Thinking of you
Electrolux



EKC6150AO

KK ПЕШ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	2
PL KUCHENKA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	31

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ 3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ 4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ 7
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН 8
5. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ 8
6. ПЕШТІҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС 9
7. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ 10
8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ 10
9. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС 12
10. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ 24
11. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР... 27
12. ОРНАТУ 28

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:

Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com

Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі

Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.

Жалпы мағлұматтар менен кеңестер

Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

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

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

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.

- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- Сөндіруге арналған құралдарды электр сымдарын тарту ережелеріне сай, тұрақты орнатылған сымға орнату керек.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

2. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

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

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.

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

Электртоғына қосу

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

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

2.2 Қолданылуы

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

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

- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.

Назарыңызда болсын!
Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.

Назарыңызда болсын!
Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
  - Пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - Алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
  - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
  - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау

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

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

2.4 Ішкі жарық шамы

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

Назарыңызда болсын!
Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

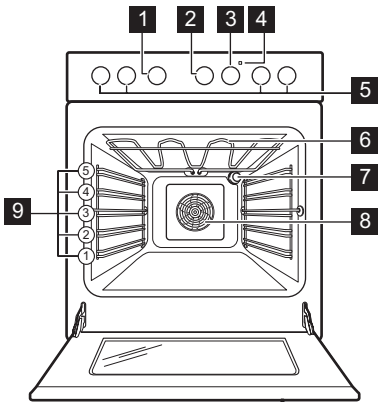
2.5 Құрылғыны тастау

Назарыңызда болсын!
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

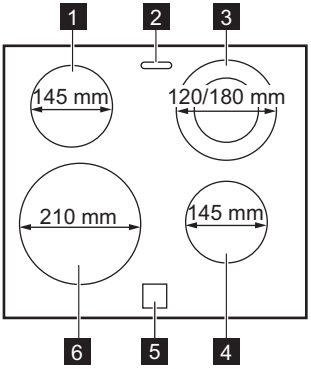
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы көрінісі



1. Тұмшапеш функцияларының тетігі
2. Минут операторының тетігі
3. Температура тетігі
4. Температура индикаторы
5. Пеш үстінің тетіктері
6. Қыздырғыш элемент
7. Тұмшапештің шамы
8. Желдеткіш және қыздырғыш элемент
9. Сөре деңгейлері

3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



1. Пісіру алаңы 1200 Вт
2. Бу шығатын саңылау
3. Пісіру алаңы 700/1700 Вт
4. Пісіру алаңы 1200 Вт
5. Қалдық қызу индикаторы
6. Пісіру алаңы 2300 Вт

3.3 Керек-жарақтары

- **Тұмшапеш сөресі**

  Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Аралас желдеткіш**

  Торттар мен печеньелерге арналған. Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.
- **Зат сақтау суырмасы**

  Тұмшапештің астыңғы жағында зат сақтау суырмасы орналасқан.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

4.1 Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтары мен алмалы сөре сырғытпаларының барлығын (егер бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.

"Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

4.2 Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны бір сағат қосып қойыңыз.
3. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.
5. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

5. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Қызу параметрі

Тетік	Функция
	Жылы ұстау
0	Off (сөндірулі) қалпы
1-9	Қыздыру параметрлері (1 - ең төмен қыздыру параметрі; 9 - ең жоғары қыздыру параметрі)

1. Тетікті қажетті қызу параметріне қойыңыз.
2. Тағам пісіруді тоқтату үшін тетікті **0** қалпына қойыңыз.

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

5.2 Қос пісіру алаңын іске қосу

Сақтандыру туралы ескерту!
Қос пісіру алаңын іске қосу үшін тетікті сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Тетікті "тоқтату" қалпынан асыра бұрамаңыз.

1. Тетікті сағат тілінің бағытымен бұрап **9** қалпына қойыңыз.
2. Тетікті сырт еткен дыбыс естілгенше таңбасына қарай баяу бұраңыз.

   Екі пісіру алаңы іске қосылады.
3. Қажетті қызу параметрін орнату үшін, "Қызу параметрлері" тарауын қараңыз.

5.3 Қалдық қызу индикаторы

Пісіру алаңы ыстық тұрған кезде қалдық қызу индикаторы жанады.

Назарыңызда болсын!
Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

5.4 Минут операторы

Минут операторы орнатылған уақыт кезеңінен кейін пісіру алаңдарын сөндіреді. Ең ұзақ орнатуға болатын уақыт: 120 минут.

Минут операторы орнатылмаса, пісіру алаңдары жұмыс істемейді.

1. Тетікті сағат тілінің бағытымен бұраңыз да, пеш үстінің жұмысына қажетті уақытты орнатыңыз.
2. Орнатылған уақыт өткенде, барлық пісіру алаңдарының электр қуаты сөнеді.
3. Егер пеш үстін ұзағырық пайдаланыңыз келсе, таймерді қайтадан орнатуыңыз керек.

6. ПЕШТІҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ

- Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған теміpден және табаны алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

6.2 Қуат үнемдеу

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

Қызу парам етрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетін е орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз
1-2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5-25 мин	Ара-тұра араластырыңыз
1-2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10-40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек
2-3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25-50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз
3-4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20-45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз
4-5	Буға піскен картоптар	20-60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз

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

6.3 Тағам пісіру үлгілері

Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу парам етрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес
4-5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60-150 мин	3 литрге дейін су және құраластар
6-7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссоль, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетін е орай	Орта тұсында аударыңыз
7-8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5-15 мин	Орта тұсында аударыңыз
9	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри		

7. ПЕШТІҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.

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

Қоқысты тазалау үшін:

1. – **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, ары-бері жылжыту арқылы тазалаңыз.
   – **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған 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.**

8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Желдеткіш

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

8.2 Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.
2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз.

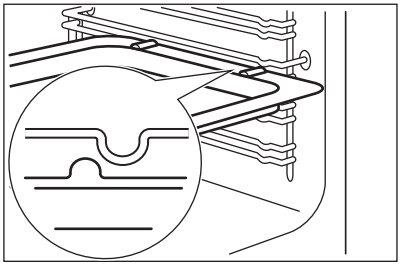
   Температура индикаторы құрылғының ішіндегі температура жоғарылаған кезде жанады.

