

KK	Қолдану туралы нұсқаулары	2
RU	Инструкция по эксплуатации	18
SL	Navodila za uporabo	36

Тұмшәпеш
Духовой шкаф
Peçisa

USER MANUAL

Мазмұны


Қауіпсіздік туралы мағлұматтар _____	2	Күту менен тазалау _____	13
Бұйым сипаттамасы _____	5	Не істерсіз, егер... _____	15
Бірінші қолданғанға дейін _____	5	Техникалық сипатама _____	16
Әркүндік қолдану _____	5	Орнату _____	16
Сағат функциялары _____	6	Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар _____	17
Қосымша функциялар _____	7		
Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер _____	7		

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

Қауіпсіздік туралы мағлұматтар

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 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі мен білімі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша нұсқау алғаннан кейін қолдануына болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе салқындап 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 басқа адамның қарауынсыз орындамауға тиіс.

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 жылжытқан 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.

- Электр тоғына 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 сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұзатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Пайдалану


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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі 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 жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- 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:
 - Ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - Құрылғының табанына алюминий жұқалтырды тура қоймаңыз.
 - Ыстық суды құрылғының ішіне тура қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыстарды және тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып-салған кезде 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.

Қүту 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.
- Тұмшاپеш 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.

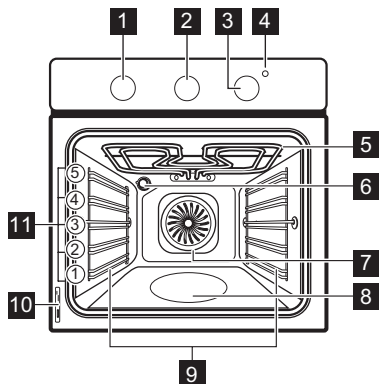
- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

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.

Бұйым сипаттамасы



- 1 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 2 Таймер тетігі
- 3 Температура тетігі
- 4 Температура индикаторы
- 5 Гриль

- 6 Тұмшاپештің шамы
- 7 Желдеткіш
- 8 Сумен тазалауға арналған сауыт
- 9 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 10 Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 11 Сөре деңгейлері

Тұмшاپештің керек-жарақтары

- **Торкөз сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарын қоюға, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Алюминий пісірме табақ**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру науасы**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

Бірінші қолданғанға дейін

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

Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтарының барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын (бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.



Өте маңызды! "Күту менен тазалау" тарауын қараңыз.

Алдын ала қыздыру

Қалған майды күйдіріп жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

Әр күндік қолдану

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

1. Тұмшاپештің  функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
2. Құрылғыны бір сағат қосып қойыңыз.
3. Тұмшاپештің  функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
4. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.
5. Тұмшاپештің  функциясы мен ең үлкен температурасын орнатыңыз.
6. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз. Керек-жарақтар бұрыңғыдан да ыстық болып тұруы мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығады. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшاپеш функцияларын басқару тетігін тұмшاپеш функциясына бұраңыз.

2. Температураны басқару тетігін температураға бұраңыз. Құрылғының ішкі температурасы жоғарылай бастаған кезде температура индикаторы жанады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін, тұмшапеш функцияларын басқару тетігі мен температураны басқару тетігін "Сөндірулі" қалпына бұраңыз.

Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолданылуы
	Сөндіру қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Шам	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі пісіру / Сумен тазалау	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта іске қосылады. Сумен тазалау функциясына қатысты толық ақпаратты "Күту менен тазалау" тарауынан қараңыз.
	Үстіңгі қызу	Піскен тағамдарды аяқтап пісіруге арналған. Тек үстіңгі қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Астыңғы қызу	Торттың астыңғы қыртысын кіртілдек етіп пісіруге арналған. Тек астыңғы қыздыру элементі ғана жұмыс істейді.
	Гриль жасау	Жайпақ тағамды аз мөлшерде сөренің ортасында қақтауға арналған. Тост жасауға арналған.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдардан көп мөлшерде гриль дайындауға арналған. Тост жасауға арналған. Толық гриль элементі жұмыс істейді.
	Ыстық желмен пісіру	Пісіру температуралары бірдей тағамды бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыру немесе қуырып-пісіруге арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған. Температура тетігін "сөндіру" қалпына қою керек.



Сағат функциялары

Минут операторы + Пісірудің соңы

Тұмшапеш функциясының автоматты түрде сөнетін уақытын орнату үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

1. Тұмшапештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.
2. Таймердің тетігін шегіне дейін бұрап, содан кейін қажетті уақыт мерзіміне бұраңыз.

3. Уақыт аяқталған кезде дыбыстық сигнал естіледі. Құрылғы сөнеді.

Қалыпты параметр  : Таймердің тетігін  қалпына бұраңыз. Осы қалыпта тұрған кезде құрылғыны қолмен басқара аласыз. Минут операторы + Пісірудің соңы функциясы сөндірулі.

Қосымша функциялар

Желдеткіш

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

Қауіпсіздік термоэлементі

Құрылғыны дұрыс пайдаланбаған кезде немесе құралас бөлшектерінде ақау бар

болса, қатты қызып кету қаупі орын алады. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшापеш қуаттың берілуін тоқтататын термоэлементпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшापеш қайтадан автоматты түрде іске қосылады.

Пайдалы нұсқаулар менен кеңестер

- Құрылғының сөре қойылатын бес деңгейі бар. Сөренің деңгейлерін құрылғының астыңғы жағынан бастап санау керек.
- Құрылғы ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Осы жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ және сыртын күтірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен пайдаланылатын қуат мөлшерін барынша азайтады.
- Құрылғының ішіне немесе есіктің шыны панельдеріне бу жиналуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Тағам пісіріп жатқанда құрылғы есігін ашу қажет болса, үнемі артқа шегініп барып ашыңыз. Конденсат мөлшерін азайту үшін құрылғыны тағам пісірер алдында 10 минут қосыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын оның ылғалын тазалаңыз.
- Тағам пісірген кезде заттарды құрылғының табанына қоймаңыз және құрылғының бөлшектеріне алюминий жұқалтыр жаппаңыз. Бұл пісіру нәтижесін өзгертіп, эмаль қаптамаға да нұқсан келтіруі мүмкін.

