

47035VD-MN

KK ПЕШ

RU КУХОННАЯ ПЛИТА

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ
НҰСҚАУЛАРЫ
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

35

ТАМАША НӘТИЖЕЛЕРГЕ ЖЕТУ

АЕГ бұйымын таңдағаныңызға рахмет. Біз көптеген жылдар бойы, өмір сүруді барынша жеңілдетуді алға мақсат етіп қоя отырып, үздік технологияға негізделген, әдеттегі тұрмыстық техникада кездесе бермейтін функциялармен жабдықтап, мінсіз жұмыс жасайтын құрылғыларды өндіріп келеміз. Бірнеше минут уақытыңызды бөліп, құрылғының мүмкіндігін толық пайдалану үшін нұсқаулықпен танысып шығыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР МЕН ШЫҒЫНДЫҚ МАТЕРИАЛДАР

АЕГ онлайн дүкенінен АЕГ құрылғыларыңыздың барлығының мінсіз, тамаша жұмыс істеуін қамтамасыз етуге қажетті заттың барлығын табасыз. Жоғары стандартқа сай жасалған керек-жарақтардың ішінен арнайы ыдыс-аяқтардан бастап, ас үй құралдары салынатын себеттерді, бөтелке қойғыштан бастап, кір жуғыш машинаға арналған нәзік тор тәрізді заттардың барлығын таба аласыз...



интернеттегі мына дүкенге барыңыз:

www.aeg.com/shop

МАЗМҰНЫ

- 4 Қауіпсіздік туралы мағлұматтар
- 8 Бұйым сипаттамасы
- 9 Бірінші қолданғанға дейін
- 10 Пештің үсті - Күнделікті пайдалану
- 11 Пештің үсті - Пайдалы ақыл-кеңес
- 12 Пештің үсті - Күтіп ұстау және тазалау
- 13 Тұмшапеш- Күнделікті пайдалану
- 14 Тұмшапеш - Сағат функциялары
- 15 Тұмшапеш - Керек-жарақтарды қолдану
- 17 Тұмшапеш - Пайдалы ақыл-кеңес
- 27 Тұмшапеш - Күтіп ұстау және тазалау
- 31 Не істерсіңіз, егер...
- 32 Орнату
- 34 Қоршаған ортаға зиян келдірмеу туралы мағлұматтар

Осы қолдану туралы нұсқауларда астыда көрсетілген белгілер қолданылады:



Өзіңіздің жеке бас қауіпсіздігіңіз менен бұйымды бұзылдырмай қолдану туралы мағлұматтар.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.



ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Құрылғыны орнатып, пайдаланудан бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз:

- Өз қауіпсіздігіңіз бен мүлкіңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін
- Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін
- Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі үшін.

Осы нұсқаулықты әрқашан, тіпті құрылғыны сатсаңыз да, көшірсеңіз де, онымен бірге қалдырыңыз.

Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде орын алған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген адамдар не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы бойынша немесе құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінген жағдайда қолдануына болады. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз. Тұншығып қалу немесе жарақат алу қаупі бар.
- Балалар мен үй жануарларын есігі ашық тұрған немесе жұмыс істеп тұрған құрылғыға жақындатпаңыз. Жарақат алу немесе кемтар болып қалу қаупі бар.
- Құрылғының бала қауіпсіздігі құралы не түймешікті құрсаулау тетігі болса, соны қолданыңыз. Бұл құрал балалар мен үй жануарларының құрылғыны байқаусызда іске қосуына жол бермейді.

Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

Орнату

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

- Құрылғы қолданылатын елдегі заңдарды, жарлықтарды, нұсқаулар мен талаптарды (қауіпсіздік ережелері, қайта пайдалану ережелері, электр немесе газ қауіпсіздігі ережелері т.с.с.) толық орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде абай болыңыз. Бұл құрылғының салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз. Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату барысында оның қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз (егер қажет болса).
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум арақашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.

Электртоғына қосу

- Құрылғыны тек білікті электрші орнатып, электр желісіне қосуға тиіс. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Бұл құрылғының бөлшектерінің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына жол бермейді.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосу қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Кернеу туралы ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.
- Сізде дұрыс оқшаулағыш құралдар болуға тиіс: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электрлік қондырғыда оқшаулағыш құрылғы болуға тиіс, ол құрылғыны барлық магниттік полюстерде желіден ажыратуға мүмкіндік береді. Оқшаулағыш құрылғының ені кем дегенде 3 мм түйіспе саңылауы болуға тиіс.
- Тоқ соғуынан қорғайтын бөліктер құралсыз ажыратуға болмайтында етіп орнатылуға тиіс.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, электр қатерінен сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Электр құрылғыларын розеткаларға қосқан кезде, қорек сымдарын құрылғының ыстық есігіне тигізбеңіз немесе жақындатпаңыз.
- Көп істікшелі ашаларды, жалғастырғыштар мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. Өрт шығу қаупі бар.
- Құрылғының арт жағындағы электр ашасы (егер қолданылса) мен қорек сымының жаншылып немесе бүлініп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Орнатып болғаннан кейін электр розеткасының қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан (егер болса) тартып ажыратыңыз.
- Қорек сымын ауыстырмаңыз немесе өзгертпеңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Пайдалану

- Құрылғыны тек үйде тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта қолданбаңыз. Бұл адам жарақаттанып немесе мүлікке зиян келмес үшін қажет.
- Жұмыс барысында құрылғыны үнемі қадағалап отырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін, әрқашан құрылғыдан алыс тұрып ашыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар.
- Бұл құрылғыны суға тиіп тұрса пайдаланбаңыз. Құрылғыны су қолмен іске пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, пісіру алаңы ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Пісіру алаңына темір заттарды, мысалы ас құралдары мен кәстрөл қақпақтарын қоймаңыз, себебі олар қызып кетеді.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның іші ысып кетеді. Күйіп қалу қаупі бар. Керек-жарақтары мен кәстрөлдерді алып-салған кезде қолғап киіңіз.
- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қолыңыз тиіп кетпес үшін абай болыңыз. Жас балаларды үнемі қадағалап отырмасаңыз құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Есікті абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық отты құрылғыға жақындатпаңыз.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды және/немесе балқығыш заттарды (пластмасса немесе алюминийден жасалған) заттарды құрылғының қасына немесе үстіне, ішіне қоймаңыз. Жарылыс немесе өрт шығу қаупі бар.
- Пісіру алаңын қолданып болғаннан кейін әрқашан "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе мүлде ыдыссыз пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз. Бұл ыдысқа және пештің үстіне нұқсан келтіруі мүмкін.
- Пештің үстіне зат немесе ыдыс-аяқ құласа, оны бүлдіруі мүмкін.
- Ыстық ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз, себебі қызудың әсерінен құрылғы бүлінуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, керек-жарақтарды алып-салғанда абай болыңыз.
- Шойыннан, құйма алюминийден жасалған не түбіне бүлінген ыдысты әрі-бері сырғытсаңыз, пештің үстіне сызат түсуі мүмкін.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - құрылғының табанына ешбір затты тура қоймаңыз және оны алюминий фольгамен жаппаңыз;
 - құрылғының ішіне ыстық суды тура қоймаңыз;
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.

- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Тұмшашпештің астыңғы бөлігіне тұтанғыш заттарды қоймаңыз. Онда тек қызуға төзімді заттарды (егер болса) ғана қойыңыз.
- Тұмшашпештің бу шығатын саңылауларын жаппаңыз. Олар тұмшашпештің артқы жағының үстін ала орналасқан (егер бар болса).
- Еріп кетуі мүмкін нәрсені пештің үстіне қоймаңыз.
- Бетіне сызат түскенін байқасаңыз, дереу тоқтан ажыратыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар.
- Қызу өткізгіш материалдарды (мысалы, жұқа темір тор немесе металл жалатылған қызу өткізгіштер) ыдыстың астына қоймаңыз. Аса көп қызу шағылысынан, пештің шыны бетіне нұқсан келуі мүмкін.
- Тоқ сөніп қалған кездері құрылғыны қолданбаңыз.

