

# GETTING STARTED? EASY.



OPZB43341X

<b>RU</b>	<b>Инструкция по эксплуатации</b>	<b>2</b>
	Духовой шкаф	
<b>UK</b>	<b>Інструкція</b>	<b>35</b>
	Духова шафа	

# ZANUSSI

## ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:

---



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

[www.zanussi.ru/support](http://www.zanussi.ru/support)

## ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию 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. Детям младше 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во

время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

## **ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Установка данного 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.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- 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 её 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 соответствующей квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### УСТАНОВКА



**ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм

Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ



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

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

- Следите за тем, 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
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 нейтралей (синий и коричневый провода).



#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию 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.



**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 или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. 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, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## УХОД И ЧИСТКА



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

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

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



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

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## СЕРВИС

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

## УТИЛИЗАЦИЯ



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

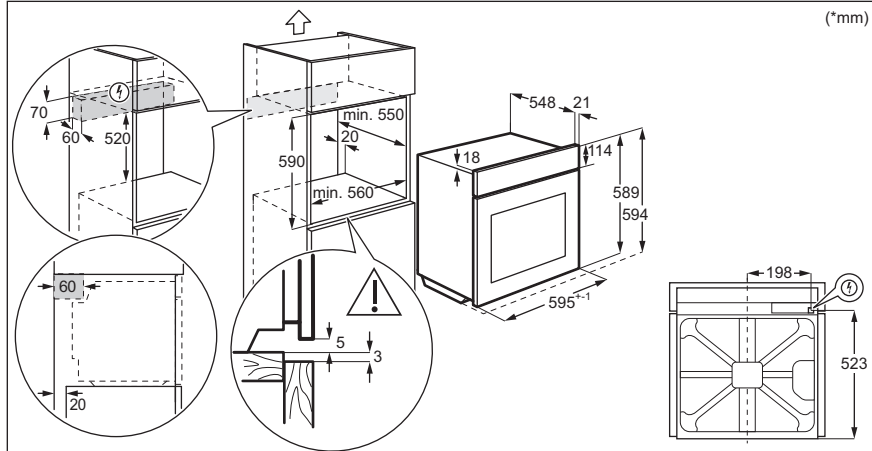
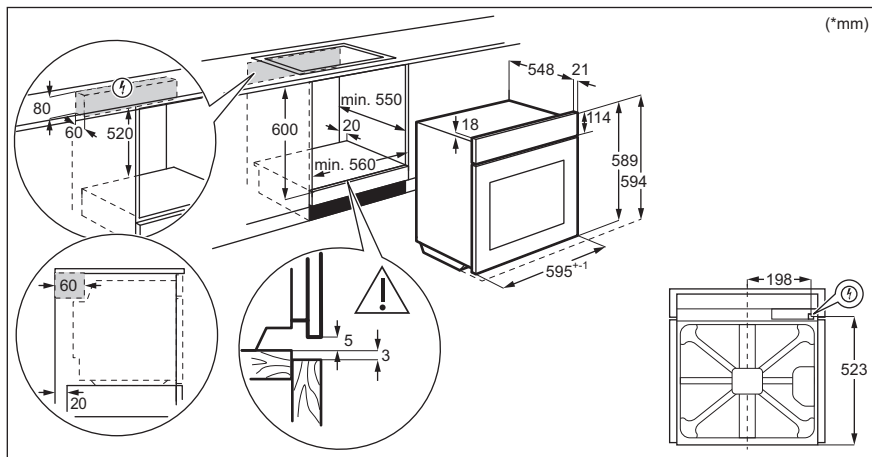
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