3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін және температура тетігін "Off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

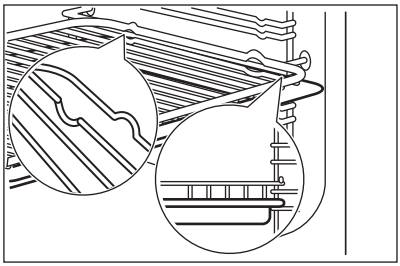
8.3 Тұмшапеш функциялары

Тұмшапеш функциясы		Қолдану
0	Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
	Ыстық желмен пісіру	Бірнеше сөрені пайдаланып, бірдй температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған. Тұмшапештің температурасын дәстүрлі жолмен пісіру температурасынан 20-40 °C төменірек қойыңыз.
	Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
	Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бәліш пісіруге арналған. Тұмшапештің температурасын дәстүрлі жолмен пісіру температурасынан 20-40 °C төменірек қойыңыз.
	Турбо гриль	Еттің үлкен кесектерін пісіруге арналған. Қақтау элементі мен тұмшапештің желдеткіші бірінен кейін бірі іске қосылып, тағамды айналдыра ыстық ауа жібереді.
	Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдарды көп мөлшерде қақтауға арналған. Тост жасауға арналған. Бүтін қақтама элементі жұмыс істейді.
	Құрғату	Туралған жемістерді (мысалы, алма, қара өрік, шабдалы) және көкөністерді (мысалы, қызанақ, көді, саңырауқұлақ) кептіруге арналған.
	Жібіту	Мұздатылған тағамды жібітуге арналған.
	Тұмшапештің шамы	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.

8.4 Тұмшапештің керек-жарақтарын орнату



Шұңғыл таба мен тұмшапештің сөресінің жиектері бар. Бағыттағыш жолдардың жиектері мен пішімі ыдыстың сырғып кетуіне жол бермейтін арнайы құрал болып табылады.



Тұмшапештің сөресі мен шұңғыл табаны қатар орнату

Тұмшапеш сөресін шұңғыл табаның үстіне қойыңыз. Шұңғыл табаны тұмшапеш деңгейлерінің біріндегі бағыттағыш жолдарға келтіріп салыңыз.

9. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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

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

9.1 Пісіру

Жалпы нұсқаулар

- Жаңа тұмшапешіңіз бұрынғы құрылғыларыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Әдетте қолданатын параметрлеріңізді (температура, пісіру уақыттары) және сөре деңгейлерін кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.
- Пісіру уақыты ұзақ болса, қалдық қызуды пайдалану үшін тұмшапеш пісірудің соңына дейін шамамен 10 минут уақыт қалғанда сөнуі мүмкін.

Мұздатылған тағамды пісірген кезде, пештің табақтары майысып қалуы мүмкін. Табақтар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

Пісіру кестелерін қалай қолдану керек

- Бірінші рет қолданған кезде төменірек температураны пайдалануға кеңес береміз.
- Арнайы рецептіге сай келетін параметрлерді таба алмасаңыз, соған ұқсас параметрлерді іздеңіз.
- Бірнеше деңгейге қойылған торттарды пісірген кезде пісіру уақыттары 10-15 минутқа созылуы мүмкін.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.

9.2 Пісіруге қатысты кеңестер

Пісіру нәтижелері	Ықтимал себебі	Шешімі
Торттың асты жеткілікті түрде қызармайды.	Сөренің деңгейі дұрыс таңдалмаған.	Тортты төменірек қойыңыз.
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Тұмшапештің температурасы тым жоғары.	Келесі жолы сәл төменірек тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.

Пісіру нәтижелері	Ықтимал себебі	Шешімі
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Пісіру уақыты тым қысқа.	Ұзағырақ пісіру уақытын орнатыңыз. **Жоғарырақ температураны орнату арқылы пісіру уақытын қысқарту мүмкін емес.**
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Қоспаға тым көп сұйықтық қосылған.	Сұйықтықты аз қосыңыз. Әсіресе араластырғыш машинаны қолданған кезде араластыру уақытына назар аударыңыз.
Торт тым кебір.	Тұмшапештің температурасы өте төмен.	Келесі жолы сәл жоғарырақ тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.
Торт тым кебір.	Пісіру уақыты тым ұзақ.	Келесі жолы пісіру уақытын сәл қысқартыңыз.
Торт біркелкі қызармайды.	Тұмшапештің температурасы өте жоғары және пісіру уақыты тым қысқа.	Тұмшапештің температурасын төмендетіп, пісіру уақытын ұзартыңыз.
Торт біркелкі қызармайды.	Қоспа біркелкі таратылмаған.	Қоспаны пісірме науасына біркелкі таратып салыңыз.
Торт көрсетілген уақытта пісіп үлгермейді.	Тұмшапештің температурасы өте төмен.	Келесі жолы сәл жоғары тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.

9.3 Ыстық желдеткіш

Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру

Қалбырда пісіру

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Дөңгелек кекс немесе тоқаш	2	150 - 160	50 - 70
Мадейра торты/ жеміс-жидек торты	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Жидек салынған ашық бәліш - үгілмелі пирожный	2	170-180 1)	10 - 25
Жидек салынған ашық бәліш - бисквит қоспа	2	150 - 170	20 - 25

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Apple pie (2қалбыр, Ø20см, көлденең)	2 - 3	160	60 - 90

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Бетіне үкпе себілген торт (құрғақ)	3	150 - 160	20 - 40
Жемісті ашық бәліштер (ашыған қамырдан/бисквит қоспадан жасалған) 1)	3	150	35 - 55
Үгілме қамырдан жасалған жемісті ашық бәліштер	3	160 - 170	40 - 80

1) Шұңғыл табаны қолданыңыз

Печеньелер

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Бисквит қоспадан жасалған бисквиттер	3	150 - 160	15 - 20
Жұмыртқаның ағын қосып жасалған пирожныйлар, меренгалар	3	80 - 100	120 - 150
Бадам печеньесі	3	100 - 120	30 - 50
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	150 - 160	20 - 40
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	3	170 - 180 1)	20 - 30
Тоқаштар	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (бір науада 20)	3	150 1)	20 - 35

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірмелер және гратиндер кестесі

Тағам	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Үстінен балқытылған ірімшік салған багета	1	160 - 170 1)	15 - 30
Толтырма салынған көкөніс	1	160 - 170	30- 60

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Көп деңгейде пісіру

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
	2 деңгей		
Кремді бөліш/эклер	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Құрғақ штрудель	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Печенье/small cakes/кондитер өнімдері/булочка