Күту менен тазалау

- Жуып-тазалардың алдында құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қаупі бар. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Жиналып қалған май не тағам қалдықтары өрт қатерін тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны үнемі тазалап отырса, оның беткі қабаты бүлінбейді.
- Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету және мүлікке зиян келтірмеу үшін құрылғыны тек сабынды сумен жуыңыз. Тұтанғыш заттарды немесе тот басуына себеп болатын заттарды қолданбаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын, жоғары қысыммен тазалайтын құралдармен, өткір, түрпілі тазартқыш заттармен, түрпілі жөкелермен және дақ кетіргіштермен тазаламаңыз
- Пеш бүріккішін қолдансаңыз, оны өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Қыздырғыш элементтері мен термостат сенсорына (қолданылатын болса) ешбір затты бүрікпеңіз.
- Шыны есікті жеміргіш заттармен немесе металл қырғышпен тазаламаңыз. Ішкі шыны панельдің қызуға төзімді беті сынуы немесе шытынауы мүмкін.
- Есіктің шыны панельдеріне нұқсан келсе, босап, сынып қалуы мүмкін. Оларды міндетті түрде ауыстыру керек. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр.
- Осы құрылғыда тек тұрмыстық құрылғыларда пайдалануға арналған арнайы шамдар ғана қолданылған. Оларды бөлмені жартылай немесе толықтай жарықтандыру үшін қолдануға болмайды.
- Егер шамды ауыстыру қажет болса, қуаты дәл осындай, тұрмыстық құрылғыларға арналған шамды ғана қолданыңыз.
- Тұмшашпештің шамын ауыстырар алдында құрылғыны электр желісінен ағытыңыз. Электр тоғына түсу қаупі бар. Құрылғы суығанша күтіңіз. Күйіп қалу қаупі бар.

Қызмет көрсету орталығы

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

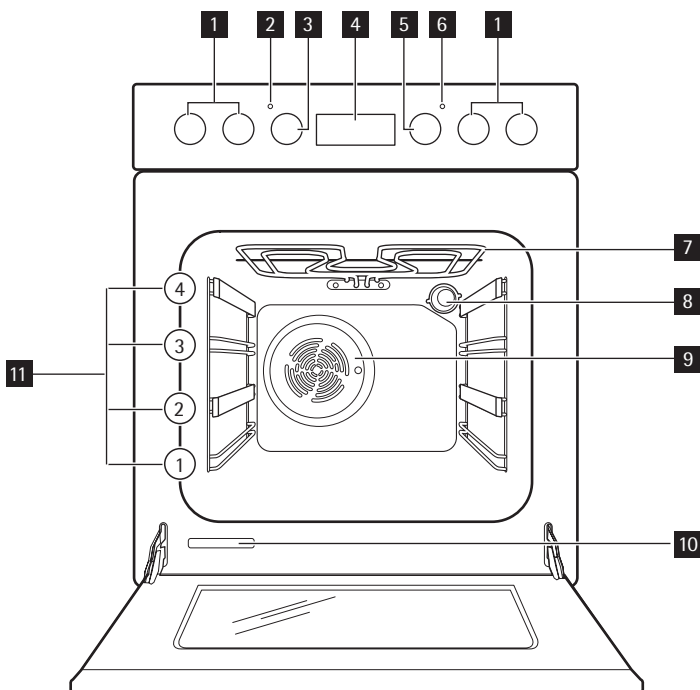
- Тек фирмалық қосалқы бөлшектерді ғана қолданыңыз.

Құрылғыны тастау

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

БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

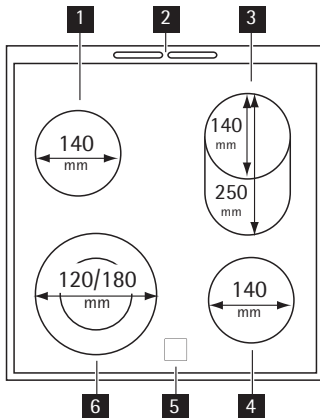
Жалпы шолу



- 1** Пештің үстіне арналған тетіктер
- 2** Температура индикаторы
- 3** Температура тетігі
- 4** Электрондық бағдарламалағыш
- 5** Тұмшапеш функцияларының тетігі
- 6** Қуат индикаторы
- 7** Гриль
- 8** Тұмшапештің шамы

- 9** Желдеткіш
- 10** Техникалық ақпарат тақтайшасы
- 11** Сөрелердің орналасуы

Пісіру тақтасының орналасуы



- 1** Бір шығырықты пісіру алаңы 1200 Вт
- 2** Бу шығатын саңылау
- 3** Сопақ пісіру алаңы (1100 Вт/900 Вт) 2000 Вт
- 4** Бір шығырықты пісіру алаңы 1200 Вт
- 5** Қалдық қызу индикаторлары
- 6** Қосарлы пісіру алаңы (1000 Вт/700 Вт) 1700 Вт

Пеш жабдықтары

- **Тұмшапеш сәресі**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Тегіс пісіру науасы**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Қуыруға арналған шұңғыл таба**
Пісіру және қуыру үшін немесе май жинайтын таба ретінде қолданылады.
- **Зат сақтау суырмасы**
Пеш қуысынан төмен зат сақтау суырмасы орналасқан.



Назарыңызда болсын!

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда зат сақтау суырмасы ысып кетуі мүмкін.

БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.



Сақтандыру туралы ескерту!

Тұмшапештің есігін ашу үшін, тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз.

Алғашқы тазалау

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



Сақтандыру туралы ескерту!

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

Уақытты орнату



Пеш тек уақыт қойылған соң ғана жұмыс жасайды.

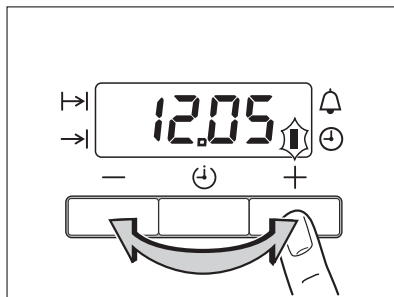
Құрылғыны электр желісіне қосқанда не электр қуаты өшіп қалған кезде уақыт функциясын көрсететін шам автоматты түрде жыпылықтай бастайды.

Ағымдық уақытты орнату үшін "+" не "-" түймешігін қолданыңыз.

5 секундтай уақыт өткеннен кейін жыпылықтау тоқтап, бейнебетте орнатылған тәулік уақыты көрсетіледі.



Уақытты өзгерту үшін автоматты функцияны (Ұзақтығы |→| немесе Соңы →|) қоса орнатуға бірге болмайды.



Алдын ала қыздыру

1. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Пешті шамамен 1 сағат тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
3. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.
5. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Пешті шамамен 10 минут тағам қоймай іске қосып қойыңыз.

Бұл құрылғының ішіндегі қалдықтарды жағу үшін керек. Керек-жарақтар әдеттегіден ыстығырақ болады. Құрылғыны бірінші рет алдын ала қыздырған кезде, одан иіс пен түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауа айналымының жеткілікті екенін тексеріңіз.

ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Қалдық қызуды анықтайтын шам

Қалдық қызуды анықтайтын шам пісіру алаңы ыстық тұрған кезде жанады.



Назарыңызда болсын!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар!

Қызу параметрлері

Басқару түймешесі	Функциясы
0	Өшіру күйі
1-9	Қызу параметрлері (1 = ең төменгі қызу параметрі; 9= ең жоғарғы қызу параметрі)

1. Басқару түймешесін қажетті қызу параметріне бұраңыз.
2. Пісіру үдерісін аяқтау үшін басқару түймешесін "0" күйіне бұраңыз.

Қос шеңберлі пісіру алаңын пайдалану



Сақтандыру туралы ескерту!

Сопақ немесе қос шеңберлі пісіру алаңын іске қосу үшін, сол алаңның тетігін сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Тетікті "тоқтату" қалпынан асыра бұрамаңыз.

1. Тетікті сағат тілінің бағытымен бұрап "9" қалпына қойыңыз.
2. Тетікті ақырын бұрап  белгісіне "сырт" еткен дыбыс естілгенше бұраңыз. Пісіру алаңының екі бөлігі де қосұлы.
3. Қажетті қызу параметрін орнату үшін, "Қызу параметрлері" тарауын қараңыз.

ПЕШТІҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

Ыдыс-аяқ



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

Қуатты үнемдеу



- Мүмкін болса, ыдыстардың қақпақтарын әрқашан жауып отырыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Қалдық жылуды пайдалану үшін пісіру алаңдарын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.
- Ыдыстардың түбі мен пісіру алаңдарының көлемі бірдей болуға тиіс.