# УСТАНОВКА

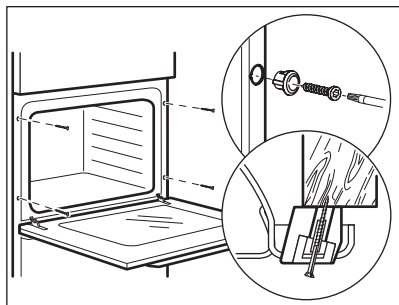


**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## ВСТРАИВАНИЕ

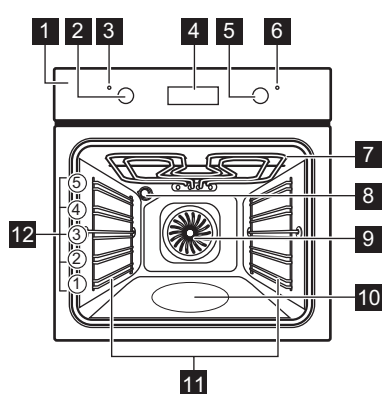


## КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Выемка духового шкафа - Контейнер для водяной очистки
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

### АКСЕССУАРЫ

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

- Для тортов и печенья.
- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.


## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### УТАПЛИВАЕМЫЕ РУЧКИ

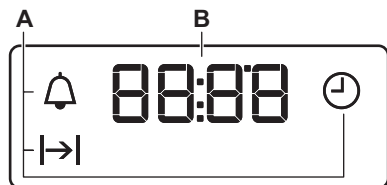
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.



## СЕНСОРЫ / КНОПКИ

—	Установка текущего времени.
	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.

## ДИСПЛЕЙ



- А. Функции часов  
В. Таймер







## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

 Шаг 1	 Шаг 2	 Шаг 3
<b>Установка времени на часах</b>	<b>Очистка духового шкафа</b>	<b>Предварительный разогрев пустого духового шкафа</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите время с помощью кнопок <b>+</b> и <b>—</b>. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</li> <li>2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.</li> <li>2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</li> <li>3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</li> </ol>

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## СПОСОБ НАСТРОЙКИ РЕЖИМ НАГРЕВА



<b>Пункт 1</b>	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
----------------	---

<b>Пункт 2</b>	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
<b>Пункт 3</b>	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».







## ВЫБОР ФУНКЦИИ: ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ ПЛЮС






**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

<b>Пункт 1</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.	
<b>Пункт 2</b>	Наполните выемку камеры водопроводной водой. <b>i</b> Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.	
<b>Пункт 3</b>	Выберите в меню: 	
<b>Пункт 4</b>	Задайте температуру поворотом ручки управления.	
<b>Пункт 5</b>	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.	
<b>Пункт 6</b>	Поставьте пищу в духовой шкаф. См. главу «Указания и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.	
<b>Пункт 7</b>	Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».	
<b>Пункт 8</b>	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	
<b>Пункт 9</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.	

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух ПЛЮС / Водяная очистка	Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..

Режим нагрева	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких продуктов, а также приготовление тостов.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

### ПРИМЕЧАНИЯ К ФУНКЦИИ: ВЛАЖНАЯ КОНВЕКЦИЯ




Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».


# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Часы	Назначение
 Установка Времени Суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

## СПОСОБ НАСТРОЙКИ: ФУНКЦИИ ЧАСОВ





### Способ настройки: Установка Времени Суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .



Установите время с помощью кнопок  , .

Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

### Смена параметра: Установка Времени Суток

Шаг 1	Изменение времени суток производится многократным нажатием  . Замигает  .
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок  ,  . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



### Способ настройки: Продолж.

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .


### Способ настройки: Продолж.

Шаг 3	Установите продолжительность с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> . На дисплее отображается:  → . По окончании заданного времени на дисплее замигает  → . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
Шаг 4	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 5	Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Способ настройки: Таймер

Шаг 1	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок <b>+</b> , <b>-</b> . Функция запускается автоматически через 5 секунд. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Шаг 3	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 4	Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Отмена функции: Функции часов

Шаг 1	Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.
Шаг 2	Нажмите и удерживайте: <b>-</b> . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

