

- RU** Инструкция по эксплуатации 2
- UK** Інструкція 33

USER MANUAL

Духовой шкаф
Духова шафа

ZOP53792XK

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности.....	2	Дополнительные функции	13
Указания по безопасности	4	Полезные советы	14
Описание изделия	7	Уход и очистка	24
Перед первым использованием	8	Поиск и устранение неисправностей ..	28
Ежедневное использование	8	Установка	30
Функции часов	11	Технические данные	32
Использование дополнительных принадлежностей	12		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства:

- предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до

окончательного остывания прибора после использования.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять немедленно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Пиролитическая очистка



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

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно

кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.

- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в

источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

Внутреннее освещение

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



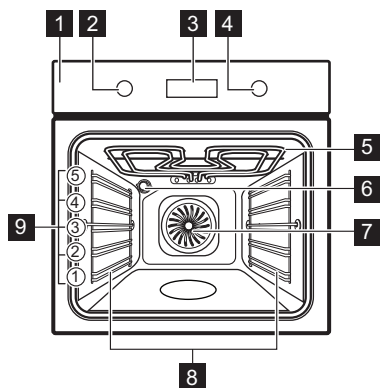
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

Описание изделия

Общий обзор



Принадлежности

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

Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

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

Для тортов и печенья.

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

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности
и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и
принадлежности следует очистить.
Установите принадлежности и съемные
направляющие для полок обратно на
место.

Установка текущего времени

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

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

1. Чтобы установить текущий час,
нажмите на **+** или на **-**.
2. Нажмите  для подтверждения, или
заданное значение часов будет
автоматически сохранено через 5
секунд.

На дисплее отображается **min** и
установленное значение часов. «00»
замигает.

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

3. Для установки минут нажмите на **+**
или на **-**.
 4. Нажмите  для подтверждения, или
заданное значение минут будет
автоматически сохранено через 5
секунд.
- На дисплее отображается новое заданное
время суток.

Изменение времени

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

Нажимайте на  до тех пор, пока не
замигает индикация времени суток .
Порядок установки нового значения
времени описан в Главе «Установка
текущего времени».

Предварительный нагрев

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

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

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

Утапливаемые ручки

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

Включение и выключение прибора



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

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

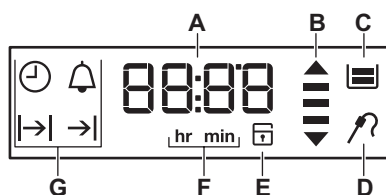
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

Режимы нагрева		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний/нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Эко-режим	Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблицам для приготовления пищи. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».

Режимы нагрева		Применение
	Мясо	Приготовление очень нежного и сочного жаркого.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
	Пиролиз	Включение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа.

Дисплей



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

Кнопки

Кнопка	Описание	Цикла
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

Индикация нагрева

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

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Функции часов

Таблица функций часов

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

 Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.

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

Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Задайте режим духового шкафа.
2. Многократным нажатием на  добейтесь отображения на дисплее  или .

На дисплее замигает символ  или .

3. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции «Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала

задается значение часов, а затем значение минут. В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал.

На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовый шкаф прекратит работу.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

 Если во время установки часов для функции

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ 

нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

Установка функции «ТАЙМЕР»

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и «00».
2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками  или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный

промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается

символ **hr**.

При этом прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер автоматически начинает отсчет через пять секунд.

По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.

4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и «». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

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

Отсчет времени с начала приготовления

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

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

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

Использование дополнительных принадлежностей



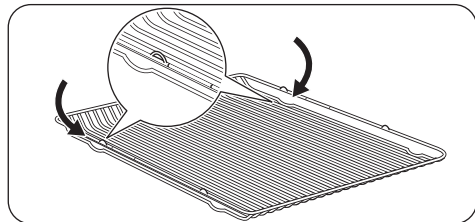
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка аксессуаров

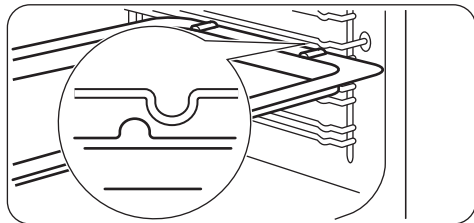
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



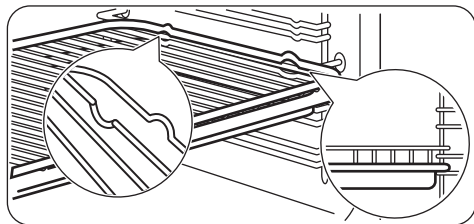
Сотейник:

Вставьте сотейник для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше. Убедитесь, что опоры смотрят вниз.