Тағам пісіруге қатысты мысалдар

Кестедегі ақпарат тек жалпылама ұсыныс ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Төмендегілер үшін қолданылады:	Уақыт	Ақыл-кеңес
0	Off қалпы		
1	Пісірілген тағамды жылы ұстау үшін	қажетін ше	Қақпақ

Қызу параметрі	Төмендегілер үшін қолданылады:	Уақыт	Ақыл-кеңес
1-2	Голланд соусы, мыналарды еріту үшін: сарымай, шоколад, желатин	5-25 мин	Мезгіл-мезгіл араластырыңыз
1-2	Мыналарды қатыру үшін: жұмсақ омлет, қуырылған жұмыртқа	10-40 мин	Қақпағын жауып пісіріңіз
2-3	Сүтке пісірілетін тағамдарды бәсең отқа қайнату, дайын тағамдарды ысыту	25-50 мин	Кем дегенде күріштен екі есе көп сұйық құйыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз
3-4	Көкөністерді, балық, етті бұға пісіру үшін	20-45 мин	Сұйықтан бірнеше ас қасық қосыңыз
4-5	Картоптарды булап пісіру	20-60 мин	750г картопқа макс. 1/4 л су құйыңыз
4-5	Көп мөлшердегі тағамдарды, бұқтырма және сорпа тағамдарын пісіру үшін	60-150 мин	3 л дейін су, сондай-ак дәмдеуіштер
6-7	Баппен қуыру: эскалоп, кордон блу, котлета, пирожок, шұжық, бауыр, соуыс қоспасы, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетін ше	Орта шегіне келгенде аударыңыз
7-8	Қуырма, картоп пісірмесі, филеден жасалған стейк, стейк	5-15 мин	Орта шегіне келгенде аударыңыз
9	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, ет қуыру(гуляш,бұқтырма ет), чипсы қуыруға арналған		

ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Құрылғыны әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз.

Өрқаshan табаны таза ыдыстарды қолданыңыз.



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

Қоқысты тазалау үшін:

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

- **Құрылғы жеткілікті түрде суығаннан кейін келесіні алыңыз:**эк жолақтары, су дақтары, май дақтары және металл дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.
- 2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
- 3. Соңында, құрылғыны таза **шүберекпен әбден құрғатыңыз.**

ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.
Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қуат индикаторы жанып тұрады.
Температура индикаторы құрылғының ішіндегі температура жоғарылаған кезде жанады.
3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін және температура тетігін "Off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

Қауіпсіздік терморелесі

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

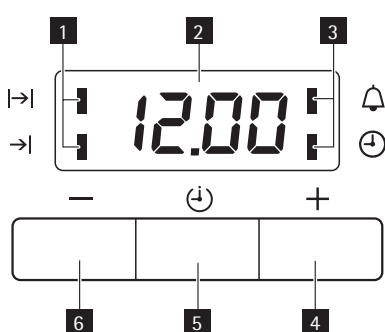
Пештің функциялары

Пеш функциясы		Қолданылуы
	Шам	Пештің ішін жарықтандыруға арналған.
	Дәстүрлі тамақ пісіру	Пештің бір сәресінде пісіру мен қуыруға арналған.
	Түбінің қызуы	Кіртілдек әрі қыртысы қатты торттарды пісіру және тамақты консервілеу үшін.
	Ауамен желпіп пісіру	Бір мезгілде ең көбі пештің екі сәресінде пісіруге арналған.
	Ауамен желпіп пісіру	Бір мезгілде ең көбі пештің үш сәресінде пісіруге арналған. Және тағамды кептіруге арналған.
	Кеңейтілген гриль	Жайпақ тағамды көп мөлшерде пісіру және сәл қуыру үшін.
	Турбо гриль	Ет пен құс етін көп мөлшерде бір деңгейде қызартып пісіруге арналған. Сондай-ақ, аунатып әрі қызарғанша қуыруға арналған.

Пеш функциясы		Қолданылуы
	Суытылған пицца	Тағамды пештің бір қатарына қойып қатты қызартып, түбін қытырлақ етіп пісіруге арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.

ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Бейнебет



- 1 Функция индикаторлары
- 2 Уақыт бейнебеті
- 3 Функция индикаторлары
- 4 "түймешігі +"
- 5 Функция таңдау тетігі
- 6 "түймешігі -"

Сағат функциясы		Қолданылуы
	Тәулік уақыты	Уақытты көрсетеді. Уақытты орнатуға, өзгертуге немесе тексеруге арналған.
	Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Уақыт біткен кезде дыбыстық сигнал естіледі. Бұл функция пештің қызметіне әсер етпейді.
	Ұзақтығы	Пештің қаншалықты ұзақ жұмыс істеуге тиіс екенін көрсетуге арналған.
	Соңы	Пеш функциясын өшіру уақытын орнатуға арналған.



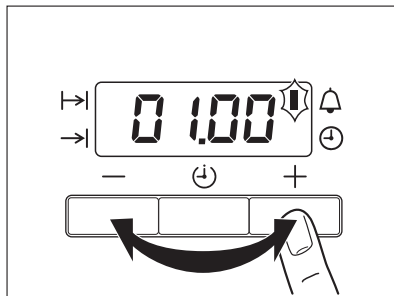
Ұзақтық $\rightarrow$ пен Соңы $\rightarrow$ функциясын, пеш кейінірек автоматты түрде қосылып не ажыратылуға тиіс болса қатар пайдалануға болады. Бұндай жағдайда алдымен Ұзақтық $\rightarrow$ параметрін, содан кейін Соңы $\rightarrow$ параметрін орнатыңыз.

Сағат функцияларын орнату

1. Таңдағыш түймешікті қажетті функцияның шамы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. Минут операторының Δ , Ұзақтық $\rightarrow$ немесе Соңы $\rightarrow$ уақытын орнату үшін, "+" немесе "-" түймешігін қолданыңыз.

Тиісті функция шамы жыпылықтайды.

Уақыт өтіп біткенде функция шамы жыпылықтайды да, дыбысты сигнал 2 минут бойы беріліп тұрады.



Ұзақтық $\rightarrow$ және Соңы $\rightarrow$ функциялары орнатылғанда пеш автоматты түрде өшеді.

3. Дыбысты сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.

Сағат функцияларын біржола тоқтату

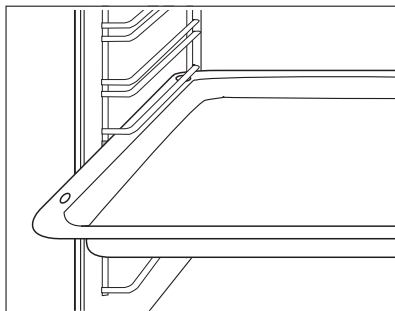
1. Таңдағыш түймешікті қажетті функцияның шамы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. "-" түймешігін басып ұстап тұрыңыз.

Бірнеше секундтан кейін сағат функциясы өшеді.

ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

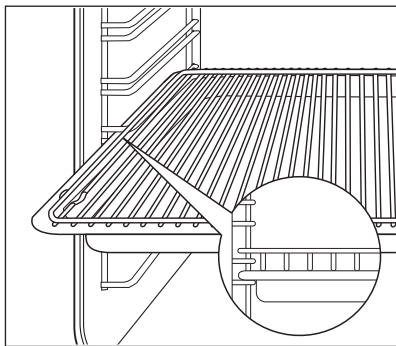
Тұмшапештің керек-жарақтарын орнату

Пештің сырғымалы керек-жарақтарының қос қырлы ұштарын пештің артқы жағына келтіріп, төмен қаратып салыңыз. Пештің сырғымалы керек-жарақтарын пеш қатарларының біріндегі бағыттағыш жолдарға келтіріп салыңыз.



Пеш сәресі мен қуыру табасын қатар орналастыру

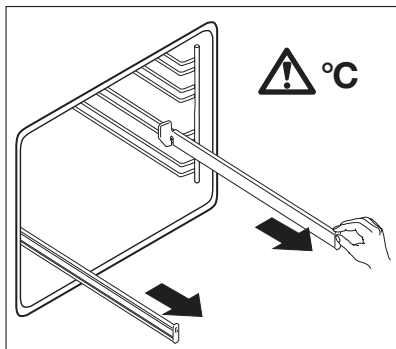
Пештің сәресін қуыру табасының үстіне қойыңыз. Шұңғыл табаны тұмшапеш деңгейлерінің біріндегі бағыттағыш жолдарға келтіріп салыңыз.



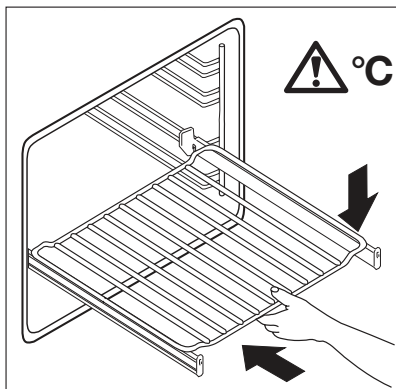
Сөре сырғытпалары

2-ші және 4-ші сөре деңгейлеріне сөре сырғытпалары орнатылған. Сөре сырғытпаларының көмегімен сөрелерді оңай салуға және алуға болады.