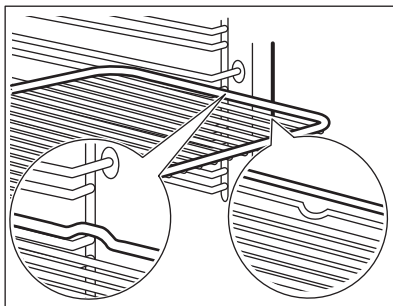
от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

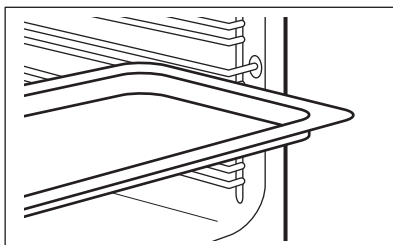
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой

**Решетка:**

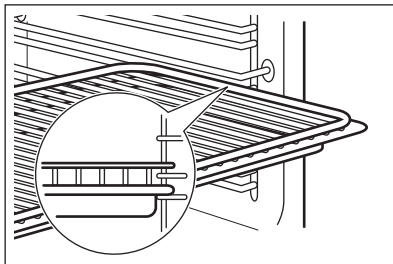
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

**Стандартный противень:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

**Решетка, Стандартный противень:**

Вставьте противень для противня и решеткой на направляющих выше.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ**

Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь

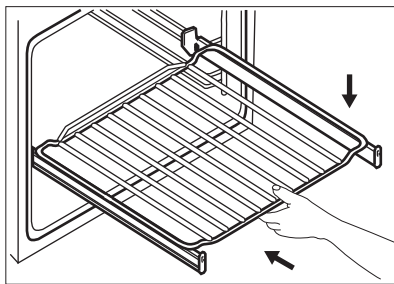
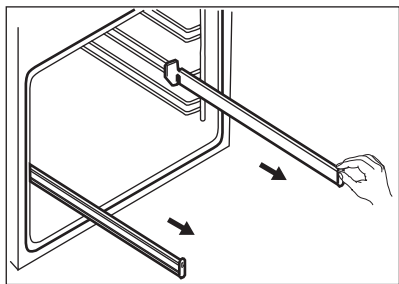
духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

**Пункт 1**

Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

**Пункт 2**

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



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Духовой шкаф 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. Это

уменьшает время приготовления и энергопотребление.

### Приготовление выпечки

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

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.




### ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.



 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (мл)	 (°C)	 (мин)
Сахарное печенье / Лепёшки из песочного теста / Круассаны	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Сливовый торт / Яблочный пирог / Булочки с корицей в форме для выпечки	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	 (°C)	 (мин)
Пицца	200 - 210	10 - 20
Круассаны	170 - 180	15 - 25
Лазанья используйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

 ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ	 (мин)
Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25



**ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ****(мин)**

Макарон. изд.	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.








Используйте стеклянную глубокую емкость.







**ЖАРКА****(°C)****(мин)**

Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жаркое из свинины	180	65 - 80

**ВЫПЕЧКА И ЖАРКА**

 ПИРО- ГИ И ТОРТЫ	Традиционное приго- товл.		Горячий воздух		 <b>(мин)</b>	
	 <b>(°C)</b>		 <b>(°C)</b>			
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 см Форма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень

 ПИРОГИ И ТОРТЫ	Традиционное приготв.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень

 <b>ПИРОГИ И ТОРТЫ</b>	Традиционное пригот- товл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 см Форма для выпечки

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 <b>ХЛЕБ И ПИЦЦА</b>	Традиционное пригот- товл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.







Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО	Традиционное пригот- товл.		Горячий воздух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200		190	50 - 70
Свинина	180		180	90 - 120
Телятина	190		175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210		200	50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210		200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210		200	70 - 75

 МЯСО	Традиционное пригот- товл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

Используйте второе положение противня.





 <b>РЫБА</b>	Традиционное приго- товл.	Горячий воздух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель/ Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55
Тунец/Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

## ГРИЛЬ

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

 <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ</b>	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) Вторая сторона
Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половинка цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебабы, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Фрикадели, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбн. филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## ТУРБО-ГРИЛЬ




Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.




Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

 <b>ГОВЯДИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6

 <b>ГОВЯДИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИНИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные/ Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЯТИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

 <b>БАРАНИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка/ Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 <b>ПТИЦА</b>	 (°C)	 (мин)
Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240

 <b>РЫБА (НА ПАРУ)</b>	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

### ВЫСУШИВАНИЕ - ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и

дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перец	60–70	5–6
Суповая зелень	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Зелень	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9






### ВЛАЖНАЯ КОНВЕКЦИЯ - РЕКОМЕНДУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см




### ВЛАЖНАЯ КОНВЕКЦИЯ

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50

















		 (°C)		 (мин)
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (мин)
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТЕСТИРУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготвл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготвл.	Решетка	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (мин)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготвл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготвл.	Стандартный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## УХОД И ЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### ПРИМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОЧИСТКИ



**Чистящие средства**

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



### Аксессуары

После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## ОЧИСТКА: ВЫЕМКА ДУХОВОГО ШКАФА

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Для функции Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.

## СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ


Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<b>Пункт 1</b>	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
<b>Пункт 2</b>	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.	
<b>Пункт 3</b>	Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.	
<b>Пункт 4</b>	Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

## ПРИМЕНЕНИЕ: ВОДЯНАЯ ОЧИСТКА

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

<b>Пункт 1</b>	Налейте 200 мл воды в выемку камеры..
----------------	---------------------------------------

<b>Пункт 2</b>	Выберите в меню:  .
<b>Пункт 3</b>	Установите температуру 90 °С.
<b>Пункт 4</b>	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.

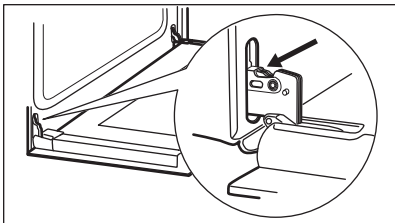
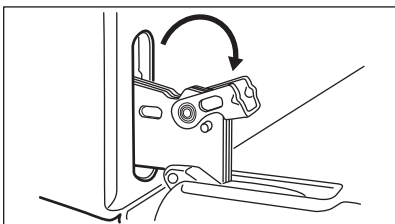
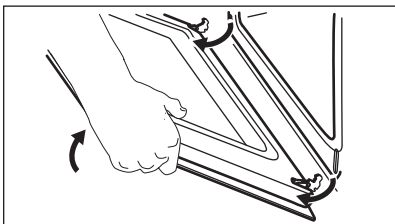
<b>Пункт 5</b>	Выключите духовой шкаф.
<b>Пункт 6</b>	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.

## ИЗВЛЕЧЕНИЕ И УСТАНОВКА: ДВЕРЦА

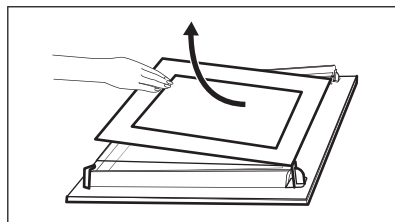
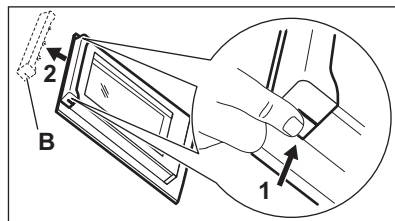
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

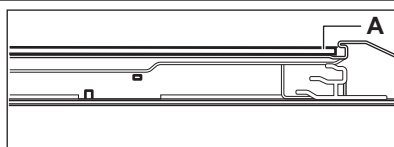
<b>Пункт 1</b>	Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.	
<b>Пункт 2</b>	Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.	
<b>Пункт 3</b>	Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
<b>Пункт 4</b>	Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	
<b>Пункт 5</b>	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	

<b>Пункт 6</b>	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
<b>Пункт 7</b>	Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.
<b>Пункт 8</b>	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
<b>Пункт 9</b>	После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.