Торт пісіру

- Тұмшапештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

- Егер бір уақытта екі пісіру табағын пайдалансаңыз, араларына бір бос деңгей қалдырыңыз.

Ет пен балық пісіру

- Тұмшапешке мүлдем тазаланбайтын дақ түспес үшін, өте майлы тағамды пісіргенде шұңғыл табақты пайдаланыңыз.
- Етті кесердің алдында сәлі 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.

ТОРТТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Шайқап пісіру рецептері	2	170	3 (2 және 4)	160	45 - 60	Тортқа арналған қалыпта
Үгілмелі қамыр	2	170	3 (2 және 4)	160	20 - 30	Тортқа арналған қалыпта
Сарысу қосылған чизкейк	1	170	2	165	60 - 80	26 см торт қалыбында
Алма торты (Алма бөліші)	2	170	2 (сол және оң)	160	80 - 100	Торкөз сөреге қойылған 20 см торт қалыбы ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	Пісірме табақта
Джем қосылған пирожныйлар	2	170	2 (сол және оң)	165	30 - 40	26 см торт қалыбында
Бисквит торт	2	170	2	160	50 - 60	26 см торт қалыбында
Рождество торты/ шырынды жеміс-жидек торты	2	160	2	150	90 - 120	20 см торт қалыбында ¹⁾
Қара өрік торты	1	175	2	160	50 - 60	Нан қалыбында ¹⁾
Кішкене кекстер - бір деңгейде	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	25 - 35	Пісірме табақта
Кішкене кекстер - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	30 - 45	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - бір деңгейде	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	140 - 150	35 - 40	Пісірме табақта
Печенье / тәтті таспалар - үш деңгейде	-	-	1, 3 және 5	140 - 150	35 - 45	Пісірме табақта

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Меренга - бір деңгейде	3	120	3	120	80 - 100	Пісірме табақта
Меренга - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	120	80 - 100	Пісірме табақта ¹⁾
Мейізді тоқаш	3	190	3	190	12 - 20	Пісірме табақта ¹⁾
Эклер - бір деңгейде	3	190	3	170	25 - 35	Пісірме табақта
Эклер - екі деңгейде	-	-	2 мен 4	170	35 - 45	Пісірме табақта
Тарталетка	2	180	2	170	45 - 70	20 см торт қалыбында
Шырынды жеміс торты	1	160	2	150	110 - 120	24 см торт қалыбында
Виктория сэндвичі	1	170	2 (сол және оң)	160	50 - 60	20 см торт қалыбында

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Ақ нан	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 бөлке, біреуі 500 г ¹⁾
Қарабидай наны	1	190	1	180	30 - 45	Нан қалыбында
Булочка	2	190	2 (2 және 4)	180	25 - 40	6 - 8 булочка, пісіру табағында ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Пісірме табақта немесе шұңғыл табақта ¹⁾
Шелпек	3	200	3	190	10 - 20	Пісірме табақта ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

АШЫҚ БӘЛІШ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөреңі орналасуы	Темп. [°C]	Сөреңі орналасуы	Темп. [°C]		
Макаронды ашық бәліш	2	200	2	180	40 - 50	Қалып
Көкөністі ашық бәліш	2	200	2	175	45 - 60	Қалып
Киш лорен	1	180	1	180	50 - 60	Қалып ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалып ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Қалып ¹⁾

1) Алдын ала 10 минут қыздырыңыз.

ЕТ


ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөреңі орналасуы	Темп. [°C]	Сөреңі орналасуы	Темп. [°C]		
Сиыр еті	2	200	2	190	50 - 70	Торкөз сәреде
Шошқа еті	2	180	2	180	90 - 120	Торкөз сәреде
Бұзау еті	2	190	2	175	90 - 120	Торкөз сәреде
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	50 - 60	Торкөз сәреде
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	60 - 70	Торкөз сәреде
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	2	210	2	200	70 - 75	Торкөз сәреде
Шошқаның қол омыртқасы	2	180	2	170	120 - 150	Терісі алынбаған
Шошқаның жіліншігі	2	180	2	160	100 - 120	2 дана
Қой еті	2	190	2	175	110 - 130	Қол еті
Тауық еті	2	220	2	200	70 - 85	Тұтас еті
Күркетауық еті	2	180	2	160	210 - 240	Тұтас еті
Үйрек еті	2	175	2	220	120 - 150	Тұтас еті
Қаз еті	2	175	1	160	150 - 200	Тұтас еті

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Қоян	2	190	2	175	60 - 80	Кесектеп туралған
Қоян еті	2	190	2	175	150 - 200	Кесектеп туралған
Қырғауыл	2	190	2	175	90 - 120	Тұтас еті

БАЛЫҚ ЕТІ

ТАҒАМ ТҮРІ	Дәстүрлі пісіру		Ыстық желмен пісіру		Пісіру уақыты [мин]	Ескерімдер
	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]		
Бақтақ/Теңіз мөңкесі	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец/Албырт балық	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филе

Гриль жасау

 Бос тұмшапешті тағам пісірер алдында 10 минут қыздырыңыз.

ТАҒАМ ТҮРІ	Мөлшері		Гриль жасау		Пісіру уақыты [мин]	
	Саны	[г]	Сөренің орналасуы	Темп. [°C]	1-ші жағы	2-ші жағы
Қоң ет стейктері	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Сиыр етінің стейктері	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Шұжық	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Туралған шошқа еті	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Тауық (2-ге бөлінген)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кәуап	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Тауықтың төс еті	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Балықтың қоң еті	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тост сәндвичтері	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Қыздырылған нан	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Жібіту

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	[г]	Жібіту уақыты [мин]	Қосымша жібіту уақыты [мин]	Ескерім
Тауық еті	1000	100 - 140	20 - 30	Тауықты үлкен табақтың үстіне төңкеріліп қойылған табақшаға қойыңыз. Орта тұсында аударыңыз.
Ет	1000	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Ет	500	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз.
Бақтақ	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 - Желдеткіш арқылы пісіру

Тұшпапештің сөрелерін ас қағазымен жабыңыз.