1. Оң және сол жақтағы сөре сырғытпаларын тартып шығарыңыз.



2. Сөрелерді сөре сырғытпаларына абайлап салып, тұмшапештің ішіне қарай еппен итеріңіз.



Назарыңызда болсын!

Сөре сырғытпалары тұмшапештің ішіне әбден кіріп тұрмаса, тұмшапештің есігін жаппаңыз. Себебі есіктің эмаль қаптамасын және шынысын бүлдіруі мүмкін.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны іске пайдаланғанда сөре сырғытпалары мен басқа керек-жарақтары қатты қызып кетуі мүмкін. Тұмшапеш қолғабын немесе сол сияқты затты қолданыңыз.

ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС



Сақтандыру туралы ескерту!

Өте сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жемістің шырыны эмаль қаптамаға кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін.

- Пештің сөре қойылатын төрт қатары бар. Сөре 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, рецепттерге және тағамның мөлшеріне барынша сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) табыңыз.

Дәстүрлі пісіру

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температу ра (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Өрме тоқаш	250	эмальмен қапталған	3	-	150	25-30
Жалпақ торт	1000	эмальмен қапталған	2	10	160-170	30-35
Алма торты	2000	эмальмен қапталған	3	-	170-190	40-50
Алма бөліші	1200+1200	Алюминий мен қапталған 2 деңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	2	10	160-180	25-30
Майсыз қопсыма торт	350	Алюминий мен қапталған 1 деңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Құймақ	1500	эмальмен қапталған	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Тауық, тұтас	1350	2-деңгейде пеш сөресі, 1-деңгейде қуыру сөресі	2	-	200-220	60-70
Тауық, жарты	1300	3-деңгейде пеш сөресі, 1-деңгейде қуыру сөресі	3	-	190-210	30-35
Шошқа етінің котлеті	600	3-деңгейде пеш сөресі, 1-деңгейде қуыру сөресі	3	-	190-210	30-35

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Жеміс қосылған бөліш	800	эмальмен қапталған	2	20	230-250	10-15
Толтырмасы бар ашытылған кекс	1200	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	10-15	200-220	30-40
Чизкейк	2600	эмальмен қапталған	2	-	170-190	60-70
Швейцариялық алмафланы	1900	эмальмен қапталған	1	10-15	200-220	30-40
Кристмас торты	2400	эмальмен қапталған	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен	1000	1 дөңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Шаруананы	750+750	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Румын қопсыма торты	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румын қопсыма торты - дәстүрлі	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40

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

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут пеште ұстаңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут пеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C градусқа қойыңыз.

Ауамен желпіп пісіру

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Өрме тоқаш	250	эмальмен қапталған	3	10	140-150	20-30
Өрме тоқаш	250 + 250	эмальмен қапталған	1/3	10	140-150	25-30
Өрме тоқаш	250 + 250 + 250	эмальмен қапталған	1/2/3	10	150-160	30-40
Жалпақ торт	500	эмальмен қапталған	2	10	150-160	30-35
Жалпақ торт	500 + 500	эмальмен қапталған	1/3	10	150-160	35-45
Жалпақ торт	500 + 500 + 500	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Алма торты	2000	эмальмен қапталған	3	-	170-180	40-50

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Алма бөліші	1200 + 1200	Алюминий мен қапталған 2 деңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	2	10	150-160	20-30
Кішкене кекстер	500 + 500	эмальмен қапталған	1/3	10	150-160	30-40
Кішкене кекстер	500 + 500 + 500	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Майсыз қопсыма торт	350	Алюминий мен қапталған 1 деңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Құймақ	1200	эмальмен қапталған	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Тауық, тұтас	1300	2-деңгейде пеш сөресі, 1-деңгейде қуыру сөресі	2	-	170-180	40-50
Шошқаның қуырылған еті	800	2-деңгейде пеш сөресі, 1-деңгейде қуыру сөресі	2	-	170-180	45-50
Толтырмасы бар ашытылған кекс	1200	эмальмен қапталған	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмальмен қапталған	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	-	190-200	25-35

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Чизкейк	2600	эмальмен қапталған	1	-	160-170	40-50
Швейцариялық алма фланы	1900	эмальмен қапталған	2	10-15	180-200	30-40
Кристмас торты	2400	эмальмен қапталған	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Киш лорен	1000	1 дөңгелек сөре (диаметрі: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40
Шаруа наны	750+750	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румын қопсыма торты	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румын қопсыма торты - дәстүрлі	600+600	Алюминий мен қапталған 2 дөңгелек сөре (диаметрі: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Ашытылған тоқаштар	800	эмальмен қапталған	3	15	180-200	10-15
Ашытылған тоқаштар	800 + 800	эмальмен қапталған	1/3	15	180-200	15-20
Швейцария орамасы	500	эмальмен қапталған	3	10	150-160	15-25
Меренга	400	эмальмен қапталған	2	-	110-120	30-40

Тағам	Салмағы (г)	Сөре түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Меренга	400 + 400	эмальмен қапталған	1/3	-	110-120	45-55
Меренга	400 + 400 + 400	эмальмен қапталған	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Үгітілмелі торт	1500	эмальмен қапталған	3	-	160-170	25-35
Қопсыма торт	600	эмальмен қапталған	2	10	150-160	25-35
Майлы торт	600 + 600	эмальмен қапталған	1/3	10	160-170	25-35

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

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут пеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 250 °C градусқа қойыңыз.

Ауамен желпіп пісіру ☹

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Тәтті таспа	250	эмальмен қапталған	3	10	150-160	20-30
Тәтті таспа	250 + 250	эмальмен қапталған	1/3	10	140-150	25-30
Тәтті таспа	250 + 250 + 250	эмальмен қапталған	1/2/4	10	150-160	30-35
Шелпек	1000	эмальмен қапталған	2	10	150-160	30-40
Шелпек	1000 + 1000	эмальмен қапталған	1/3	10	140-150	45-55
Шелпек	1000 + 1000 + 1000	эмальмен қапталған	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Алма қосылған ашыған қамыр торты	2000	эмальмен қапталған	3	10	170-180	40-50

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңге йі	Алдын ала қыздыр у уақыты (минут)	Температ ура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Алма бөліші	1200 + 1200	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Кішкене кекстер	500	эмальмен қапталған	3	10	140-150	30-35
Кішкене кекстер	500 + 500	эмальмен қапталған	1/3	10	140-150	25-30
Кішкене кекстер	500 + 500 + 500	эмальмен қапталған	1/2/4	10	150-160	25-30
Майсыз бисквит торт	350	Алюминиймен қапталған 1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Құймақ	1200	эмальмен қапталған	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Тұтас тауық еті	1400	пеш сөресі 1-ші қатарда, қуыру табасы 2-ші қатарда	2	-	170-190	50-60
Қуырылған шошқа котлеті	600	пеш сөресі 1-ші қатарда, қуыру табасы 3-ші қатарда	3	-	180-200	30-40
Ашық бөліш	800	эмальмен қапталған	2	15	230-250	10-15
Толтырылған ашыған қамыр кексі	1200	эмальмен қапталған	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмальмен қапталған	1/3	-	180-200	50-60
Сүзбе торты	2600	эмальмен қапталған	2	-	150-170	60-70
Алма қосылған ашық бөліш	1900	эмальмен қапталған	3	15	180-200	30-40
Рождество торты	2400	эмальмен қапталған	3	10	150-170	50-60 ²⁾

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сәре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Киш лорен	1000	1 дөңгелек табақ (диаметрі: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Шаруа наны	750+750	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Румын бисквит торты	600+600	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румын бисквит торты - дәстүрлі	600+600	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Ашытып пісірілген тоқаш	800	эмальмен қапталған	3	10	180-200	10-15
Ашытып пісірілген тоқаш	800 + 800	эмальмен қапталған	1/3	10	180-200	15-20
Швейцария орамасы	500	эмальмен қапталған	3	10	150-170	10-15
Меренга	400	эмальмен қапталған	2	-	100-120	50-60
Меренга	400 + 400	эмальмен қапталған	1/3	-	100-120	55-65
Меренга	400 + 400 + 400	эмальмен қапталған	1/2/4	-	115-125	65-75
Үкпе торт	1500	эмальмен қапталған	2	10	170-180	20-30
Бисквит торт	600	эмальмен қапталған	2	10	150-170	20-30
Майлы торт	600 + 600	эмальмен қапталған	1/3	10	150-170	20-30

1) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 7 минут пеште ұстаңыз.

2) Құрылғыны сөндіргеннен кейін тортты 10 минут пеште ұстаңыз.

