновременно. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
 Гриль	Приготовление на гриле небольшого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. <b>Установите температуру на максимум (210°C).</b>
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
 Режим принудительной конвекции	Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление плодово-ягодных сиропов, а также подсушивание грибов и фруктов.
 Верхний нагрев с вентилятором	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также, выпекание.

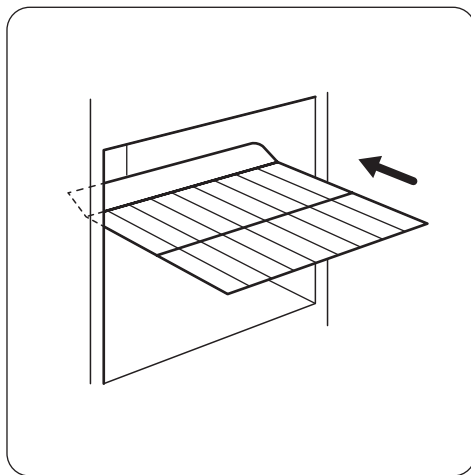
### Использование дополнительных принадлежностей

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

#### Установка решётки духового шкафа

Поместите полку духового шкафа в центр камеры духового шкафа между передней и задней стенками. С задней стороны полке духового шкафа придана особая форма, что помогает установить принадлежность в правильное положение.

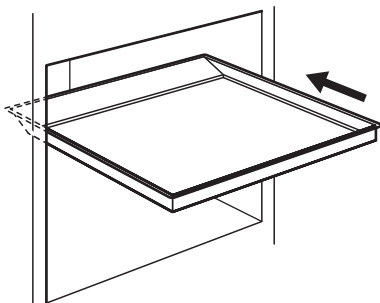
Убедитесь, что полка духового шкафа расположена так, как показано на рисунке.





### Вставьте противень для выпечки

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



**ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

## Духовой шкаф - полезные советы



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

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты

приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

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

### Продолжительность приготовления

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

### Верхний + нижний нагрев

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

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	-	150	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 170	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 190	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15	180 - 200	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	160 - 180	25 - 30
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	160 - 170	25 - 30
Пирог на противне (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	160 - 170	45 - 55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком (1 кг 350 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	200 - 220	60 - 70
Цыпленок, половинка (1,3 кг)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35
Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)	полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	190 - 210	30 - 35

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (мин)
Открытый пирог (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	20	230 - 250	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	170 - 190	60 - 70
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	18 <sup>3)</sup>	180 - 200	60 - 70
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	160 - 170	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 1	10	150 - 170	15 - 20
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	100 - 120	40 - 50
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	160 - 170	25 - 35
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	180 - 200	20 - 25

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

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

### Режим принудительной конвекции

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	140 - 150	20 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	140 - 150	25 - 30
Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	30 - 35
Низкий пирог (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	35 - 45
Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	155 - 165	40 - 50
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	170 - 180	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	165 - 175	50 - 60
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	20 - 30
Маленькие пирожные (500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	150 - 160	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	10	150 - 160	35 - 45
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1	10	150 - 160	20 - 30

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог на противне (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>
Цыпленок, целиком (1,3 кг)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	40 - 50
Жареная свинина (800 г)	полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне	-	170 - 180	45 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный противень на уровне 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Пицца (1 кг + 1 кг)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	180 - 200	30 - 40
Пицца (1 кг)	эмалированный противень на уровне 2	-	190 - 200	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	эмалированный противень на уровне 1	-	160 - 170	40 - 50
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Рождественский пирог (2,4 кг)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1	15 - 20 <sup>3)</sup>	160 - 170	40 - 50
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2	-	150 - 160	30 - 40
Булочки из дрожжевого теста (800 г)	эмалированный противень на уровне 3	15	180 - 200	10 - 15
Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	15	180 - 200	15 - 20
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 3	10	150 - 160	15 - 25
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	-	110 - 120	30 - 40
Безе (400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	-	110 - 120	45 - 55
Безе (400 г + 400 г + 400 г)	эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>	-	115 - 125	55 - 65
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный противень на уровне 3	-	160 - 170	25 - 35
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	10	150 - 160	25 - 35
Сливочный пирог (600 г + 600 г)	эмалированный противень на уровнях 1 и 3	10	160 - 170	25 - 35

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

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



3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## Щадящий нагрев


Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	150 - 160	20 - 25
Низкий пирог (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	35 - 40
Пицца (1000 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	200 - 210	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	20 - 30
Безе (400 г)	эмалированный противень на уровне 2	10 <sup>1)</sup>	110 - 120	50 - 60
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный противень на уровне 2	20 <sup>1)</sup>	160 - 170	25 - 30
Цыпленок, целиком (1,2 кг)	полка духового шкафа на уровне 2 <sup>2)</sup>	-	220 - 230	45 - 55

1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

2) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

 При приготовлении пиццы для получения наилучшего результата установите ручки режима духового шкафа и регулятор температуры духового шкафа в положение режима .