- i** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды.

Дополнительные функции

Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение прибора становится невозможным.

- i** При выполнении функции «Пир.чистка» дверца блокируется, а на дисплее также высвечиваются символы SAFE и . Имеется различие в положении ручки.
1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
 2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд  и .
- Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее высветятся SAFE и .
- Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается

индикация остаточного тепла .

Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

Автоматическое отключение

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

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

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

- i** Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолж., Окончание.

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

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



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты

алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

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

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

Таблица выпечки и жарки

Торты

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог) ¹⁾	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	150	2	40 - 50	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Небольшие пирожные – в одном противне ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях ¹⁾	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех противнях ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В глубоком противне
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В глубоком противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В глубоком противне

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт ¹⁾	170	1	160	2 (лев. +прав.)	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

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

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В глубоком противне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф, Средн	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

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

Малый гриль



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

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

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Турбо-гриль

Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Птица

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

Рыба (на пару)

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

Эко-режим



Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	190 - 200	45 - 55	2
Картофельная запеканка	160 - 170	60 - 75	2
Мусака	180 - 200	75 - 90	2
Лазанья	160 - 170	55 - 70	2
Каннеллони	170 - 190	65 - 75	2
Хлебный пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Яблочный торт	150 - 160	75 - 85	2
Белый хлеб	180 - 190	50 - 60	2

Размораживание

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

Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу

и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

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

Фрукты

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

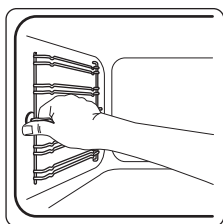
Модели из нержавеющей стали или алюминия

i Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

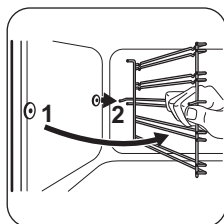
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Снятие направляющих для противней, а также снятие

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



1 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2 Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Пирол.чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.



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



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебели в нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции «Пирол.чистка». Это может привести к повреждению прибора.

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

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

Нажмите на  или поверните ручку термостата, чтобы запустить процедуру очистки.

Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание». Во время работы функции «Пирол.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.

5. При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается символ  и полосы до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы. Для выключения функции «Пирол.чистка» до ее завершения поверните селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».
6. По окончании работы функции пиролитической чистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца духового шкафа остается заблокированной.
7. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

Напоминание о чистке

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



Напоминание о чистке гаснет:

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

Очистка дверцы духового шкафа

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

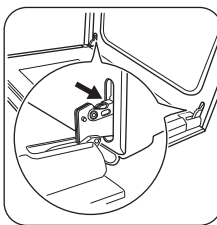


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

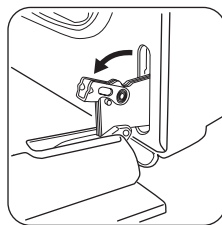


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

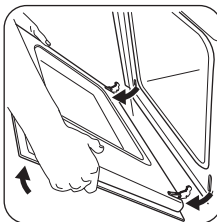
Не используйте прибор без стеклянных панелей.



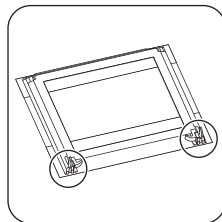
- 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



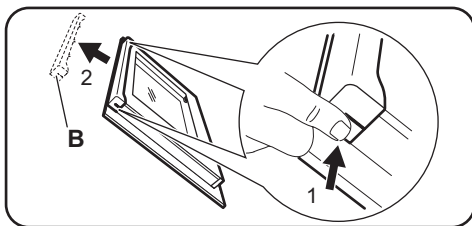
- 2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



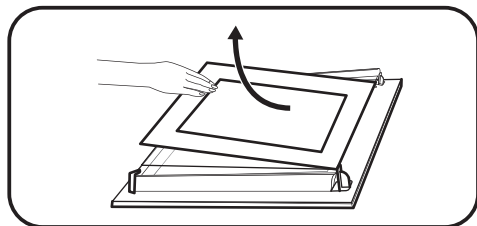
- 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