3) Алдын ала қыздыру үшін температураны 230 °C мәніне орнатыңыз.

Турбо гриль

Тағам	Салмағы (г)	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Қыздырылған нан	500	3	10	230	3-5
Тауықтың жарты еті	1200	2	-	200	25+25
Қуырылған шошқа котлеті	500	2	-	230	20+20

Пицца функциясы

Тағам	Салмағы (г)	Науа түрі	Сөре деңгейі	Алдын ала қыздыру уақыты (минут)	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минут)
Алма бөліші	1200 + 1200	Алюминиймен қапталған 2 дөңгелек табақ (диаметрі: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Тұтас тауық еті	1400		2	-	165-175	55-65
Тауықтың жарты еті	1350		2	-	165-175	30-35
Пицца	1000 + 1000	эмальмен қапталған, алюминиймен қапталған	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Пицца	1000	эмальмен қапталған	2	-	190-200	25-35
Киш лорен	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) 20 минуттан кейін сөрелердегі табактардың орнын ауыстырыңыз.

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

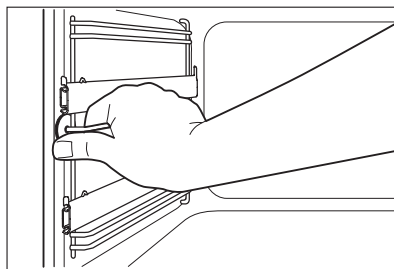
- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғының металл беттерін әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Тұмшاپештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.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

Сөренің сырғытпа жолдары

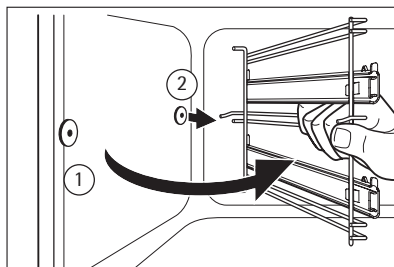
Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сырғытпа жолдарды алу

1. Сырғытпа жолдардың алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сөренің сырғытпа жолдарын алу үшін сырғытпа жолдарды бүйір қабырғаның артқы жағынан тартыңыз.



Сырғытпа жолдарды салу

Сырғытпа жолдарды кері реттілікпен салыңыз.



Сырғытпа жолдардың доғал ұштары алдыңғы жаққа қарап тұруға тиіс!

Тұмшापештің төбесі

Тұмшापештің төбесін оңай тазалау үшін оның төбесіндегі гриль элементін төмен қайырып қоюға болады.

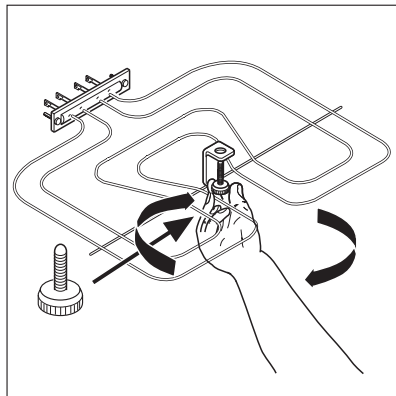


Назарыңызда болсын!

Гриль элементін төмен қайырмай тұрып құрылғыны сөндіріңіз. Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Күйіп қалу қаупі бар!

Қыздырғыш элементті төмен қайыру

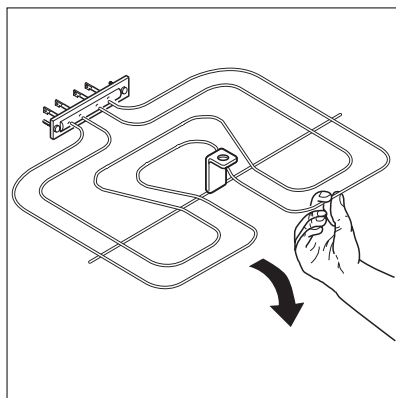
1. Гриль элементіндегі бекіткіш тығырықты ағытып алыңыз. Алғаш рет ағыту үшін бұранда бұрағышты қолданыңыз.



2. Тұмшापештің төбесіне қол жеткізу үшін гриль элементін еппен төмен тартыңыз.
3. Тұмшापештің төбесін сай келетін тазалағыш затпен тазалап, құрғатып сүртіңіз.
4. Тұмшापештің төбесі тазалауға дайын.

Қыздырғыш элементті орнату

1. Гриль элементін еппен жоғары итеріп орнына қойып, бекіткіш тығырықты орнына қатайтып бұраңыз.



Қыздырғыш элементті тұмшापештің ішкі қабырғасындағы тіреуіштің үстіңгі екі жағына дұрыс орнатыңыз.



Назарыңызда болсын!

Гриль элементінің бекіткіш тығырығының грильді қолданған кезде түсіп қалмас үшін берік бұралғанына көз жеткізіңіз.

Пештің есігін тазалау

Пештің есігінде бірінен кейін бірі орналасқан екі қабатты шыны бар. Оңайырақ тазалау үшін пештің есігі мен ішкі шыны қабатты шығарып алыңыз.

**Назарыңызда болсын!**

Есік әлі орнатылып тұрғанда ішкі қабатты шығарып алуға әрекет жасаған болсаңыз, пештің есігі жабылып қалуы мүмкін.

**Назарыңызда болсын!**

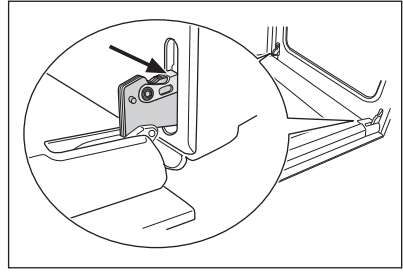
Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны қабаттардың салқын болуын тексеріңіз. Шынының сынып кету қаупі бар.

**Назарыңызда болсын!**

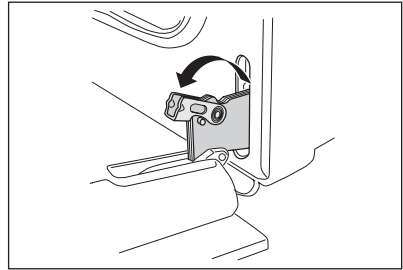
Есіктің шыны қабаттары зақымданған немесе жарылған кезде, олар әлсіз болып, сынып кетуі мүмкін. Мұны болдырмау үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды алу үшін жергілікті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

Пештің есігі мен шыны қабатты шығарып алу

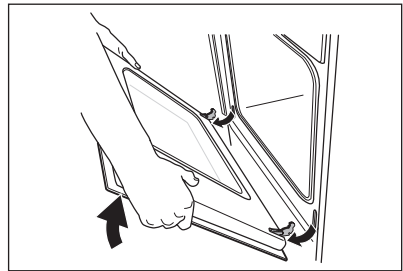
1. Есікті толық ашып, есіктің екі топсасын ұстап тұрыңыз.



2. Екі топсадағы тетіктерді көтеріп, бұраңыз.



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

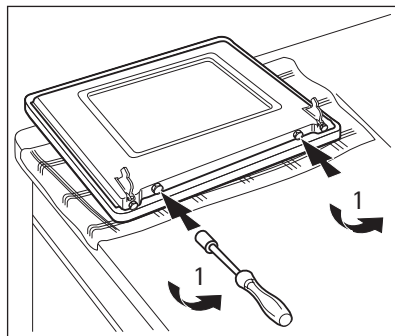


4. Есікті жұмсақ матамен қорғалған ыңғайлы жерге қойыңыз.

Есіктің төменгі жағындағы 2 бұранданы шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз.



Бұрандаларды жоғалтып алмаңыз



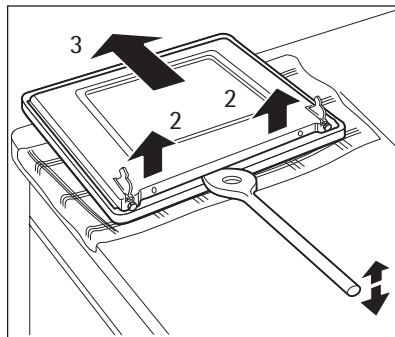
5. Ішкі есікті ашу үшін ағаштан, пластиктен немесе осыларға балама заттан жасалған қалақшаны пайдаланыңыз

Сыртқы есікті ұстап тұрып, ішкі есікті есіктің жоғарғы шетіне қарай итеріңіз

6. Ішкі есікті көтеріңіз

7. Есіктің ішкі жағын тазалаңыз

Шыны қабатты сумен және сабынмен тазалаңыз. Жақсылап сүртіңіз.