КӨКӨНІСТЕР

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұршақ	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Сорпаға арналған көкөністер	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ЖЕМІС

ТАҒАМНЫҢ ТҮРІ	Сөренің орналасуы		Температура [°C]	Уақыт [сағ]
	1 деңгей	2 деңгей		
Қара өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Сары өрік	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Алма тілімдері	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Алмұрт	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

Күту менен тазалау

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

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді тазалау үшін кәдімгі жуғыш заттарды пайдаланыңыз.
- Тұмшапешті пайдаланып болған сайын ішкі жағын тазалаңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын пайдаланып болған сайын тазалаңыз және кептіріңіз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Себебі ластық жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

i Болаттан немесе алюминийден жасалған құрылғылар:

Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Жүн мақтаны, қышқылды немесе жеміргіш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осындай сақтық шараларды орындап тазалаңыз.

Есіктің тығыздағышын тазалау

- Есіктің тығыздағышын уақытылы тексеріңіз. Есіктің тығыздағышы тұмшапеш жақтауының айналасында

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

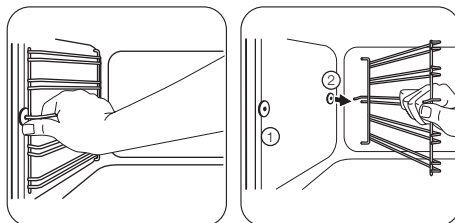
орналасқан. Есіктің тығыздағышына нұқсан келсе, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Есіктің тығыздағышын тазалау үшін тазалауға қатысты жалпылама нұсқауларды қараңыз.

Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1 Сөре

сырғытпасының алдыңғы жағын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.

2 Сырғытпа

жолдың артқы ұшын бүйір қабырғадан тартып шығарыңыз.


Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.

- i** Сөре сырғытпаларының доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс.

Сумен тазалау

Сумен тазалау функциясы тұмшапештегі майдың және тағамның қалдықтарын тазалау үшін буды пайдаланады.

1. Тұмшапештің астында орналасқан су сауытына 300 мл су құйыңыз.
2. Тұмшапештің функциясын  орнатыңыз.

3. Температураны 90 °C градуска қойыңыз.
4. Құрылғыны 30 минут қосып қойыңыз.
5. Құрылғыны сөндіріңіз де, салқындатып қойыңыз.
6. Құрылғы салқындаған кезде, тұшпапештің ішкі беттерін шүберекпен тазалаңыз.

! **Назарыңызда болсын!** Құрылғыны ұстамай тұрып, салқындағанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қатері бар.

Тұшпапештің шамы

! **Назарыңызда болсын!** Тұшпапештің шамын ауыстырған кезде абай болыңыз. Электр қатері бар.

Тұшпапештің шамын ауыстырар алдында:

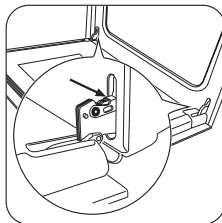
- Тұшпапешті сөндіріңіз.
 - Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.
- i** Тұшпапештің шамына және шыны қақпағына зақым келмес үшін тұшпапештің табанына шүберек төсеңіз. Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

1. Шамның қақпағын алу үшін сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұшпапеш шамының орнына 300 °C градус қызуға төзетін тұшпапеш шамын салыңыз. Шамның дәл осындай түрін пайдаланыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

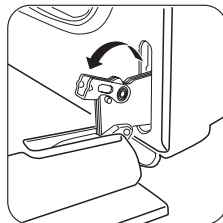
Тұшпапештің есігін тазалау

Тұшпапештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұшпапештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады.

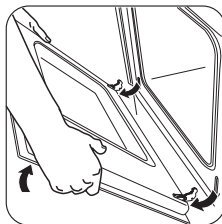
i Ішкі шыны панелді тұшпапештің есігін алмай тұрып алғыңыз келсе, тұшпапештің есігі жабылып қалуы мүмкін.



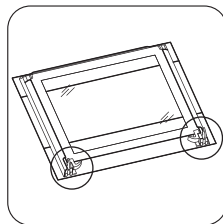
1 Есікті шегіне дейін ашып, есіктің екі топсасын ұстаңыз.



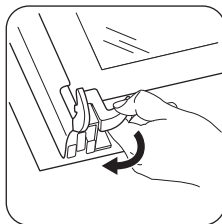
2 Екі топсадағы тетіктерді көтеріңіз және бұраңыз.



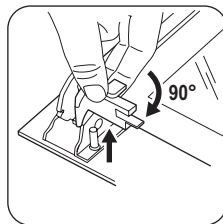
3 Тұшпапештің есігін бірінші ашу күйіне (жол ортасына дейін) дейін жабыңыз. Содан кейін алға тартып, есікті орнынан алыңыз.



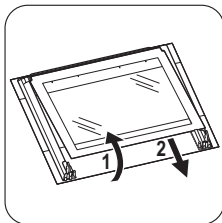
4 Есікті орнықты жерге төселген жұмсақ шүберекке қойыңыз.



5 Ішкі шыны панелді алу үшін бекіту жүйесін босатыңыз.



6 Екі бекіткішті 90° градусқа дейін бұрап, ұяларынан алыңыз.



7 Шыны панельді абайлап көтеріңіз де (1-ші қадам), алыңыз (2-ші қадам).

Шыны панельді сабын сумен жуыңыз. Шыны панельді жақсылап құрғатыңыз.

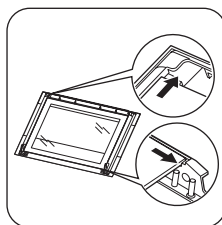
Есікті және шыны панельді орнату

Тазалап болғаннан кейін шыны панель мен тұшпашестің есігін орнатыңыз.

Не істерсіңіз, егер...

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

Жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Безендірілген жағы есіктің ішкі жағына қарап тұруға тиіс. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің безендірілген жағын ұстап көрген кезде қолға оның бұдыры сезілмеуге тиіс. Ішкі шыны панельдің өз орнына дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Суретке қараңыз.



Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Құрылғы іске қосылмаған.	Құрылғыны іске қосыңыз. "Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Минут операторы + Пісірудің соңын бағдарламалағыш орнатылған жоқ.	Минут операторы + Пісірудің соңын бағдарламалағышты орнатыңыз. "Сағат функциялары" тарауын қараңыз.
Құрылғы жұмыс істемей тұр.	Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыш ағытылған.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электршіге хабарласыңыз.
Тұшпашестің шамы жанбай тұр.	Тұшпашестің шамында ақау бар.	Тұшпашестің шамын ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұшпашестің ішіне жиналады.	Тағам тұшпашеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұшпашеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.

Ақаулықты өзіңіз шеше алмасаңыз, дилерге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық

ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

Техникалық сиппатама

Кернеу

230 В

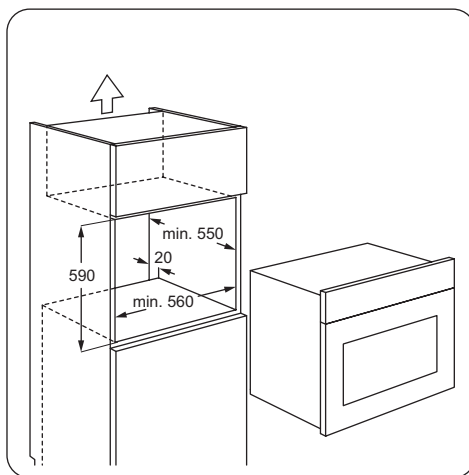
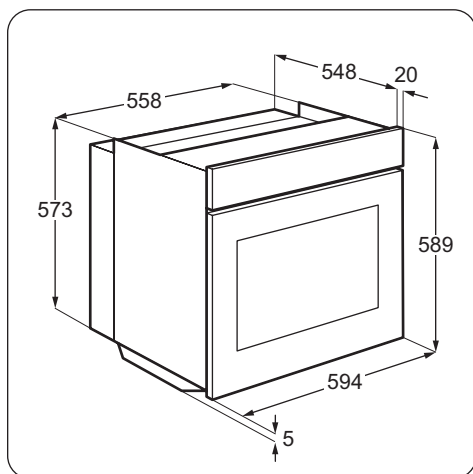
Жилік

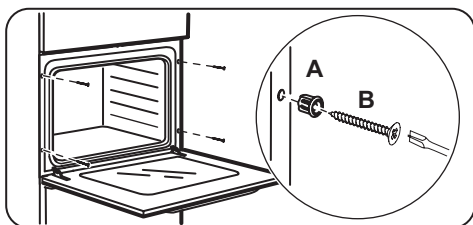
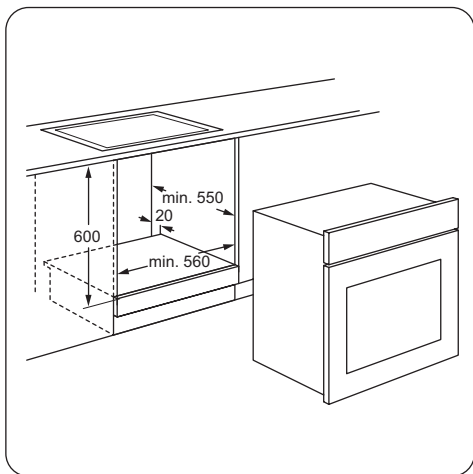
50 Гц

Орнату

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

Кіріктіріп орнату





Электртоғына қосу

⚠ Назарыңызда болсын!
Электртоғына білікті маман ғана қосуға тиіс.

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

Бұл құрылғы негізгі қуат сымымен және негізгі ашамен жабдықталған.

Сым

Орнатуға немесе ауыстыруға болатын электр сымы қолданылған. H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.


Электр сымының көлденең қимасын жалпы қуат (техникалық ақпарат тақтайшасында) және кестеге қарап анықтаңыз:

Жалпы қуаты	Электр сымының көлденең қимасы
ең көбі 1380 Вт	3 x 0.75 мм ²
ең көбі 2300 Вт	3 x 1 мм ²
ең көбі 3680 Вт	3 x 1.5 мм ²

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



Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы  белгісі осы бұйым кәдімгі үй қалдығы емес екенін көрсетіп білдіреді. Сондықтан оны ескі электр және электроникалық бұйымдарды жинап утилизация үшін арнайы контейнерлерге салуыңыз керек. Осы бұйымды дұрыс түрде утилизация арқылы Сіз қоршаған орта менен адам денсаулығына түсіп пайда бола алатын зиянын болдыртпауын үшін үлес қоса аласыз; осы зиян бұл бұйымды дұрыс емес қолданғанда пайда болуы мүмкін. Осы бұйымның

утилизациясы туралы көбірек білуіңіз үшін жергілікті әкімшілігіңізбен, қалдықтарды жинап әкететін мекемеңізбен немесе осы бұйымды Өзіңізге сатқан дүкенімен хабарласыңыз.

🌱 Орам материалы
Орам материалының қоршаған ортаға зияны жоқ және қайта өңдеуден өткізуге болады. Пластик бөліктері PE, PS т.с.с. тәрізді халықаралық белгілермен белгіленген. Орам материалын жергілікті қоқысты шығару ұйымы арнайы түрде белген контейнерлерге салыңыз.

Содержание


Сведения по технике безопасности	18	Полезные советы	23
Описание изделия	21	Уход и очистка	29
Перед первым использованием	21	Что делать, если ...	32
Ежедневное использование	21	Технические данные	33
Функции часов	22	Установка	33
Дополнительные функции	23	Охрана окружающей среды	34

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, 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 после получения соответствующих инструкций или 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.

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним 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 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 невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- 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.


Использование



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


- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.

- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать 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 в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность 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.

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, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

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

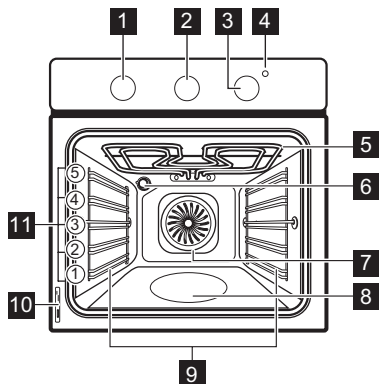
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

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.

Описание изделия



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Ручка таймера
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор температуры
- 5 Гриль

- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Вентилятор
- 8 Контейнер для водной очистки
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Положение противней

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Перед первым использованием

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

Первая чистка



- Извлеките все дополнительные принадлежности и съёмные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

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 десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять 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. «Сведения по технике безопасности».