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
	2 деңгей		
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	2/4	150 - 160	20 - 40
Шала ашыған қамыр наны/тәтті таспалар	2/4	140	25 - 45
Бисквит қоспадан жасалған бисквиттер	2/4	160 - 170	25 - 40
Жұмыртқаның ағы қосылған бисквиттер, меренгалар	2/4	80 - 100	130 - 170
Бадам печеньесі	2/4	100 - 120	40 - 80
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	2/4	160 - 170	30 - 60
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Тоқаштар	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (бір науада 20)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

9.4 Бір деңгейде Дәстүрлі тәсілмен пісіру

Қалбырда пісіру

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Дөңгелек кекс немесе тоқаш	2	160 - 180	50 - 70
Мадейра торты/ жеміс-жидек торты	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Жидек салынған ашық бәліш - үгілмелі пирожный	2	190 - 210 1)	10 - 25
Жидек салынған ашық бәліш - бисквит қоспа	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2қалбыр, Ø20см, көлденең)	1 - 2	180	60 - 90
Хош иісті жеміс бәліші (мысалы, киш лорен)	1	180 - 220	35- 60
Чизкейк	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Өрілген нан/нан қыртысы	2	170 - 190	40 - 50
Рождество торты	2	160 - 180 1)	50 - 70
Нан (қара бидай наны): 1. Пісірудің алғашқы кезеңі. 2. Пісірудің екінші кезеңі.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Кремді бәліш/эклер	3	190 - 210 1)	20 - 35
Швейцария орамасы	3	180 - 200 1)	10 - 20
Бетіне үкпе себілген торт (құрғақ)	3	160 - 180	20 - 40
Май жағылған бадам торты/қантты пирожныйлар	3	190 - 210 1)	20 - 30

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Жемісті ашық бәліштер (ашыған қамырдан/бисквит қоспадан жасалған)2)	3	170	35 - 55
Үгілме қамырдан жасалған жемісті ашық бәліштер	3	170 - 190	40 - 60
Нәзік қоспалары бар ашыған қамыр торты (мысалы, кварк, крем, қайнатпа кремі бар)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Пицца (толтырмасы көп) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Пицца (қыртысы жұқа)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Ашытқысыз нан	1	230 - 250	10 - 15
Бәліштер (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

2) Шұңғыл табаны қолданыңыз

Печеньелер

Пісіру түрі	Сөрелердің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	170 - 190	20 - 30
Жұмыртқаның ағын қосып жасалған пирожныйлар, меренгалар	3	80 - 100	120- 150
Бадам печеньесі	3	120 - 130	30 - 60
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	170 - 190	20 - 40
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	3	190 - 210 1)	20 - 30

Пісіру түрі	Сөрелердің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Тоқаштар	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (бір науада 20)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірмелер және гратиндер кестесі

Тағам	Сөрелердің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Макарон пісірмесі	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	1	180 - 200	35 - 50
Көкөніс гратині	1	180 - 200 1)	15 - 30
Үстінен балқытылған ірімшік салған багета	1	200 - 220 1)	15 - 30
Торт өнімдері	1	180 - 200	40 - 60
Балық пісірмелері	1	180 - 200	40 - 60
Толтырма салынған көкөніс	1	180 - 200	40 - 60

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

9.5 Пицца параметрі

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Пицца (қыртысы жұқа) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Пицца (толтырмасы көп) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Бәліштер	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Шпинат бәліші	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Киш лорен (қышқыл флан)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцария бәліші	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Чизкейк	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Алма кексі, жабық	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Көкөніс бәліші	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ашытқысыз нан	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Қатпарлы қамырдан жасалған бәліш	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Фламмакучен	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Пирог (ірімшік пен сан етнен жасалған бәліштің орысша нұсқасы)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Шұңғыл табаны қолданыңыз

2) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

9.6 Қуыру

Тағам қуыру

- Қуыру үшін отқа төзімді ыдысты пайдаланыңыз (өндірушінің нұсқауларын қараңыз).
- Еттің үлкен кесектерін қуыруға арналған шұңғыл табада немесе оның үстіндегі сөреде (бар болса) тікелей қуыруға болады.
- Қара кесек етті қақпағы бар пеш табақта қуырыңыз. Бұл еттің сөлін барынша сақтауға көмектеседі.
- Қызартып қуыруға болатын немесе қабарып піскен еттің барлық түрлерін қақпағы жоқ пеш табақта қуыруға болады.

9.7 Дәстүрлі пісіру функциясымен қуыру

Сиыр еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Кеседе қуыру	1-1.5 кг	1	200 - 230	105 - 150
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: шала піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	230 - 250 1)	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: орташа	әрбір см қалыңдығы үшін	1	220 - 230	8 - 10
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: жақсы піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	200 - 220	10 - 12

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Шошқа еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1-1.5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1-1.5 кг	1	180 - 190	60 - 90
Кесек ет	750 г-1 кг	1	170 - 190	50 - 60

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г-1 кг	1	200 - 220	90 - 120

Бұзау еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қуырылған бұзау еті 1)	1 кг	1	210 - 220	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5-2 кг	1	200 - 220	150 - 180

1) жабық қуыру табағын қолданыңыз

Қой еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қойдың саны, қуырылған қой еті	1- 1.5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Қозы белдемесі	1- 1.5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Аң еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қоянның жамбасы, қоянның сан еті	1 кг-ға дейін	1	220 - 240 1)	30 - 40
Маралдың белдемесі	1.5-2 кг	1	210 - 220	35 - 40
Маралдың сан еті	1.5-2 кг	1	200 - 210	90 - 120

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Құс еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	220 - 250	20 - 40
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	220 - 250	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1-1.5 кг	1	220 - 250	50 - 70
Үйрек еті	1.5-2 кг	1	210 - 220	80 - 100

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қаз еті	3.5-5 кг	1	200 - 210	150 - 180
Күркетауық еті	2.5-3.5 кг	1	200 - 210	120 - 180
Күркетауық еті	4-6 кг	1	180 - 200	180 - 240

Балық

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Тұтас балық еті	1-1.5 кг	1	210 - 220	40 - 70

9.8 Турбо гриль функциясымен қуыру

Сиыр еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: шала піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 1)	5 - 6
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: орташа	әрбір см қалыңдығы үшін	1	180 - 190	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: жақсы піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	170 - 180	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Шошқа еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1-1.5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1-1.5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Кесек ет	750 г-1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г-1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Бұзау еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қуырылған бұзау еті	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5-2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Қой еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қойдың саны, қуырылған қой еті	1-1.5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Қозы белдемесі	1-1.5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Құс еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1-1.5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Үйрек еті	1.5-2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Қаз еті	3.5-5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5-3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4-6 кг	1	140 - 160	150 - 240

9.9 Гриль жасау

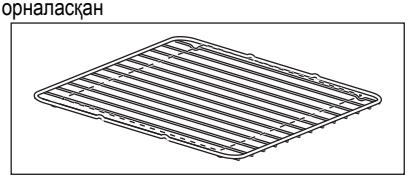
Грильге пісіру үшін әрқашан ең үлкен температураны қолданыңыз

Тағамды грильге пісіргенде әрқашан пештің есігін жабыңыз

Гриль функцияларын іске қосып, тұмшапешті алдын ала 5 минут қыздырып алыңыз.