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



Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

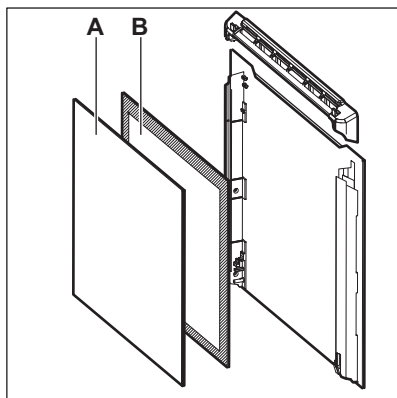


Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинать с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

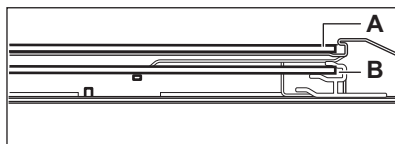
Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

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

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



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код «C3».	Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается код «F102».	- Дверца была закрыта не полностью. - Неисправна блокировка дверцы.	- Полностью закройте дверцу. - Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отобразится код «F102», обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	- Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo" .	Включен деморежим.	1. Выключите духовой шкаф. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. Первая цифра на дисплее и индикатор Demo начнет мигать. 4. Введите код «2468», нажав на кнопки + или — для смены значений, или нажмите на ⌚ для подтверждения. 5. Начнет мигать следующая цифра. 6. Режим Demo выключится после подтверждения последней цифры, если код введен верно.

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

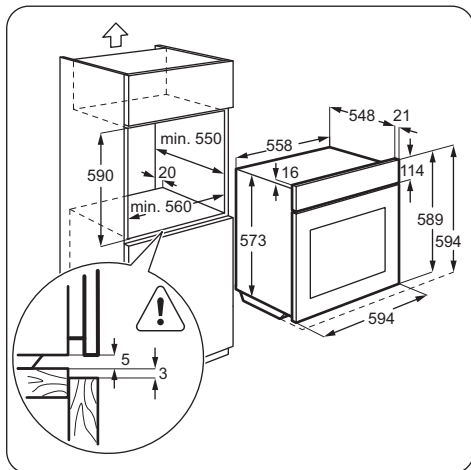
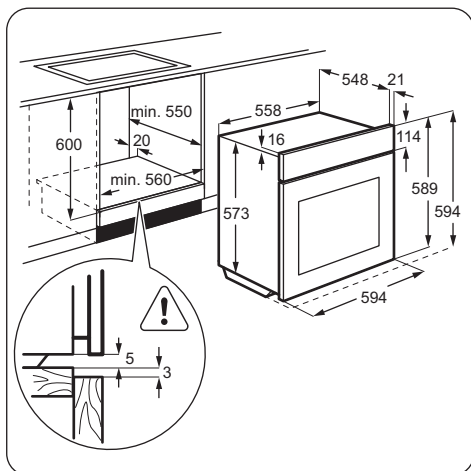
Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	
Код изделия (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

Установка

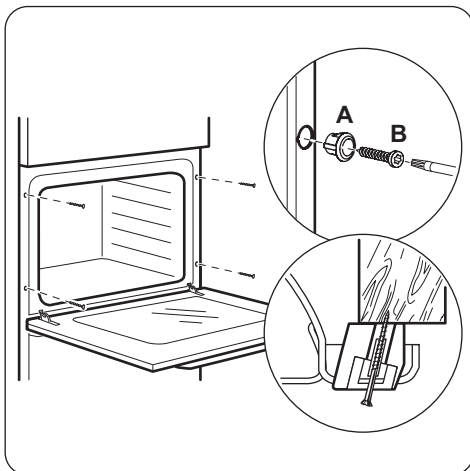


ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Встраивание



Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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



Технические данные

Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Италия С.п.А.,

Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),

Италия

Зміст

Інформація з техніки безпеки	33	Додаткові функції	43
Інструкції з техніки безпеки	34	Поради і рекомендації	44
Опис виробу	38	Догляд та чистка	54
Перед першим користуванням	38	Усунення проблем	57
Щоденне користування	39	Установка	59
Функції годинника	41	Технічні дані	60
Використання приладдя	42		

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть із духової шафи все приладдя.
- Щоб зняти підставки для полиць, спочатку потягніть передню частину підставки для полиць, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

- Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
 - Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
 - Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
 - Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
 - Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.

- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

Використання



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті

речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо пристрій розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи пристрою. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження пристрою, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки пристрій повністю не охолоне після використання.

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.

- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Піролітичне очищення



Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед запуском функції піролітичного самоочищення або перед першим використанням, будь ласка, видаліть із камери духовки:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте всі інструкції з піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до пристрою. Пристрій дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення є високотемпературним процесом, під час якого із залишків їжі або матеріалів пристрою можуть виділятися

випаровування, тому споживачам настійно рекомендується:

- забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
- забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливим до потенційних випаровувань, що виділяються під час очищення піролізних печей.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від пристрою під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть високочутливими до локальних змін температури поблизу піролізних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для немовлят або осіб з медичними показаннями.

Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі,

призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

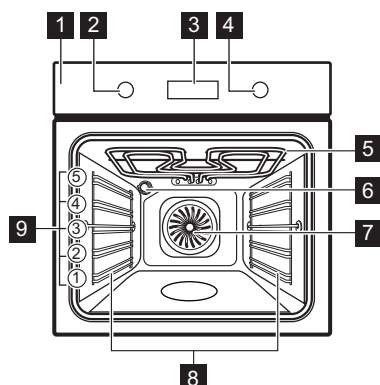
Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Електронний програматор
- 4 Перемикач температури
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опора полиці, знімна
- 9 Положення полиць

Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**

Для випікання пирогів і печива.

- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання й смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

Налаштування часу

Після першого підключення до електромережі на декілька секунд на дисплеї відображаються всі символи. У наступні декілька секунд на дисплеї

відображається версія програмного забезпечення.

Коли номер версії програмного забезпечення зникне, на дисплеї відобразиться **hr** і **12:00**. 12 блимає.

1. Натисніть **+** або **-** для встановлення поточного значення в годинах.
2. Натисніть **⌚**, щоб підтвердити, або встановлене значення у годинах буде збережено автоматично через 5 секунд.

На дисплеї відображається **min** і встановлене значення в годинах. **00** блимає.

3. Натисніть **+** або **-** для встановлення поточного значення у хвилинах.
4. Натисніть **⌚**, щоб підтвердити, або встановлене значення у хвилинах буде збережено автоматично через 5 секунд.

На дисплеї відображається новий час.

Зміна часу

Змінити час доби можна, тільки коли духовна шафа вимкнена.

Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не почне блимати індикатор часу доби . Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад для того, щоб спалити залишки жиру.

Щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

Увімкнення та вимкнення приладу



Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духовна шафа нагрівається.

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин. Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

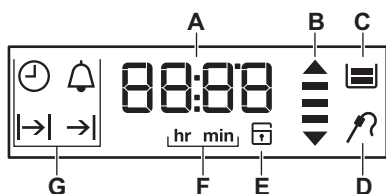
1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи й термостата в положення «вимкнено».

Функції духової шафи

Функція духової шафи		Використання
0	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».

Функція духової шафи		Використання
	Верхнє/Нижнє Нагрівання	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Випічка У Режимі Конвекції	Для випікання у формах на одному рівні полиці. Для збереження енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиць приготування. Для отримання додаткової інформації стосовно рекомендованих налаштувань див. таблиці страв. Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження грінків.
	Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
	Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
	М'ясо	Для приготування дуже ніжних і соковитих смажених страв.
	Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
	Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Піроліз	Увімкнення автоматичного піролітичного очищення духової шафи. Ця функція перетворює на золу залишковий бруд.

Дисплей



- A. Таймер
- B. Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C. Лоток для води (не в усіх моделях)
- D. Термощуп (не в усіх моделях)
- E. Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- F. Години/хвилини
- G. Функції годинника

Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
⌚	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.

Індикатор нагрівання

Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають

загорятися риси . Смужки вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується.

Функції годинника

Таблиця функцій годинника

Функція годинника		Використання
	ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби. Див. розділ «Встановлення часу».
	ТАЙМЕР	Використовуйте для встановлення зворотного відліку (максимум 23 години 59 хвилин). Ця функція не впливає на роботу приладу. Функцію ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.
	ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки.
	ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки. Функції «Тривалість» і «Закінчення» можна використовувати разом (затримка), щоб автоматично вмикати і вимикати прилад у потрібний час.

 Натискайте  для переключення між функціями годинника.