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

3. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить прибор, установите ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев / водная очистка	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Более подробную информацию о водной очистке см. в Главе «Уход и очистка».
	Верхний нагрев	Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Малый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».



Функции часов

Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического отключения для режима духового шкафа.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.

3. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится.

Нормальное положение  : Поверните ручку таймера в положение  . В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Режим «Таймер + Окончание приготовления» выключен.

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

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

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки 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 кухон-

ной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	60 - 80	В 26 см форме для выпечки
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев+прав)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев+прав)	165	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев+прав)	160	50 - 60	В форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г / шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбины
Тунец/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Биштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните 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.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Пирожные	1400	60	60	-

Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ


БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Информация об акриламидах

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

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

Уход и очистка

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с мощным средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для 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. Они разрушают антипригарное покрытие.

i 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.

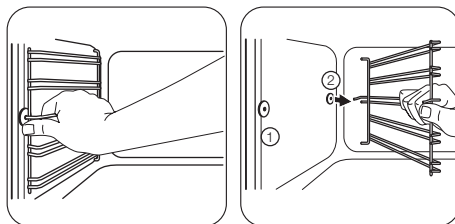
Почистите уплотнение дверцы

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

Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



- 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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

Водная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте в контейнер для водной очистки на дно духового шкафа 300 мл воды.
2. Установите режим духового шкафа Δ° .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.

! **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться прибора, убедитесь, что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

Лампа освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

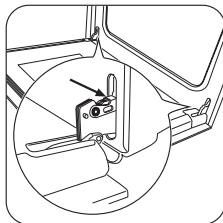
Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

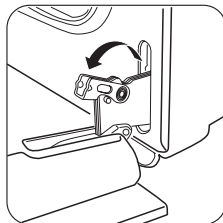
Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

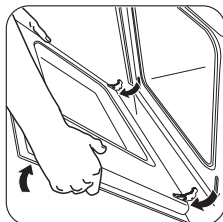
i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.



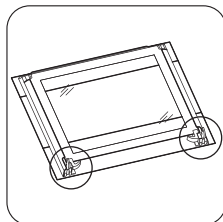
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



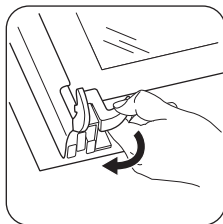
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



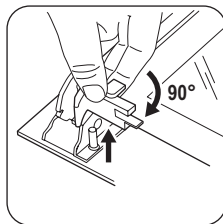
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



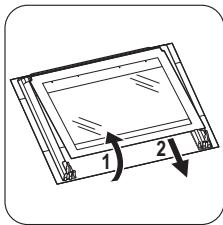
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите столпы, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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

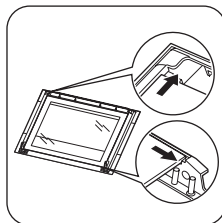


7 Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.



Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.

Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Таймер + Окончание приготовления не установлены.	Установите программатор таймера + время окончания приготовления. См. Главу «Функции часов».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находит-

ся на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

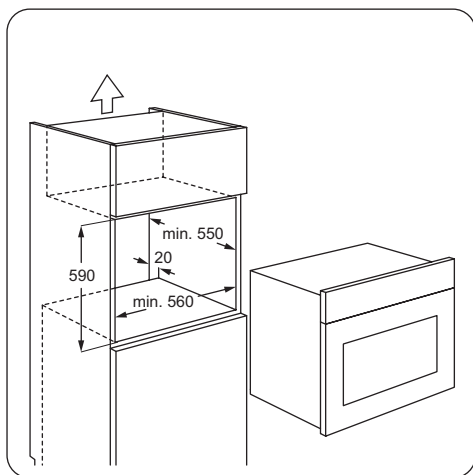
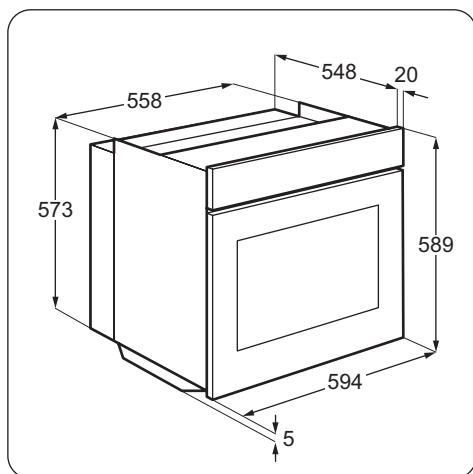
Технические данные

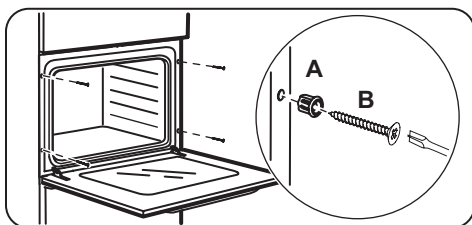
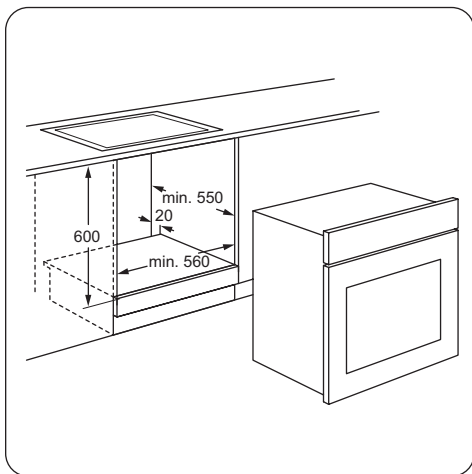
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

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

Встраивание






Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает

Охрана окружающей среды

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

дает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилоккой.

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. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

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



неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными со-

кращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

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

Vsebina


Varnostna navodila _____	36	Koristni namigi in nasveti _____	40
Opis izdelka _____	38	Vzdrževanje in čiščenje _____	45
Pred prvo uporabo _____	38	Kaj storite v primeru... _____	47
Vsakodnevna uporaba _____	39	Tehnični podatki _____	48
Časovne funkcije _____	39	Namestitev _____	48
Dodatne funkcije _____	40	Skrb za varstvo okolja _____	50

Pridržujemo si pravico do sprememb.