- Сөренді гриль кестесінде ұсынылған сөре деңгейіне орналастырыңыз.
- Аққан майды жинап алу үшін бірінші сөре деңгейіне табақ қойыңыз.
- Грильге тек жайпақ етті немесе балықты ғана қуырыңыз.

Гриль жасайтын аумақ сөренің ортасында орналасқан



Гриль жасау

Гриль жасалатын тағам түрлері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Гриль жасау уақыты, мин.	
			1-ші жағы	2-ші жағы
Burgers	4	ең көбі 1)	9 - 15	8 - 13
Шошқа филесі	4	ең көбі	10 - 12	6 - 10
Шұжықтар	4	ең көбі	10 - 12	6 - 8
Филеден жасалған стейк, бұзау етінен жасалған стейк	4	ең көбі	7 - 10	6 - 8
Қыздырылған нан	4 - 5	ең көбі 1)	1 - 4	1 - 4
Үстінде қоспалары бар қыздырылған нан	4	ең көбі	6 - 8	-

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

9.10 Кептіру

Пеш сөрелерін пергамент қағазбен жабыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін: қажетті уақыттың жартысы өткен кезде құрылғыны сөндіріңіз. Құрылғының есігін ашып, суытыңыз. Содан кейін кептіруді аяқтаңыз.

Көкөністер

Кептірілетін тағам	Сөренің орналасуы		Температура °C	Уақыт, сағ. (нұсқаулар)
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұршақ	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Тұздықталатын көкөніс	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Жеміс-жидек

Кептірілетін тағам	Сөренің орналасуы		Температура °C	Уақыт, сағ. (нұсқаулар)
	1 деңгей	2 деңгей		
Қара өрік	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Сары өрік	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Алма тілімдері	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Алмұрт	3	2/4	60 - 70	6 - 9

9.11 Жібіту

Тағамның орамын алыңыз. Тағамды табаққа қойыңыз.
Бетін шарамен немесе тәрелкемен жаппаңыз. Себебі жібіту уақыты ұзаққа созылуы мүмкін.

Тұмшапештің бірінші сөре қойылатын деңгейін қолданыңыз. Астыңғы жағында орналасқан.

Тағам	Жібіту уақыты, мин.	Қосымша жібіту уақыты, мин.	Түсіндірме
Тауық еті, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Тауық етін үлкен тәрелкеге төңкерілген табақшаның үстіне қойыңыз. Жібітудің орта тұсында аударыңыз
Ет, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз
Ет, 500 г	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз
Бақтақ, 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сары май, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Кілегей, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, оны шайқауға болады
Печенье, 1400 г	60	60	-

10. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

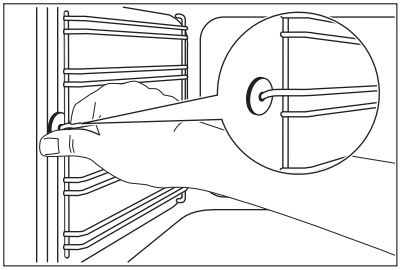
- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз
- Тұмшапештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшапештің керек-жарақтарын әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Тұмшапештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді.

Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар
Тұмшапештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
Темір жүн, қышқыл немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшапештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін. Тұмшапештің басқару панелін де осы сақтық шараларын орындап тазалаңыз.

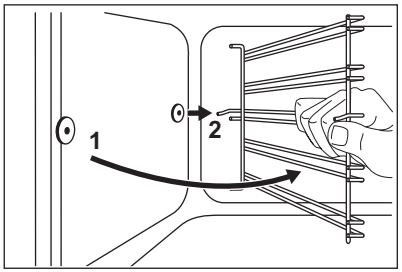
10.1 Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.

Жарамды сөре сырғытпалары:
Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс!

Сақтандыру туралы ескерту!
Ұзынырақ бекіткіш сымды алдыңғы жағына келтіріп салыңыз. Екі сымның ұштары артқа қарап тұруға тиіс. Дұрыс орнатпаған жағдайда эмальға зақым келуі мүмкін.

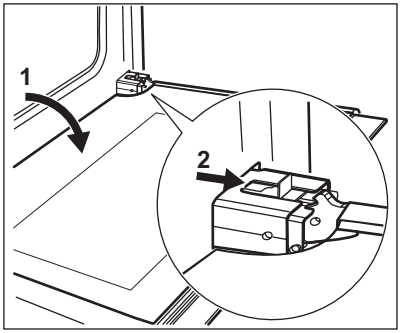
Назарыңызда болсын!
Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны панельдердің салқын болуын тексеріңіз. Шыны панель сынып қалуы мүмкін.

Назарыңызда болсын!
Есіктің шыны қабаттары зақымданса немесе оларға сызат түссе, осал болуы және сынып кетуі мүмкін. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласып алыңыз.

10.2 Тұмшапештің есігін тазалау

Тазалау жұмысын жеңілдету үшін есікті алыңыз.

Есікті алу:



1. Есікті шегіне дейін ашыңыз.
2. Сырғыманы сырт еткен дыбыс шыққанша жылжытыңыз.
3. Есікті сырғыма бекітілгенше жабыңыз.
4. Есікті алыңыз.

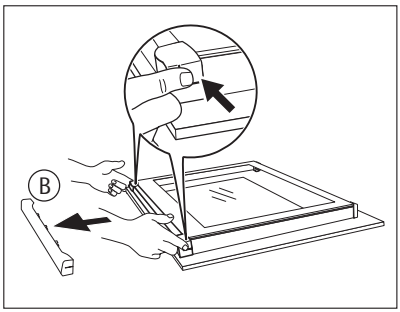
Есікті алу үшін алдымен бір жағынан сыртқа қарай тартып, содан кейін екінші жағын тартыңыз.