 Щоб підтвердити настройку функцій годинника, натисніть  або зачекайте 5 секунд (автоматичне підтвердження).

Настройка функцій ТРИВАЛІСТЬ або ЗАВЕРШЕННЯ

1. Установіть функцію духової шафи.

2. Натискайте  , поки на дисплеї не відобразиться символ  або  . На дисплеї блиматиме  або  .
3. Натисніть  або  , щоб налаштувати значення, і  для підтвердження.
- Для тривалості  спочатку ви вказуєте кількість хвилин, потім — кількість годин, для завершення  ви спочатку вказуєте кількість годин, а потім — кількість хвилин. Після закінчення часу протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме символ  або  .

встановлений час. Духова шафа припинить роботу.

4. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

i Якщо натиснути  під час встановлення годин для функції ТРИВАЛІСТЬ , пристрій переключиться на налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ .

Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натискайте , доки на дисплеї не почнуть блимати  і «00».
2. Натисніть  або  для налаштування функції ТАЙМЕР.
Спершу встановлюйте значення в секундах, а потім – у хвилинах і годинах.
Спочатку час розраховується у хвилинах і секундах. Якщо встановлене значення часу перевищує 60 хвилин, на дисплеї з'являється символ **hr**.
Пристрій починає розраховувати час у годинах і хвилинах.
3. Функція ТАЙМЕР вмикається автоматично через п'ять секунд.

Після того як сплине 90 % встановленого часу, пролунає звуковий сигнал.

4. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. «00:00» і  блиматимуть на дисплеї. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

i Якщо налаштовувати функцію ТАЙМЕР під час виконання функції ТРИВАЛІСТЬ  або ЗАВЕРШЕННЯ , на дисплеї з'явиться символ .

Таймер прямого відліку

Користуйтеся таймером прямого відліку для відстеження тривалості роботи духової шафи. Він вмикається, тільки-но духова шафа розпочинає нагрів.

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть і утримуйте  та . Таймер знову починає прямий відлік.

i Таймер прямого відліку не можна використовувати з такими функціями: Тривалість , Завершення .

Використання приладдя



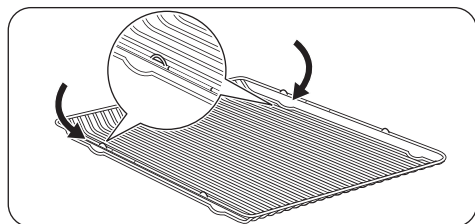
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Установлення аксесуарів

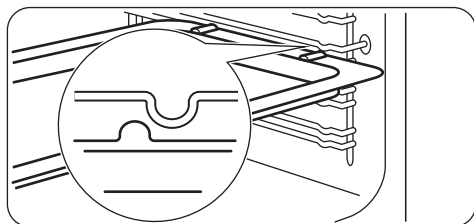
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



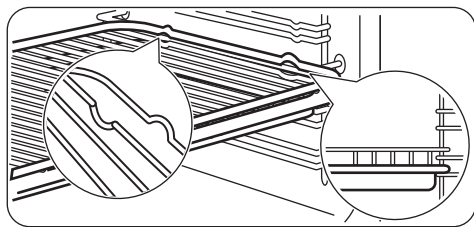
Глибоке деко:

Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з поверхні.

Додаткові функції

Використання функції захисту від доступу дітей

Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, пристрій неможливо активувати випадково.



Дверцята заблоковано, символи SAFE та  відображаються на дисплеї також під час використання функції «Піроліз». Для перевірки можна використати перемикач.

1. Переконайтеся в тому, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».
 2. Натисніть і втримуйте  і  одночасно протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являються SAFE і .
- Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте дію 2.

Індикатор залишкового тепла

Під час вимкнення приладу на дисплеї світитись індикатор залишкового тепла , якщо температура в шафі є вищою за 40 °C. Оберніть перемикач температури ліворуч або праворуч, щоб показати температуру в шафі.

Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час, якщо функцію духовки активовано, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – максимум	1,5

Після автоматичного вимкнення натисніть будь-яку кнопку, щоб знову почати користуватися приладом.



Автоматичне вимикання не спрацьовує в наступних режимах: «Підсвітка», «Тривалість», «Закінчення».