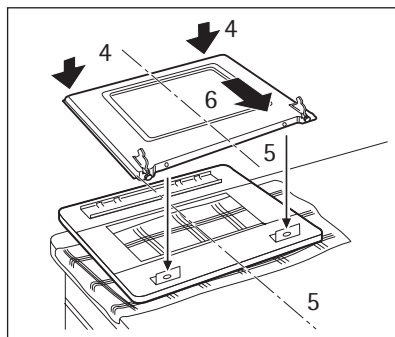


Назарыңызда болсын!

Шыны қабатты тек сумен және сабынмен тазалаңыз. Қырғыш тазалау құралдары, дақ кетіргіштер және қырлы заттар (мыс., пышақтар немесе қырғыштар) шыныға зақым келтіруі мүмкін.

Пештің есігі мен шыны қабатын салу

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



Суырманы алу

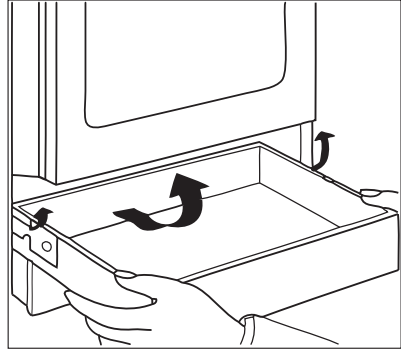
Тұмшапештің астындағы суырманы оңай тазалау үшін алуға болады.

Суырманы алу

1. Суырма тоқтағанша бері қарай тартыңыз.
2. Суырманы баяу көтеріңіз.
3. Суырманы түгел алып шығыңыз.

Суырманы салу

Суырманы салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

**Назарыңызда болсын!**

Тұтанғыш заттарды (мысалы, тазартқыш заттар, пластик қапшықтар, тұмшاپеш қолғабы, қағаз немесе бүріккіштер т.с.с. сияқты) суырмада сақтамаңыз. Тұмшاپешті қолданған кезде суырма қызып кетуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.

Пеш шамы**Назарыңызда болсын!**

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар!

Пештің шамын ауыстырар алдында:

- Пешті өшіріңіз.
- Сақтандырғыш қорапшасындағы сақтандырғыштарды немесе айырып-қосқышты алыңыз.



Пештің шамы мен шамының қалпағына нұқсан келмес үшін пештің табанына шүберек төсеңіз.

Пештің шамын айырбастау/шыны қалпағын тазалау

1. Шыны қалпағын сағат бағытына қарсы бұраңыз да, ағытып алыңыз.
2. Шыны қалпағын тазалаңыз.
3. Пештің шамын 300°C градустық қызуға төзімді, сай келетін шамға айырбастаңыз.
4. Шыны қалпақты орнына қойыңыз.

НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Тұмшاپеш іске қосылмаған.	Тұмшاپешті іске қосыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Сағат орнатылмаған.	Сағатты орнатыңыз.
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Қажетті параметрлер орнатылған жоқ.	Параметрлерді қадағалаңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшاپеш қызбай тұр.	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен.	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшاپештің шамы жанбай тұр.	Тұмшاپештің шамында ақау бар.	Тұмшاپештің шамын ауыстырыңыз.
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшاپештің ішіне жиналады.	Тағам тұмшاپеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған.	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшاپеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз.
Бейнебетте "12.00" және "LED" көрсетіледі.	Электр қуаты үзіліп қалған.	Сағатты орнатыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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 қояды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

.....

Өнім нөмірі (PNC)

.....

Сериялық нөмірі (S.N.)

.....

ОРНАТУ



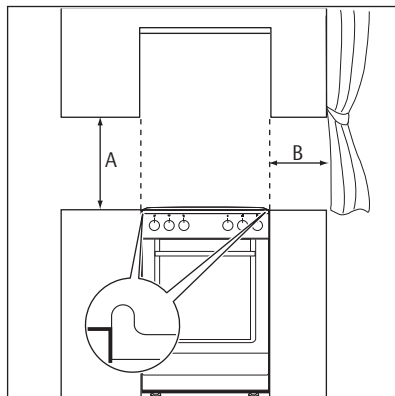
Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Құрылғы орнатылатын жер

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

Мин. қашықтық



Өлшемдері	мм
A	690
B	150

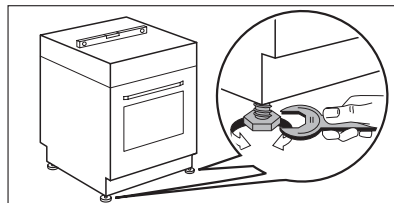
Техникалық сипаттама

2-ші санат, 1-ші қосымша санат және 1-ші санат құрылғысы.

Өлшемдері	
Биіктігі	858 мм
Ені	500 мм
Тереңдігі	600 мм
Жалпы электр қуаты	9135 Вт
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

Деңгейін келтіру

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



Электр қосылымы

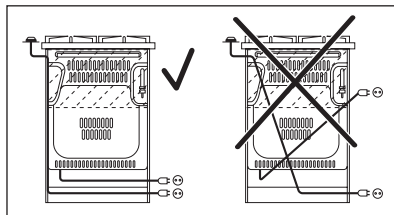


"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шаралары орындалмаған жағдайда, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді.
Жарамды кабель түрлері: қимасы сай келетін H05 RR-F сымы.



Қуат сымы құрылғының суретте көрсетілген жеріне тиіп тұрмауға тиісті.



ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Бұйымдағы немесе бұйым қорапшасындағы ~~Ж~~ 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 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.

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

- 37 Сведения по технике безопасности
- 41 Описание изделия
- 43 Перед первым использованием
- 44 Варочная панель - ежедневное использование
- 44 Варочная панель - полезные советы
- 46 Варочная панель - уход и чистка
- 46 Духовой шкаф - ежедневное использование
- 48 Духовой шкаф - функции часов
- 49 Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей
- 50 Духовой шкаф - полезные советы
- 62 Духовой шкаф - уход и чистка
- 67 Что делать, если ...
- 68 Установка
- 69 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

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

Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для разъединения должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность возгорания.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не передавлены и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обращайтесь в сервисный центр.

Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:

- не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
- не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Если на поверхности есть трещина, то отсоедините электропитание. Существует опасность поражения электрическим током.
- Не подкладывайте теплопроводные материалы (например, тонкую металлическую сетку или покрытые металлом теплопроводные материалы) под кухонную посуду. Отражение избыточного тепла может повредить варочную панель.
- Не пользуйтесь прибором во время отключения электричества.

Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, то соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте ничего на нагревательные элементы и датчик термостата.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

Сервисный центр

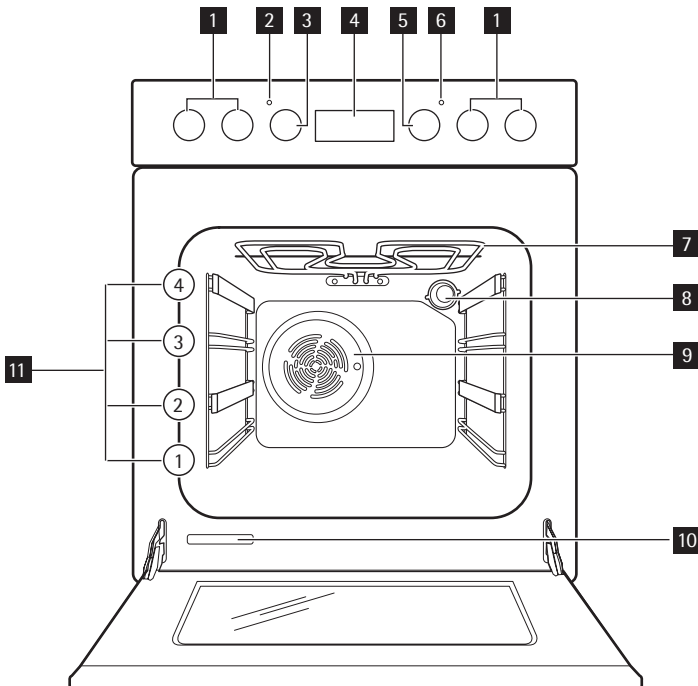
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

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

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор

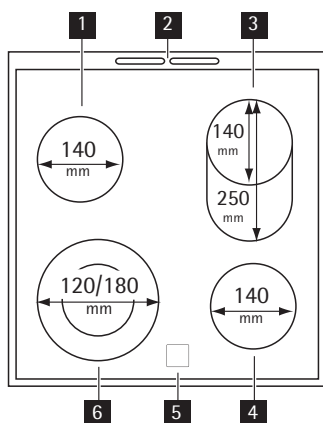


1 Ручки управления варочной панелью

2 Индикатор температуры

- 3** Ручка регулировки температуры
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка функций духового шкафа
- 6** Индикатор мощности
- 7** Гриль
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Вентилятор
- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Положение противней

Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2** Отверстие для пара
- 3** Овальная конфорка (1100/900 Вт) 2000 Вт
- 4** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 5** Индикаторы остаточного тепла
- 6** Двухконтурная конфорка (1000/ 700 Вт) 1700 Вт

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Ящик для хранения принадлежностей**
Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

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".