Varnostna navodila

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb


-  **Opozorilo!** Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

Namestitev

-  **Opozorilo!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.
- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.


- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

Priključitev na električno napetost

-  **Opozorilo!** Nevarnost požara in električnega udara.
- Električno priključitev mora opraviti pooblaščen serviser ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.


- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

Uporaba

 **Opozorilo!** Nevarnost poškodbe, opeklin, električnega udara ali eksplozije.


- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.

- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

 **Opozorilo!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.

Nega in čiščenje

 **Opozorilo!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.

- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.

⚠ Opozorilo! Nevarnost električnega udara.

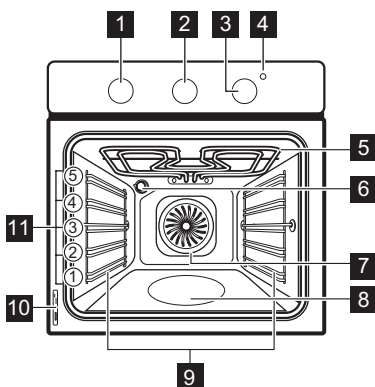
- Pred zamenjavo žarnice izklopite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Odstranjevanje

⚠ Opozorilo! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izklopite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

Opis izdelka



- 1** Gumb za funkcije pečice
- 2** Gumb za programsko uro
- 3** Gumb za nastavev temperature
- 4** Indikator temperature

- 5** Žar
- 6** Luč v pečici
- 7** Ventilator
- 8** Posoda za čiščenje z vodo
- 9** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 10** Ploščica za tehnične navedbe
- 11** Položaji rešetk

Oprema pečice

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Aluminijast pekač**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Pred prvo uporabo

⚠ Opozorilo! Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

Prvo čiščenje


- Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk (če obstajajo).
- Pred prvo uporabo napravo očistite.

Pomembno! Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.

Predgrevanje


Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
2. Naprava naj deluje eno uro.
3. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
4. Naprava naj deluje deset minut.

- Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
- Naprava naj deluje deset minut. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave

in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

Vsakodnevna uporaba

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.


Vklop in izklop naprave

- Z upravljalnim gumbom za funkcije pečice izberite zeleno funkcijo.
- Z gumbom za nastavev temperature izberite zeleno temperaturo.

Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.

- Če želite napravo izklopiti, zavrtite upravljalni gumb za funkcije pečice in gumb za nastavev temperature v položaj za izklop.

Funkcije pečice

Funkcija pečice		Uporaba
	Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
	Osvetlitev	Za vklop luči v pečici brez funkcije pečice.
	Gretnje zgoraj in spodaj / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. Zgornji in spodnji grelec delujeta sočasno. Za dodatne informacije o čiščenju z vodo si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.
	Gretnje zgoraj	Za dokončevanje že pečenih jedi. Deluje le zgornji grelec.
	Gretnje spodaj	Za peko tort s hrustljavim ali zapečenim dnom. Deluje le spodnji grelec.
	Mali žar	Za peko na žaru majhnih količin ploskih jedi na sredi rešetke. Za pripravo popečenega kruha (toasta).
	Veliki žar	Za peko na žaru večjih količin ploskih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta). Deluje celotni grelec za žar.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane. Gumb za nastavev temperature mora biti v položaju za izklop.



Časovne funkcije

Odštevalna ura + Konec pečenja

Uporabite ga za nastavev časa samodejnega izklopa pečice.

- Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. Gumb za programsko uro obrnite do konca, nato pa na potrebno časovno vrednost.
3. Po pretečenem nastavljenem času se oglasi zvočni signal. Naprava se izklopi.

Običajna nastavitev  : Gumb za programsko uro obrnite na  . V tem položaju napravo upravljate ročno. Funkcija Odštevalna ura + Konec pečenja je izklopljena.

Dodatne funkcije

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za

preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

Koristni namigi in nasveti

- Naprava ima pet nivojev za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlogo.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

PECIVO

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Recepti za umešano testo	2	170	3 (2 in 4)	160	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	2	170	3 (2 in 4)	160	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	1	170	2	165	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	2	170	2 (levo in desno)	160	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki ¹⁾
Zavitek	3	175	2	150	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	2	170	2 (levo in desno)	165	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	2	170	2	160	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/ bogata sadna torta	2	160	2	150	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm ¹⁾
Češpljev kolač	1	175	2	160	50 - 60	V pekaču za kruh ¹⁾
Drobno pecivo - en nivo	3	170	3	140 - 150	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piščoti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	3	140	3	140 - 150	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piščoti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piščoti/pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	3	120	3	120	80 - 100	V pekaču za pecivo
Poljubčki- dva nivoja	-	-	2 in 4	120	80 - 100	V pekaču za pecivo ¹⁾
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Éclair (princeške) - en nivo	3	190	3	170	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair (princeške) - dva nivoja	-	-	2 in 4	170	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	2	180	2	170	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	1	160	2	150	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	1	170	2 (levo in desno)	160	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

1) Predgretje za 10 minut.

KRUH IN PICA

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Bel kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos ¹⁾
Ržen kruh	1	190	1	180	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	2	190	2 (2 in 4)	180	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču ¹⁾
Čajni kolački	3	200	3	190	10 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.

NARASTKI

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Narastek s testeninami	2	200	2	180	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	2	200	2	175	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	1	180	1	180	50 - 60	V modelu ¹⁾

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.