Тазалап болғаннан кейін есікті алу әрекетін керісінше орындап орнына салыңыз. Есікті салған кезде сырт еткен дыбыс естілгеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, күшпен жабыңыз.

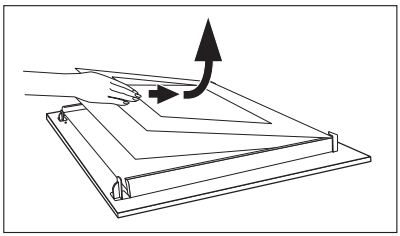
10.3 Тұмшапештің шыны панельдері

Өнімнің есігіндегі шынының түсі мен пішімі суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін. Шынылардың саны да басқа болуы мүмкін.

Есіктің шыны панельдерін алу және тазалау



1. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



2. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
3. Есіктің шыны панельдерін бағыттағыштан шығару үшін үстіңгі жағынан ұстап, бір-бірден жоғары тартып шығарыңыз.
4. Есіктің шыны панельдерін тазалаңыз.

Панельдерді салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

Сақтандыру туралы ескерту!
Алмалы шыны панельдердің бір жақ бетінде таңбасы бар. Осы таңбаның үстіңгі сол жақ бұрышта болуын қамтамасыз етіңіз.

10.4 Тұмшапештің шамы

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

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

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

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

Пештің шамын ауыстыру

1. Шамның қақпағын пештің арт жағынан таба аласыз.

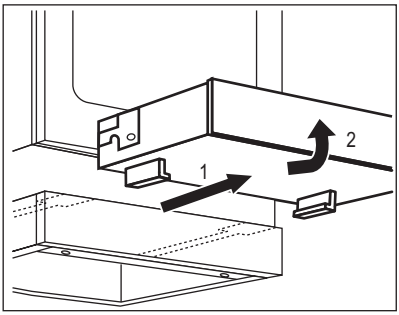
   Шамның қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.
2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамын 300°C қызуға төзімді тұмшапеш шамына ауыстырыңыз.

   Тұмшапештің шамындай шамды қолданыңыз.
4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

10.5 Тартпаны алу

Тұмшапештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Тартпаны сәл жоғары көтеріп тартпаның сырғытпа жолдарынан алыңыз.

Тартпаны орнына салу

1. Тартпаны сырғытпа жолдарға қойыңыз. Шеттерінің сырғытпа жолдарға дұрыс салынғанына қол жеткізіңіз.
2. Тартпаны көлбеу түсіріңіз де, ішке қарай итеріңіз.

Назарыңызда болсын!
Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда, тартпаның іші қызып кетуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды тартпаға салып сақтамаңыз (мысалы, тазартқыш заттар, пластик қапшықтар, пеш қолғабы, қағаз, бүріккіштер т.с.с.).

11. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Қалдық жылу индикаторы жанбайды	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі аз уақытқа ғана қосылған	Егер пісіру алаңы ыстық болуы қажет болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшапеш қызбай тұр	Тұмшапеш тоққа қосылмаған	Тұмшапешті тоққа қосыңыз

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Тұмшапеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Тұмшапештің шамы жанбай тұр	Тұмшапештің шамында ақау бар	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.) .....

Өнім нөмірі (PNC) .....

Сериялық нөмірі (S.N.) .....

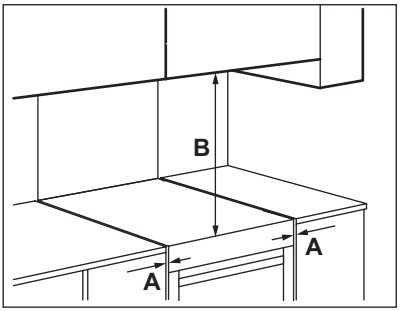
12. ОРНАТУ

Назарыңызда болсын!
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

Өлшемдері	
Биіктігі	847 - 867 мм
Ені	596 мм
Тереңдігі	600 мм
Тұмшапештің сыйымдылығы	74 л
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

12.1 Құрылғы орнатылатын жер

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

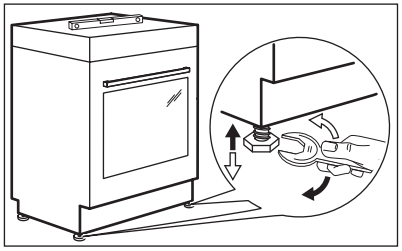


Мин. қашықтық

Өлшемдері	мм
A	2
B	685

12.2 Деңгейін келтіру

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



12.3 Аударылып кетуден қорғау

Сақтандыру туралы ескерту!
Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.
Құрылғының суретте көрсетілген белгісі (егер бар болса) аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату қажет екенін ескертеді.

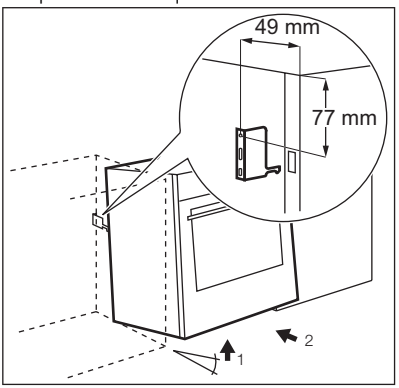


Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.

1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.
2. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 77 мм, сол жағынан 49 мм төмен жерге, қапсырмадағы дөңгелек саңылауға (суретке қараңыз) салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.
3. Тесікті құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз (суретке қараңыз).

   Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп (1), ас үй қаптамасының ортасындағы орынға (2) салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.

   Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.



12.4 Электр қосылымы

Егер "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шараларын орындамасыз, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді.
Құрылғы кабелінің түрлері: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 32
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 33
3. OPIS URZĄDZENIA 36
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 37
5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA 38
6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 38
7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 39
8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA 40
9. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 41
10. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 53
11. CO ZROBIĆ, GDY... 56
12. INSTALACJA 57

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

 Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

 Informacje i wskazówki ogólne

 Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Zachować ostrożność, dotykając szufladę. Może się ona mocno nagrzać.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.
- W przypadku stałej instalacji należy zastosować w niej wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

OSTRZEŻENIE!
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział „Instalacja”.

Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Pola grzejne mocno się nagrzewają.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie pożarem lub eksplozją.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Nie gasić pożaru wodą. Odłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

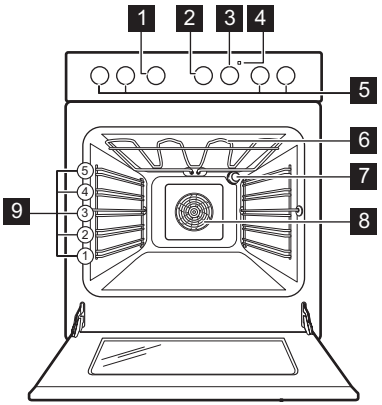
2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

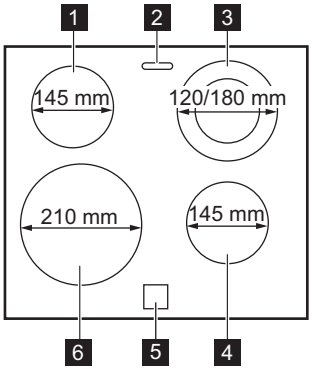
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



1 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2 Pokrętło minutnika
3 Pokrętło regulacji temperatury
4 Wskaźnik temperatury
5 Pokrętła płyty grzejnej
6 Grzałka
7 Oświetlenie piekarnika
8 Wentylator i grzałka
9 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Układ powierzchni gotowania



1. Pole grzejne o mocy 1200 W
2. Wylot pary
3. Pole grzejne o mocy 700/1700 W
4. Pole grzejne o mocy 1200 W
5. Wskaźnik ciepła resztkowego
6. Pole grzejne o mocy 2300 W

3.3 Akcesoria

- **Ruszt piekarnika**

  Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha uniwersalna**

  Do pieczenia ciast i ciastek. Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Szuflada**

  Pod komorą piekarnika znajduje się szuflada na przybory kuchenne.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na jedną godzinę.
3. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.
5. Wybrać funkcję i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na dziesięć minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Moc grzania

Pokrętło	Funkcja
∫	Podtrzymywanie temp.
0	Położenie wyłączenia
1-9	Moc grzania (1 - najmniejsza moc grzania; 9 - największa moc grzania)

1. Obrócić pokrętło do położenia żądanej mocy grzania.
2. Aby przerwać gotowanie, obrócić pokrętło w położenie **0**.

Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne około 5–10 minut przed zakończeniem gotowania.

5.2 Korzystanie z pola podwójnego

UWAGA!
Aby włączyć pole podwójne, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Nie obracać pokrętła przez położenie stop.

1. Obrócić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić w położeniu **9**.
2. Obrócić powoli pokrętło w stronę symbolu ◎ , aż będzie słychać kliknięcie.

   Włączą się dwa pola grzejne.
3. Aby ustawić odpowiednią moc grzania, należy zapoznać się z rozdziałem „Moc grzania".

5.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym!

5.4 Minutnik

Minutnik wyłącza pola grzejne po upływie zadanego czasu. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 120 minut.

Pola grzejne nie będą włączone jeśli minutnik nie zostanie ustawiony.

1. Obracając pokrętło w prawo, ustawić czas pracy płyty grzejnej.
2. Po zadanym czasie zasilanie wszystkich pól grzejnych zostanie odłączone.
3. Aby płyta grzejna pozostała włączona przez dłuższy czas, należy ponownie ustawić minutnik.

6. PŁYTA GRZEJNA – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia

- Dno naczyń powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym lub miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

6.2 Oszczędność energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

6.3 Przykłady zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

Moc grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie
1-2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5–25 min	Mieszać od czasu do czasu
1-2	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10–40 min	Gotować pod przykryciem
2-3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25–50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu
3-4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20–45 min	Dodać kilka łyżek płynu
4-5	Gotowanie ziemniaków na parze	20–60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
4-5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60–150 min	Do 3 litrów wody + składniki
6-7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu
7-8	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5–15 min	Obrócić po upływie połowy czasu
9	Zagotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek		

7. PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu. Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.

Zarysowania lub ciemne plamy na szkle ceramicznym nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
   – **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu i metaliczne odbarwienia.

Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

8. PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać, do czasu schłodzenia urządzenia.

8.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

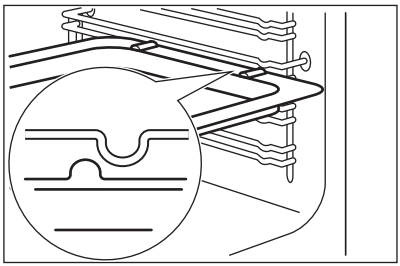
   Wskaźnik temperatury włącza się, gdy rośnie temperatura w urządzeniu.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło funkcji piekarnika i pokrętło temperatury do położenia wyłączenia.

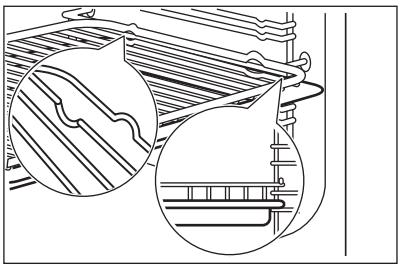
8.3 Funkcje piekarnika

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.
	Termoobieg	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Jednocześnie działa górna i dolna grzałka.
	Pieczenie pizzy	Do pieczenia pizzy, quiche i placków. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury dla pieczenia tradycyjnego.
	Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator piekarnika działają naprzemiennie, zapewniając obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
	Szybkie grillowanie	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów. Działa cała grzałka grilla.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).

Funkcja piekarnika		Zastosowanie
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Oświetlenie piekarnika	Umożliwia oświetlenie wnętrza piekarnika, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia.

8.4 Wkładanie akcesoriów do piekarnika





Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika mają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają naczynia przed zsunięciem się.

Wkładanie rusztu piekarnika wraz z głęboką blachą do pieczenia

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

9. PIEKARNIK – PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

UWAGA!
W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy stosować głęboką blachę do pieczenia. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

9.1 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować dotychczasowe ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy do wartości podanych w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia piekarnik można wyłączyć około 10 minut przed zakończeniem pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się stosowanie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeżeli nie można odnaleźć ustawień dla danego przepisu, należy skorzystać z najbardziej podobnego.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie czas pieczenia można wydłużyć o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

9.2 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest wystarczająco przyrumieniony.	Nieprawidłowy poziom umieszczenia potrawy.	Umieścić ciasto na niższym poziomie.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Czasu pieczenia nie można skracać poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Do ciasta wlano zbyt dużo wody.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.