## Духовой шкаф - уход и чистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой во-

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

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

### Чистка дверцы духового шкафа

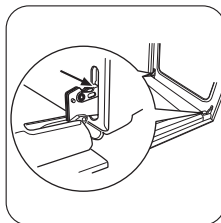
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

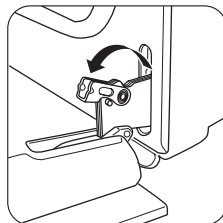
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

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

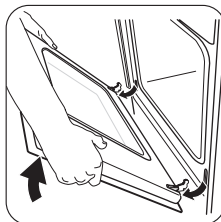
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



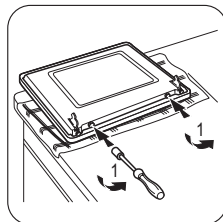
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



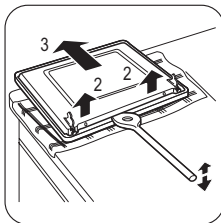
**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!





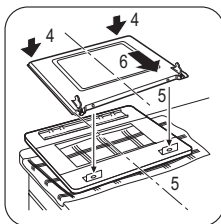
**5** Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

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

#### Установка дверцы и стеклянной панели

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



**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

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

#### Лампа освещения духового шкафа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

#### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.
- Положите ткань на дно духового шкафа. Это поможет предотвратить повреждение лампы освещения духового шкафа и его плафона.

#### Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры. 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. Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.
4. Установите плафон.

## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....


PNC (номер изделия)

.....

Серийный номер (S.N.)

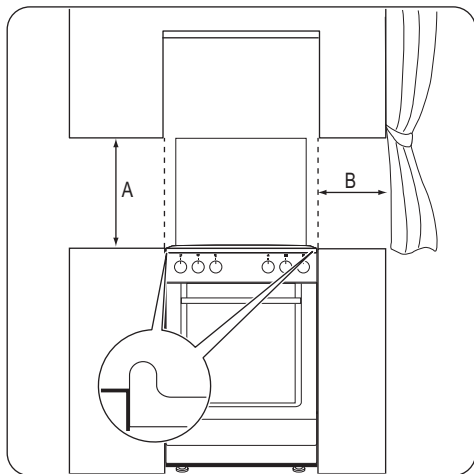
.....

## Установка

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

### Место для установки прибора

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



## Минимальные расстояния

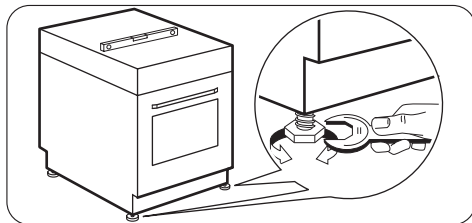
Габариты	мм
A	690
B	150

## Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	8185 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## Выравнивание по высоте

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



## Защита от опрокидывания

**!** **ВНИМАНИЕ!** Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки.



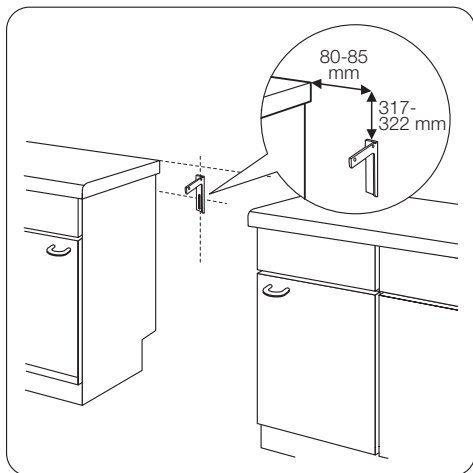
**ВАЖНО!** Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

## Установка защиты от опрокидывания

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.
3. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317 - 322 мм вниз от верхнего края и на 80 - 85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твер-

дому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене. Отверстия для крепления находятся слева на задней стороне прибора. См. рисунок ниже.

4. При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



**ВАЖНО!** Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

### Электрическое подключение

- i** Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потреби-

### 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.

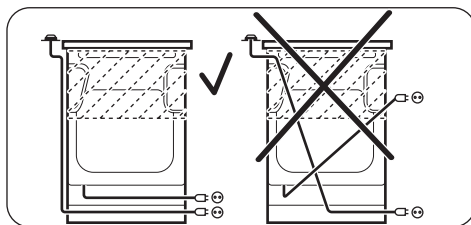
Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения.

Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

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



технику, помеченную символом ⚡. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



#### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



**ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

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







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



ERC



892959304-A-282013