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовка шафа не охолоне.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовка шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духовка шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Поради і рекомендації



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Загальна інформація

- Прилад має п'ять рівнів рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях

приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випадає.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Таблиця випікання та смаження

Пирого

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментар і
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 і 4)	45 - 60	У формі для випікання

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментар і
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 і 4)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг із масляною	170	1	165	2	80 - 100	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний торт (пиріг) 1)	170	2	160	2 (ліворуч і праворуч)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	165	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	170	2	150	2	40 - 50	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см
Кекс із родзинками 1)	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випікання хліба
Тістечка — один рівень 1)	170	3	150 - 160	3	20 - 30	На деку для випікання

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Тістечка – два рівні ¹⁾	-	-	140 - 150	2 і 4	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка – три рівні ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	30 - 45	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень	140	3	140 - 150	3	25 - 45	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні	-	-	140 - 150	2 і 4	35 - 40	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	35 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випікання
Безе – два рівні ¹⁾	-	-	120	2 і 4	80 - 100	На деку для випікання
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випікання
Еклери — один рівень	190	3	170	3	25 - 35	На деку для випікання
Еклери - два рівні	-	-	170	2 і 4	35 - 45	На деку для випікання
Пирогов з начинкою	180	2	170	2	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	160	1	150	2	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Сендвіч «Вікторія» ¹⁾	170	1	160	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 50	У формі для випікання діаметром 20 см

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	180	1	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (2 і 4)	25 - 40	6–8 шт. на деку для випікання
Піца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні
Коржики ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	На деку для випікання

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронним и виробами	200	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	175	2	45 - 60	У формі
Кіш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У формі
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі
Каннеллоні ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф, із кров'ю	210	2	200	2	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф, помірно просмаження	210	2	200	2	60 - 70	На комбінованій решітці

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Англійський ростбіф, добре просмаження	210	2	200	2	70 - 75	На комбінованій решітці
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Із шкіркою
Свинина, гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Ніжка
Курка	220	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	2	160	2	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	220	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Верхній/Нижній нагрів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель / Морський лящ	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 Риба
Тунець / Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4–6 шматочків філе

Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 3 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні зі свинини	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Куряча грудинка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибне філе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Турбо-гриль

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф або філе, ледь просмажене ¹⁾	на 1 см товщини	190–200	5–6	1 або 2
Ростбіф або філе, помірного просмаження ¹⁾	на 1 см товщини	180–190	6–8	1 або 2
Ростбіф або філе, добре засмажене ¹⁾	на 1 см товщини	170–180	8–10	1 або 2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	1–1,5	160–180	90–120	1 або 2
Відбивна, реберця	1–1,5	170–180	60–90	1 або 2
М'ясні хлібці	0,75–1	160–170	50–60	1 або 2
Рулька свиняча (попередньо відварена)	0,75–1	150–170	90–120	1 або 2

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	1	160–180	90–120	1 або 2
Рулька теляча	1,5–2	160–180	120–150	1 або 2

Баранина/ягнятина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кострець ягняти, печеня з ягняти	1–1,5	150–170	100–120	1 або 2
Ягняча спинка	1–1,5	160–180	40–60	1 або 2

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порції свійської птиці	0,2–0,25 кожна	200–220	30–50	1 або 2
Половина курки	0,4–0,5 кожна	190–210	35–50	1 або 2
Курка, пулярка	1–1,5	190–210	50–70	1 або 2
Качка	1,5–2	180–200	80–100	1 або 2
Гуска	3,5–5	160–180	120–180	1 або 2
Індичка	2,5–3,5	160–180	120–150	1 або 2
Індичка	4–6	140–160	150–240	1 або 2

Риба на парі

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1–1,5	210–220	40–60	1 або 2

Випічка у режимі конвекції



Без зайвої потреби не відчиняйте дверцята приладу під час готування.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	190 - 200	45 - 55	2
Картопля в паніровці	160 - 170	60 - 75	2
Муссака	180 - 200	75 - 90	2
Лазанья	160 - 170	55 - 70	2
Каннеллоні	170 - 190	65 - 75	2
Хлібний пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Яблучний торт	150 - 160	75 - 85	2
Білий хліб	180 - 190	50 - 60	2

Розморожування

Страва	Кількість (г)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-

Страва	Кількість (г)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки.
Печиво	1400	60	60	-

Суха пара — Вентилятор

- Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.
- Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого

часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Квасоля	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перець	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гриби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблука, нарізані	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груші	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу. У разі використання деко для гриля цей ризик вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

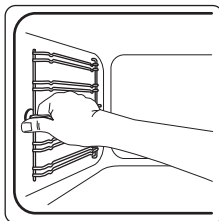
Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію



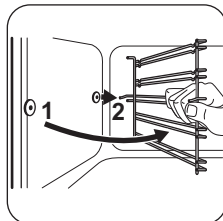
Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

Виймання опор полицок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .



1 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2 Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки і зніміть її.

Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Піроліз



УВАГА

Вийміть усе приладдя та знімні опори для полиць.



Не запускайте піроліз, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. У деяких моделях на дисплеї відображається «С3» у разі виникнення цієї помилки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримання опіку.



УВАГА

Якщо в тій самій шафі встановлені інші прилади, не використовуйте їх одночасно з функцією піролізу. Це може пошкодити прилад.

1. Видаліть сильне забруднення вручну.
2. Вимийте внутрішній бік дверцят гарячою водою. Таким чином залишки бруду не загоряться.
3. Установіть функцію піролізу. Див. розділ «Функції духової шафи».
4. Якщо блимає , натисніть  або , щоб настроїти необхідну процедуру:

Функція	Опис
P1	У разі незначного забруднення духової шафи. Тривалість процедури: 1 год.
P2	Якщо не вдається легко видалити забруднення. Тривалість процедури: 1 год 30 хв.

Натисніть  або поверніть перемикач температури, щоб розпочати процедуру. Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процесу чищення. Під час піrolізу лампочка духової шафи вимикається.

- Коли в духовій шафі досягається задана температура, дверцята блокуються. На дисплеї відображається символ  і смужки індикатора нагріву, поки дверцята знову не розблокуються. Щоб скасувати функцію піrolізу до завершення процедури очищення, установіть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».
- Після завершення піrolізу на дисплеї відображається час доби. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими.
- Коли прилад знову охолоне, лунає звуковий сигнал, а дверцята розблоковуються.

Нагадування про чищення

Щоб нагадати про необхідність піrolізу, символ PYR мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення або вимкнення приладу.



Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- Після завершення функції піrolізу.
- Якщо натиснути  та  одночасно, поки на дисплеї миготить PYR.

Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи мають три скляні панелі. Ви можете витягти дверцята та внутрішні скляні панелі, якщо вони потребують очищення.

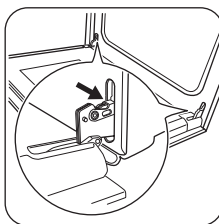


Відчинені й не зняті з духової шафи дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.

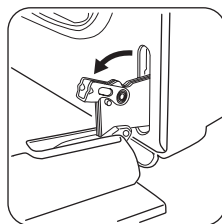


УВАГА

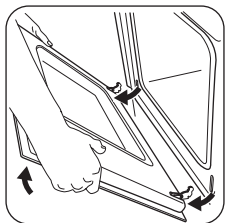
Не використовуйте прилад без скляних панелей.



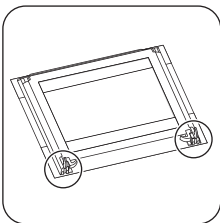
- Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



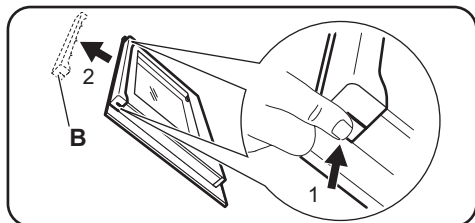
- Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



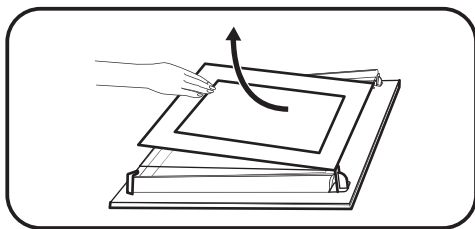
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.

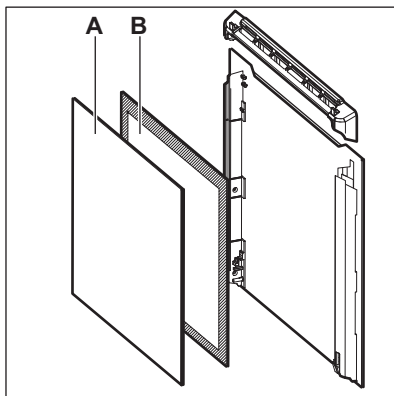


Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край і обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся, що скло повністю вийшло з опор.