9.3 Pieczenie z termoobiegiem

Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Kruchy spód placka	2	170-180 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	2 - 3	160	60 - 90

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasto z kruszonką, suche	3	150 - 160	20 - 40
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) 1)	3	150	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	160 - 170	40 - 80

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	3	150 - 160	20 - 40

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	170 - 180 1)	20 - 30
Bułki	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 na blasze)	3	150 1)	20 - 35

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Potrawa	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Bagietki posypane serem	1	160 - 170 1)	15 - 30
Nadziewane warzywa	1	160 - 170	30- 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ptysie z kremem/eklerki	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Babka marmurkowa	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasteczka/small cakes/ciastka/bułki

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ciasteczka kruche	2/4	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka maślane/ paluchy	2/4	140	25 - 45
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	2/4	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj, bezy	2/4	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	2/4	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	2/4	160 - 170	30 - 60

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
	2 poziomy		
Ciasteczka z ciasta francuskiego	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Bułki	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 na blasze)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.4 Pieczenie tradycyjne na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Babka lub babka drożdżowa	2	160 - 180	50 - 70
Babka piaskowa/keks	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Kruchy spód placka	2	190 - 210 1)	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 formy o średnicy 20 cm, ustawione po przekątnej)	1 - 2	180	60 - 90
Tarta pikantna (np. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Sernik	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Plecionka drożdżowa/ wieniec drożdżowy	2	170 - 190	40 - 50
Strucla bożonarodzeniowa	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chleb (żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ptysie z kremem/eklerki	3	190 - 210 1)	20 - 35
Rolada biszkoptowa	3	180 - 200 1)	10 - 20
Ciasto z kruszonką, suche	3	160 - 180	20 - 40
Ciasto maślane/cukrowe	3	190 - 210 1)	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym)2)	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	3	170 - 190	40 - 60
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (z dużą ilością dodatków) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (na cienkim spodzie)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Przaśny chleb	1	230 - 250	10 - 15
Tarty (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj wypieku	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	3	170 - 190	20 - 30
Ciasteczka z białek jaj, bezy	3	80 - 100	120- 150
Makaroniki	3	120 - 130	30 - 60
Ciasteczka drożdżowe	3	170 - 190	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	3	190 - 210 1)	20 - 30

Rodzaj wypieku	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Bułki	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 na blasze)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Tabela wypieków i zapiekanek

Potrawa	Poziomy umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Zapiekanka z makaronem	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Zapiekanka warzywna	1	180 - 200 1)	15 - 30
Bagietki posypane serem	1	200 - 220 1)	15 - 30
Słodkie suflety	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	1	180 - 200	40 - 60
Nadziewane warzywa	1	180 - 200	40 - 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.5 Pizza

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarty	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Zapiekanka szpinakowa	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna tarta)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sernik	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Szarlotka przykryta	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20

Rodzaj wypieku	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

2) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.6 Pieczenie mięs

Pieczenie potraw mięsnych

- Do pieczenia należy stosować naczynia żaroodporne (patrz instrukcje producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięsa, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

9.7 Pieczenie tradycyjne

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Mięso duszone	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	230 - 250 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	220 - 230	8 - 10
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	200 - 220	10 - 12

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Łopatka, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń cielęca 1)	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) użyć naczynia z pokrywką

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Comber z zająca, udko zajęcze	do 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Comber z sarny/jelenia	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Udziec z sarny	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kawałki drobiu	po 200-250 g	1	220 - 250	20 - 40
Połówka kurczaka	po 400-500 g	1	220 - 250	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Indyk	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Ryby

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Cała ryba	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

9.8 Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180	8 - 10

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200-250 g	1	200 - 220	30 - 50
Połówka kurczaka	po 400-500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

9.9 Grillowanie

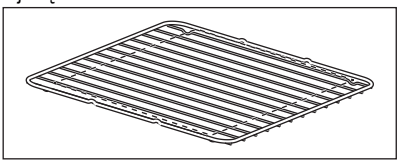
Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Korzystając z funkcji grilla należy zawsze wstępnie rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

- Ruszt należy umieścić na poziomie zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.

Grillowane potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu



Grillowanie

Rodzaj grillowanej potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas grillowania w minutach	
			1. strona	2. strona
Burgers	4	maks.[1)]	9 - 15	8 - 13
Filet wieprzowy	4	maks	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	4	maks	10 - 12	6 - 8
Steki wołowe, steki cielęce	4	maks	7 - 10	6 - 8

Rodzaj grillowanej potrawy	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas grillowania w minutach	
			1. strona	2. strona
Tosty	4 - 5	maks.[1)]	1 - 4	1 - 4
Grzanki z dodatkami	4	maks	6 - 8	-

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

9.10 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.
Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzenie, gdy upłynie połowa potrzebnego czasu.

Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	2/4	60 - 70	6 - 9

9.11 Rozmrażanie

Odpakować produkt. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.
Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Pierwszego, licząc od dołu.

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Uwagi
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Ułożyć kurczaka na odwróconej podstawce pod filiżankę na dużym talerzu; obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Uwagi
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana da się dobrze ubić
Tort, 1400 g	60	60	-

10. PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

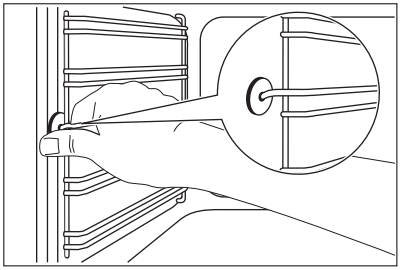
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować zwykły płyn do mycia naczyń.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić akcesoria piekarnika i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

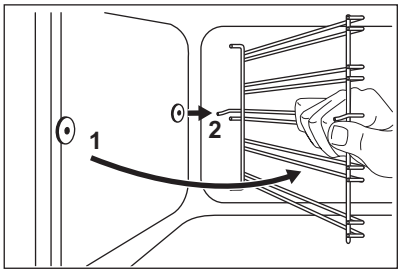
10.1 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:
Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu!

UWAGA!
Upewnić się, że dłuższy element ustalający znajduje się z przodu. Końce obu elementów ustalających powinny być skierowane do tyłu. Ich nieprawidłowe zamontowanie może spowodować uszkodzenie emalii.