MESO

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	2	180	2	180	90 - 120	Na rešetki
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na rešetki
Rostbif po angleško, malo pečen	2	210	2	200	50 - 60	Na rešetki
Rostbif po angleško, srednje pečen	2	210	2	200	60 - 70	Na rešetki
Rostbif po angleško, dobro pečen	2	210	2	200	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	2	180	2	170	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	2	180	2	160	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	2	190	2	175	110 - 130	Stegno
Piščanec	2	220	2	200	70 - 85	Cel
Puran	2	180	2	160	210 - 240	Cel
Raca	2	175	2	220	120 - 150	Cela
Gos	2	175	1	160	150 - 200	Cela
Zajec	2	190	2	175	60 - 80	Razkosan
Kunec	2	190	2	175	150 - 200	Razkosan
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cel

RIBE

VRSTA JEDI	Tradicionalno pečenje		Vroči zrak		Čas pečenja [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Postrv/orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filetov

Mali žar

 Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Mali žar		Čas pečenja [min]	
	Kosov	[g]	Položaj rešetk	Temp [°C]	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Klobase	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Svinjski kotleti	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Ribji file	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Popečen kruh	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Odtaljevanje

VRSTA JEDI	[g]	Čas odtaljevanja [min.]	Dodatni čas odtaljevanja [min.]	Opombe
Piščanec	1000	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrvi	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-

VRSTA JEDI	[g]	Čas odtaljevanja [min.]	Dodatni čas odtaljevanja [min.]	Opombe
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1400	60	60	-

Sušenje - Vroči zrak

Na rešetke položite papir za peko.

ZELENJAVA

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Fižol	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gobe	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zelišča	3	1/4	40 - 50	2 - 3

SADJE


VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Slive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jabolčni krlji	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informacije o akrilamidih

Pomembno! Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo

škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

Vzdrževanje in čiščenje

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.

- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nato lahko lažje odstranite umazanijo in se ta ne zažge.
- Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
- Vso opremo za pečico očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite

mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.

- Če imate pribor za zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. Lahko uničite premaz proti prijemanju!

i Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija:

Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo.

Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali grobih materialov, ker lahko poškodujejo površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

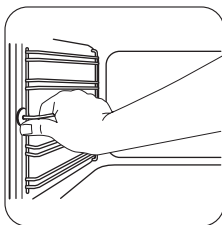
Čiščenje tesnil vrat

- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Naprave ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

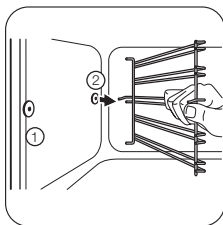
Nosilci rešetk

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite nosilce rešetk.

Odstranjevanje nosilcev rešetk



1 Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



2 Zadnji del nosilca rešetke potegnite z zadnjega dela stranskih sten in ga odstranite.

Nameščanje nosilcev rešetk

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

- i** Zaokroženi konci nosilcev rešetk morajo gledati naprej.

Čiščenje z vodo

Pri postopku čiščenja z vodo se uporablja para za pomoč pri odstranjevanju preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. Vlijte 300 ml vode v posodo za čiščenje z vodo na dnu pečice.
2. Nastavite funkcijo pečice **Δ_v**.
3. Nastavite temperaturo na 90 °C.
4. Naprava naj deluje 30 minut.
5. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
6. Ko je naprava hladna, očistite notranje površine s krpo.

! **Opozorilo!** Prepričajte se, da je naprava hladna, preden se jo dotaknete. Obstaja nevarnost opeklin.

Luč v pečici

! **Opozorilo!** Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

i Na dno pečice položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

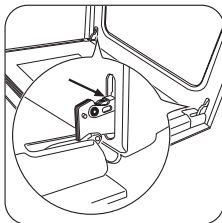
Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrezno žarnico, odporno na toploto 300 °C. Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

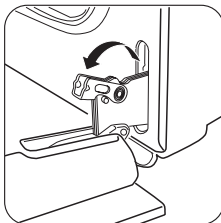
Čiščenje vrat pečice

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.

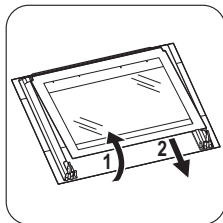
i Če poskušate odstraniti notranje steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.



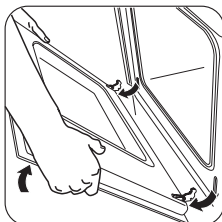
1 Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



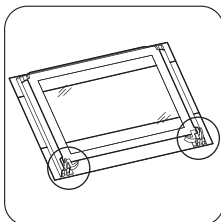
2 Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.



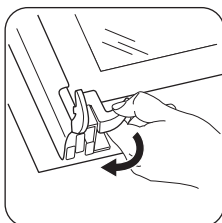
7 Previdno dvignite (1. korak) in odstranite (2. korak) stekleno ploščo.



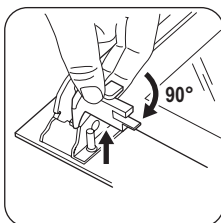
3 Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



4 Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



5 Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



6 Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.

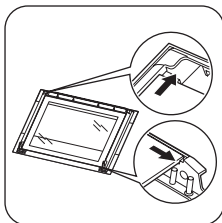
Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Nameščanje vrat pečice in steklene plošče

Ko končate s čiščenjem, namestite stekleno ploščo in vrata pečice. Ponovite zgornje korake v obratnem zaporedju.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.

Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto. Oglejte si sliko.



Kaj storite v primeru...

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Naprava ni vklopljena.	Vklopite napravo. Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Programator Odštevalna ura + Konec pečenja ni nastavljen.	Nastavite programator Odštevalna ura + Konec pečenja. Glejte poglavje »Časovne funkcije«.
Naprava ne deluje.	Sprožila se je varovalka v omari za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja.
Luč v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Na živilih in stenah pečice se nabirata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v pečici.	Po zaključku peke jedi ne puščajte v pečici dlje kot 15-20 minut.