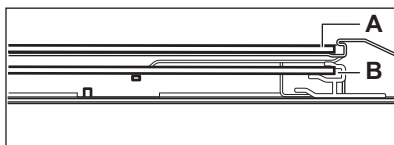
Для чищення панелі використовуйте воду та мило. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

Після завершення миття установіть скляні панелі та дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся, що скляні панелі (A та B) встановлені в правильному порядку. Середня панель (B) декорована рамою. Область трафаретного друку повинна бути поверненою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі (B) в області трафаретного друку не жорстка на дотик.



Переконайтеся, що ви правильно встановили середню скляну панель.



Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.



УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгоряння залишків жиру на лампі.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто низька або занадто висока.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад, викладених в інструкції користувача.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї з'являється «СЗ».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят несправний.	Щільно закрийте дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	- Не повністю зачинено дверцята. - Замок дверцят несправний.	- Щільно закрийте дверцята. - Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті. - Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Помилка електричної системи.	- Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається " Demo ".	Увімкнено демонстраційний режим.	1. Дезактивуйте духову шафу. 2. Натисніть і утримуйте кнопку +. 3. Перша цифра на дисплеї та індикатор Demo почнуть блимати. 4. Щоб змінити значення, введіть код 2468, натискаючи кнопку + або -, і натисніть ! для підтвердження. 5. Наступна цифра почне блимати. 6. Demo режим буде дезактивовано, коли ви підтвердите останню цифру, за умови, що код правильний.

Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними.

Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

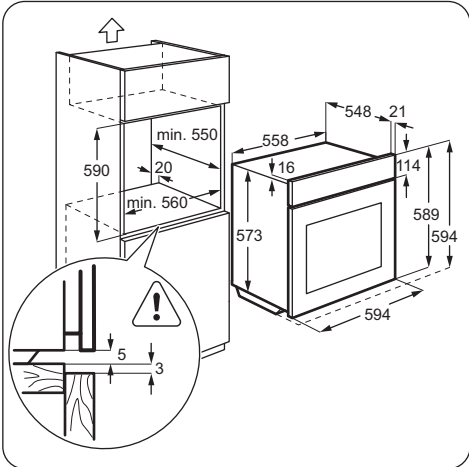
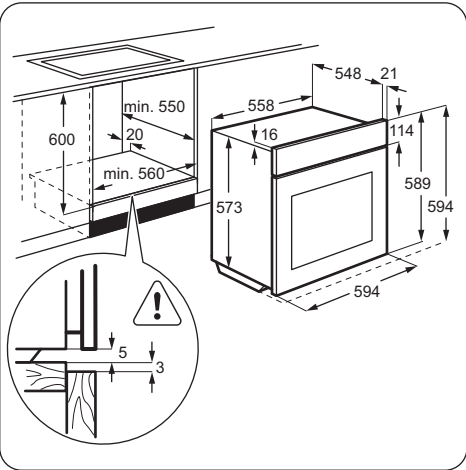
Установка



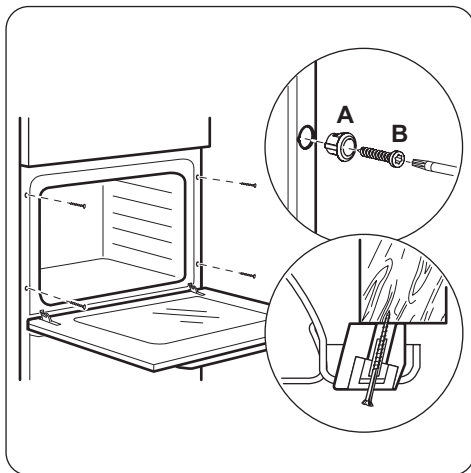
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі



Кріплення духової шафи до меблів



Під'єднання до електромережі



Виробник не несе відповідальності в разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Технічні дані

Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 / 60 Гц

ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

Пристрій оснащено електричним кабелем із вилкою.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на таблиці з технічними даними). Також можна звернутися до нижченаведеної таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).





www.zanussi.com/shop



EAC CE

867324507-A-292016