Установка текущего времени



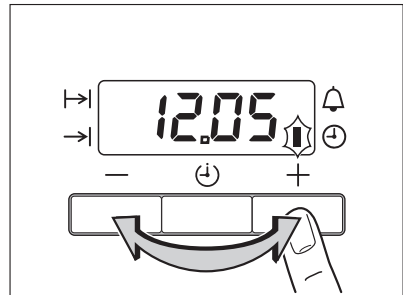
Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор функции текущего времени. Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



Для изменения времени не должна быть одновременно установлена автоматическая функция (Длительность $\rightarrow|$ или Завершение $\rightarrow|$).



Предварительный разогрев

1. Задайте функцию $\square$ и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию $\square$ и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию $\odot$ и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая



ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Уровни мощности нагрева

Ручка управления	Функция
0	Положение "Выкл"
1-9	Уровни мощности нагрева (1 = минимальная мощность нагрева; 9 = максимальная мощность нагрева)

1. Поверните ручку управления в положение, соответствующее необходимой мощности нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

Использование двухконтурной конфорки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для включения овальной или двухконтурной конфорки поверните ручку конфорки по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.

1. Переведите ручку по часовой стрелке в положение "9".
2. Медленно поверните ручку к символу  до щелчка.
Теперь оба контура конфорки включены.
3. Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел "Настройки нагрева".

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Кухонная посуда



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

Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна посуды и конфорки должны совпадать.

Примеры использования варочной поверхности

Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Установка уровня мощности нагрева	Назначение:	Время	Рекомендации
0	Положение "Выкл"		
1	Сохранение приготовленных блюд в подогретом состоянии	по потребности	Накрывайте крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени помешивайте
1-2	Доведение до плотной консистенции: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10-40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25-50 мин	Налейте воды, как минимум, вдвое больше, чем риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. 1/4 л воды на 750 г картофеля
4-5	Варка больших порций пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкая обжарка: эскалопы, телятина "кордон блю", отбивные котлеты, фрикадельки, сосиски, печень, мучная подливка, яичница, блинчики, пончики	по потребности	Время от времени переворачивайте
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Время от времени переворачивайте

Установка уровня мощности нагрева	Назначение:	Время	Рекомендации
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макарон, обжарка мяса (гуляш, жаркое в горшочках), жарка картофеля во фритюре		

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.



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

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
Во время работы прибора включается контрольный индикатор.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение "Выкл".

Предохранительный термостат

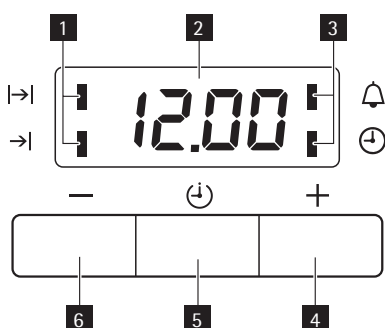
Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
	Лампа Для освещения духового шкафа изнутри.
	Верх+Нижн Нагрев Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов
	Режим принудительной конвекции Для одновременного выпекания максимум на двух уровнях духового шкафа.
	Режим конвекции Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. А также для сушки продуктов.
	Большой гриль Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также для приготовления тостов.
	Турбо гриль Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне А также для запекания и подрумянивания.
	Режим "Пицца" Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки.
	Размораживание Для размораживания замороженных продуктов.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Дисплей



- 1** Индикаторы режимов
- 2** Дисплей таймера
- 3** Индикаторы режимов
- 4** Кнопка "+"
- 5** Кнопка выбора
- 6** Кнопка "-"

Функция часов		Описание
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер обратного отсчета	Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Длительность	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Завершение	Для установки времени отключения духового шкафа.

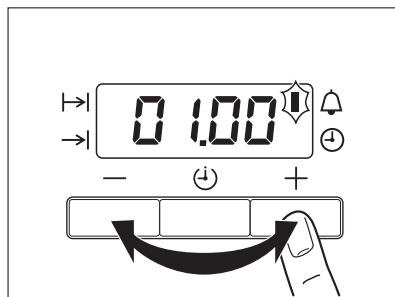
i Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" и "Завершение" , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжительность" , а затем "Завершение" .

Выбор функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Чтобы установить время для функций "Таймер" , "Продолжительность" или "Завершение" , используйте кнопку "+" или "-".

Загорится индикатор соответствующей функции.

По истечении установленного времени индикатор функции начинает мигать и в течение 2 минут подается звуковой сигнал.



i При использовании функции "Продолжительность" и "Завершение" духовой шкаф выключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

Отмена функций часов

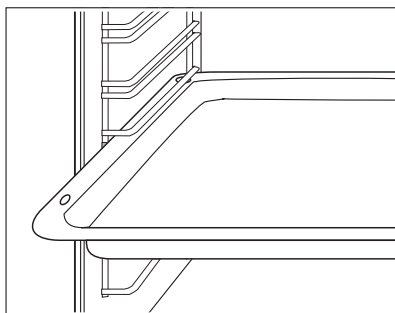
1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ".

Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

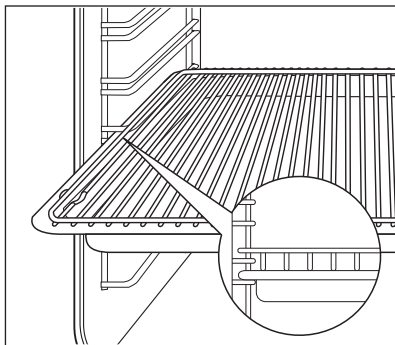
Установка дополнительных принадлежностей духового шкафа

Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

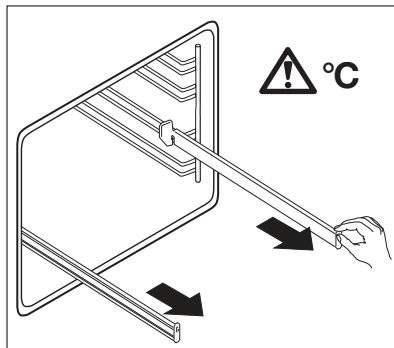
Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.



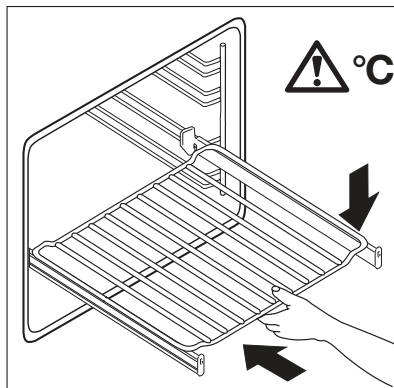
Телескопические направляющие полок

На втором и четвертом уровне полок установлены телескопические направляющие. Телескопические направляющие упрощают установку и извлечение полок.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие полок.



2. Установите полку на телескопические направляющие и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток задвинуты внутрь камеры духового шкафа не полностью. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.



ВНИМАНИЕ!

Телескопические направляющие полок и другие принадлежности сильно нагреваются во время работы духового шкафа. При пользовании духовым шкафом надевайте кухонные рукавицы или прихватки.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые 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.