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica

za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)


Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

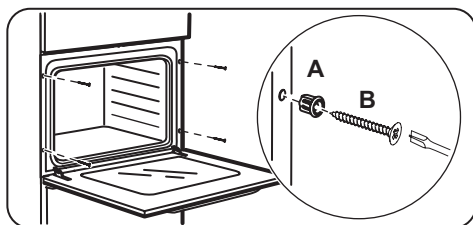
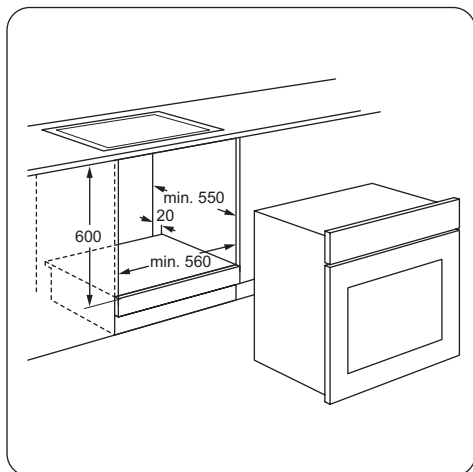
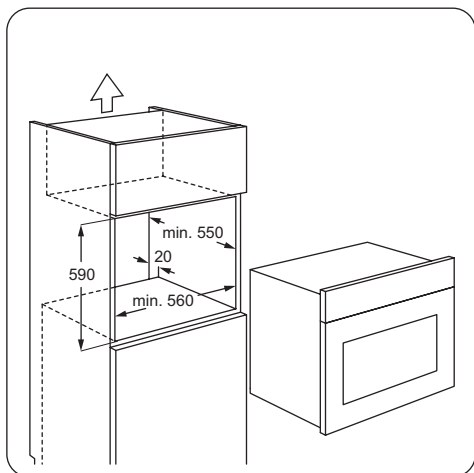
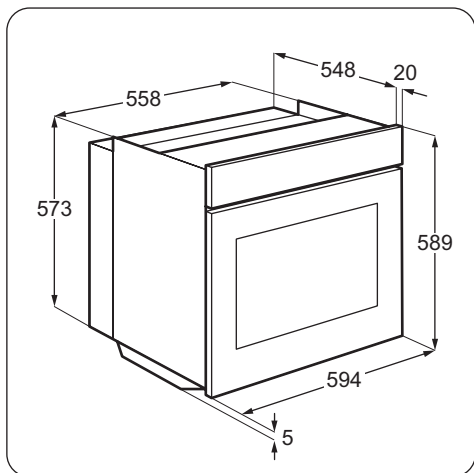
Tehnični podatki

Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

Namestitev

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostna navodila«.

Vgradnja



Električna namestitvev

⚠ Opozorilo! Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

i Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostna navodila«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presek kabla si oglejte skupno moč (na ploščici za tehnične navedbe) in razpredelnico:


Skupna moč	Presek kabla
največ 1380 W	3 x 0,75 mm ²
največ 2300 W	3 x 1 mm ²

Skupna moč	Presek kabla
največ 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Ozemljitveni vodnik (zelen/rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).



Skrb za varstvo okolja

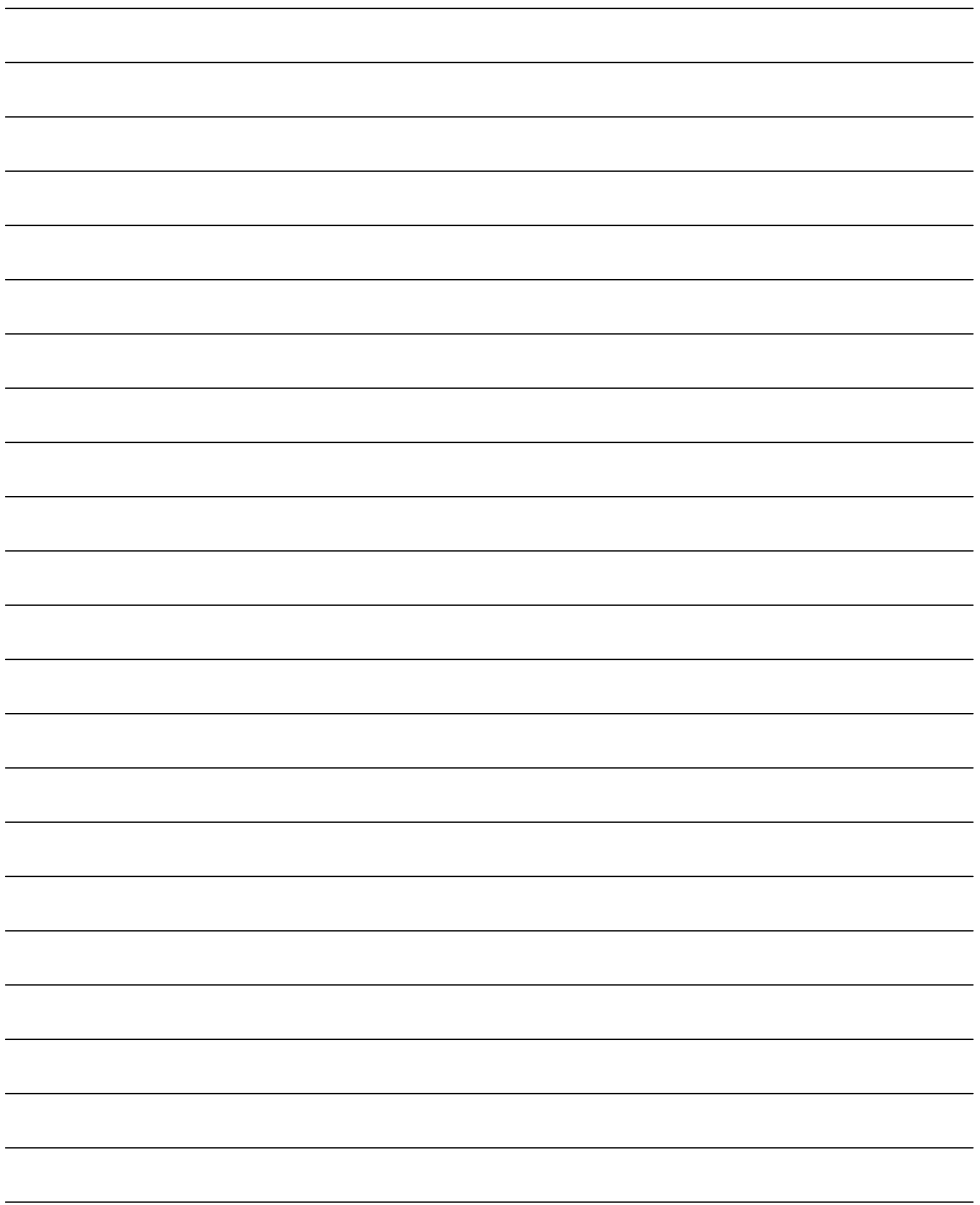
Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in

predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



Embalažni material

Embalažni material je okolju prijazen in ga lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.





www.zanussi.com/shop



397255201-A-102012