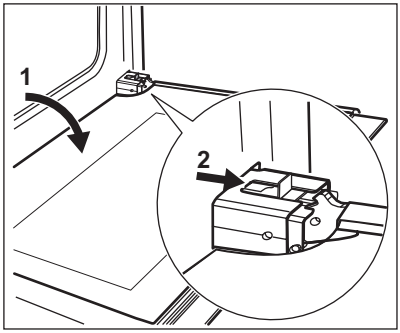
10.2 Czyszczenie drzwi piekarnika

Należy wymontować drzwi, aby ułatwić ich czyszczenie.

OSTRZEŻENIE!
Przed przystąpieniem do czyszczenia szyb drzwi należy upewnić się, że drzwi ostygły. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb.

OSTRZEŻENIE!
Uszkodzenia lub zarysowania na szybach drzwi powodują osłabienie szkła grożące jego pęknięciem. W takim wypadku, aby tego uniknąć, należy wymienić szyby drzwi. Więcej informacji na ten temat można uzyskać w lokalnym punkcie serwisowym.

Zdejmowanie drzwi:



1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Przesunąć suwak aż słyszalne będzie kliknięcie.
3. Zamknąć drzwi aż do zablokowania suwaka.
4. Zdjąć drzwi.

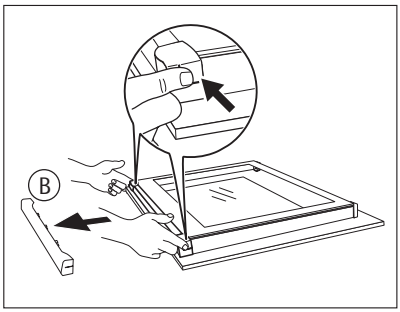
Aby zdjąć drzwi, należy najpierw wyciągnąć je z jednej strony, a następnie z drugiej.

Po zakończeniu czyszczenia założyć drzwi piekarnika, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Upewnić się, że po założeniu drzwi dało się usłyszeć kliknięcie. W razie potrzeby użyć siły.

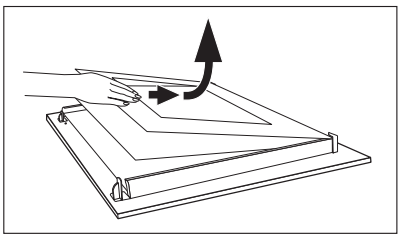
10.3 Szyby piekarnika

Rodzaj i kształt szyb w zakupionym produkcie może różnić się od przykładów prezentowanych na rysunkach. Również liczba szyb może być inna.

Wyjmowanie i czyszczenie szyb drzwi



1. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



2. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
3. Przytrzymując pojedynczo szyby drzwi przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
4. Wyczyścić szyby.

Aby zamontować szyby, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA!
Zdejmowane szyby są oznaczone z jednej strony. Upewnić się, że oznaczenie to znajduje się w górnym lewym rogu.

10.4 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażenia prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

1. Klosz oświetlenia znajduje się na tylnej ściance komory.

   Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokiej temperatury do 300°C.

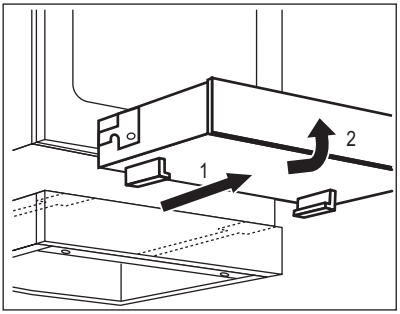
Użyć żarówki tego samego typu.

4. Zamontować klosz.

10.5 Wyjmowanie szuflady

Szufladę pod piekarnikiem można wyjąć w celu wyczyszczenia.

1. Wyciągnąć szufladę do oporu.



2. Unieść szufladę pod niewielkim kątem i wyjąć ją z prowadnic szuflady.

Wkładanie szuflady

1. Ustawić szufladę na prowadnicach. Zaczepy należy prawidłowo osadzić w prowadnicach.
2. Opuścić szufladę do poziomu i popchnąć.

OSTRZEŻENIE!
Podczas pieczenia w piekarniku szuflada może się nagrzewać. Nie należy przechowywać w niej produktów łatwopalnych, takich jak materiały do czyszczenia, torebki foliowe, papier, środki do czyszczenia w aerozolu itp.

11. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas	Jeżeli pole grzejne powinno było się nagrzać, należy skontaktować się z serwisem
Urządzenie nie działa	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

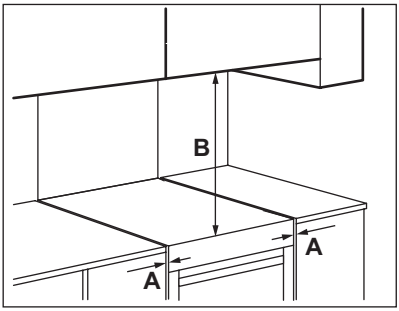
12. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wymiary	
Wysokość	847 - 867 mm
Szerokość	596 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność piekarnika	74 l
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

12.1 Miejsce instalacji urządzenia

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.

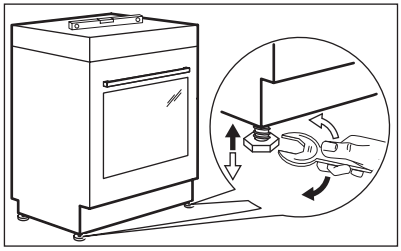


Minimalne odległości

Wymiar	mm
A	2
B	685

12.2 Poziomowanie

W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.



12.3 Zabezpieczenie przed przechyleniem

UWAGA!
Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.
To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.

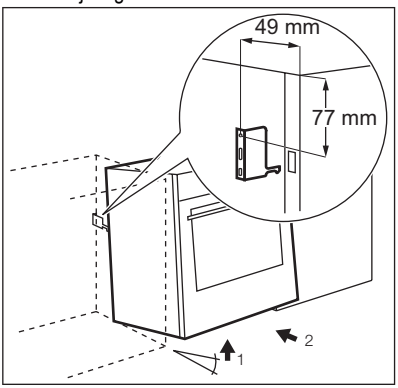


Zmontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.

1. Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.
2. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 77 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 49 mm od lewej bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku (patrz rysunek). Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.
3. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia (patrz rysunek).

   Unieść przód urządzenia (1) i umieścić je pośrodku przestrzeni między między szafkami (2). Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

   Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.



12.4 Instalacja elektryczna

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.
Odpowiednie rodzaje przewodów: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



892950928-C-212013

CE