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

Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 ³⁾	180-200	60-70

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

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

Режим принудительной конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	140-150	20-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/3	10	150-160	30-40
Плоский пирог	500	эмалированный	2	10	150-160	30-35
Плоский пирог	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	35-45
Плоский пирог	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	165-175	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	150-160	20-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	150-160	30-40
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	150-160	20-30
Пирог на противне	1200	эмалированный	2	-	150-160	30-35 ²⁾

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком	1300	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	40-50
Жаркое из свинины	800	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	170-180	45-50
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	20-30	150-160	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	30-40
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Сырный торт	2600	эмалированный	1	-	160-170	40-50
Швейцарский яблочный пирог	1900	эмалированный	2	10-15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	10-15	190-210	30-40

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб	750 + 750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Румынский бисквит	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10-15	155-165	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600 + 600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	150-160	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	3	15	180-200	10-15
Булочки из дрожжевого теста	800 + 800	эмалированный	1/3	15	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-160	15-25
Безе	400	эмалированный	2	-	110-120	30-40
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	110-120	45-55
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	-	160-170	25-35
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-160	25-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	160-170	25-35

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

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

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

Режим конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 / 2 / 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Мини-пиццы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

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 230 °C для предварительного прогрева

Турбо гриль

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Тосты	500	3	10	230	3-5

Блюдо	Вес (г)	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Половинки цыпленка	1200	2	-	200	25+25
Свинные жаренные отбивные котлеты	500	2	-	230	20+20

Режим "Пицца" (🍷)

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	170-180	50-60
Цыпленок, целиком	1400		2	-	165-175	55-65
Половинки цыпленка	1350		2	-	165-175	30-35
Пицца	1000 + 1000	эмалированный, с алюминиевым покрытием	1/2 ¹⁾	-	180-200	30
Пицца	1000	эмалированный	2	-	190-200	25-35
Мини-пиццы	1000		2	10-15	210-220	20-30

1) После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

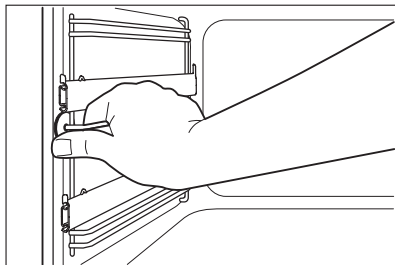
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.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

Направляющие для полок

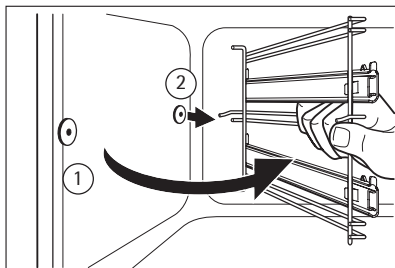
Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Снятие направляющих для полок

1. Вытяните переднюю часть направляющей для полок из боковой стенки.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для полок из боковой стенки и извлеките направляющую из шкафа.



Установка направляющих для полок

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!

Потолок духового шкафа

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент гриля на потолке духового шкафа откидывается вниз.



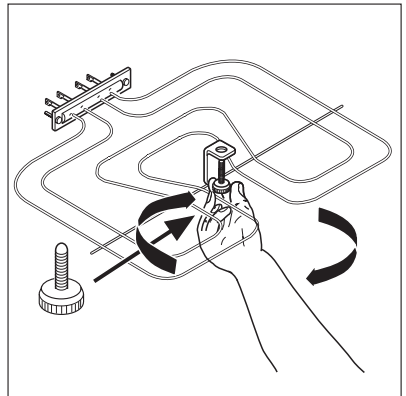
ВНИМАНИЕ!

Прежде чем откидывать вниз нагревательный элемент гриля, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл.

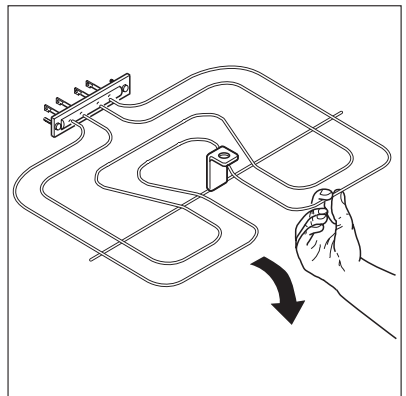
Существует опасность получения ожогов!

Как откинуть нагревательный элемент

1. Отвинтите винт, удерживающий нагревательный элемент гриля. При первом отвинчивании используйте отвертку.



2. Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней стенке камеры духового шкафа.
3. Очистите верхнюю стенку духового шкафа подходящим моющим средством и насухо вытрите.
4. Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

1. Осторожно верните нагревательный элемент гриля на место и закрепите как следует, затянув удерживающий его винт.



Как следует установите нагревательный элемент с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Проверьте, чтобы винт, удерживающий нагревательный элемент гриля, был затянут надлежащим образом во избежание его падения во время приготовления пищи.

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Для облегчения процесса чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.



ВНИМАНИЕ!

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



ВНИМАНИЕ!

Перед чисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

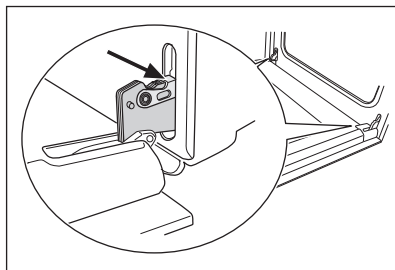


ВНИМАНИЕ!

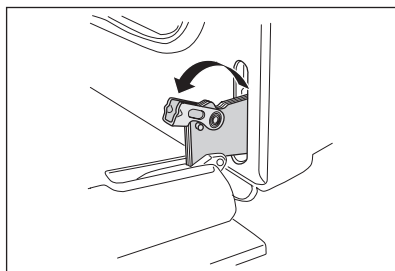
Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

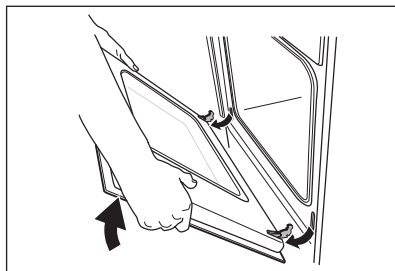
1. Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.



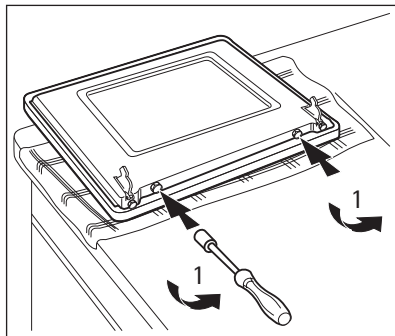
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



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.

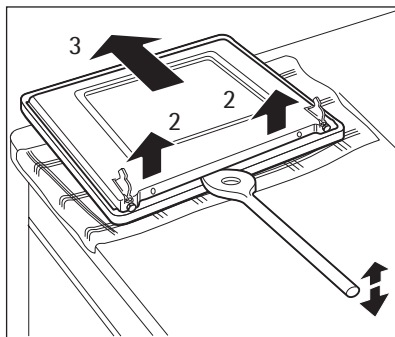


5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

Удерживайте внешнюю дверцу и толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

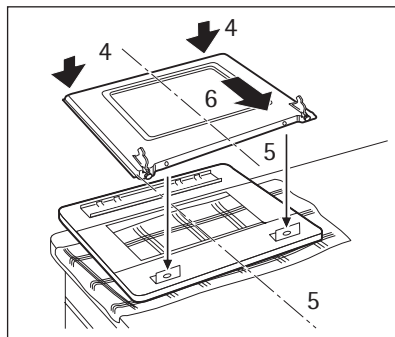


ВНИМАНИЕ!

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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



Извлечение ящика

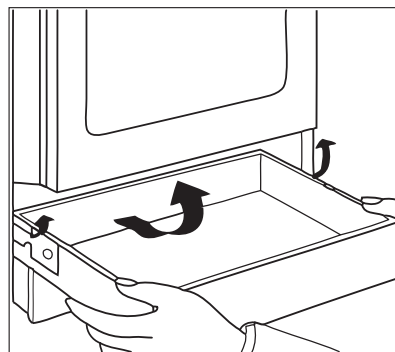
Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

Лампочка освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электросети.



Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя 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.
На дисплее отображаются символы "12.00" и "LED" ("светодиод").	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими 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



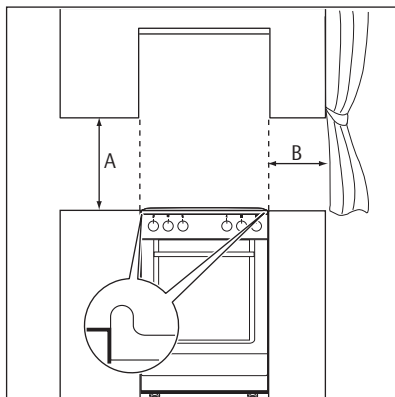
ВНИМАНИЕ!

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

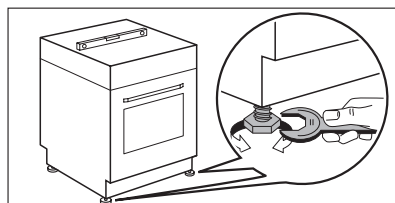
Технические данные

Прибор класса 2, подкласса 1 и класса 1.

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	9135 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Выравнивание по высоте

Для выравнивания по высоте верхней части плиты с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



Электрическое подключение



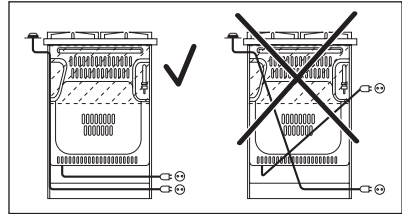
Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

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



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



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы 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.