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

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ



**ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

### Перед заменой лампы:

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

<b>Пункт 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.
----------------	------------------------------------

<b>Пункт 2</b>	Очистите стеклянный плафон от грязи.
<b>Пункт 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
<b>Пункт 4</b>	Установите стеклянный плафон на место.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Загрязнен уплотнитель дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

Неисправность	Убедитесь, что...
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры была наполнена водой.
Лампа освещения не горит.	Лампа перегорела.

### 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### ИНФОРМАЦИЯ О ТОВАРЕ И ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ТОВАРА\*

Наименование поставщика	Zanussi
Идентификатор модели	OPZB43341X 949499373
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.81 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	28.5 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

## Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

# 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии

## ВІДВІДАЙТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЩОБ:

---



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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

### **⚠ 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 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 та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків. Діти до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

## ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- 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 представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВСТАНОВЛЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Установлювати цей прилад повинен 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.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- 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 або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені 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 ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з 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.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

## Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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 <sup>2</sup> )
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).



## КОРИСТУВАННЯ



**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.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з 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.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишити стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, 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 абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## ВНУТРІШНЯ ПІДСВІТКА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у

побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## СЕРВІС

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 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.

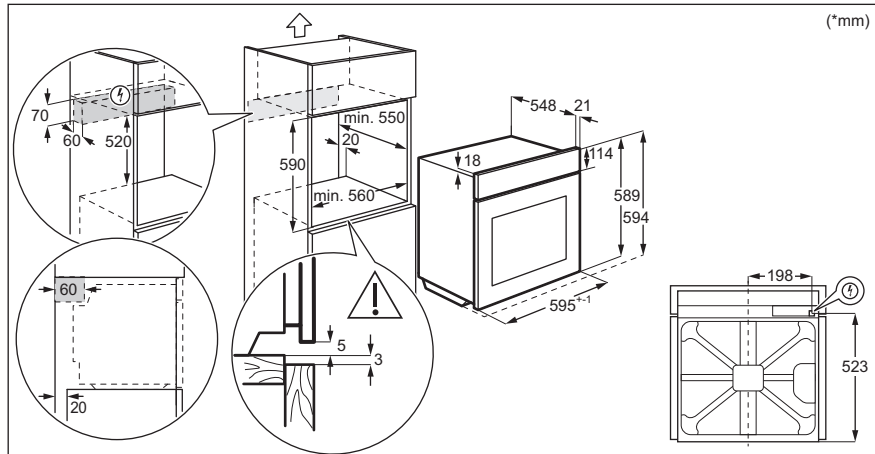
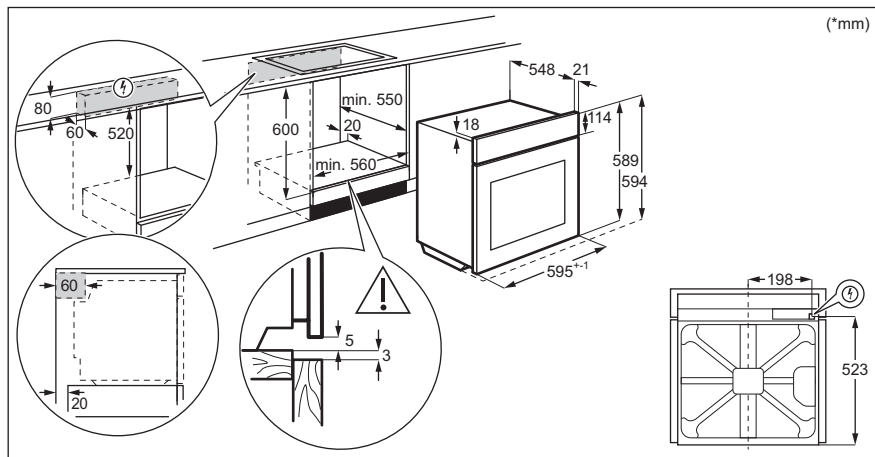
Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

# УСТАНОВКА



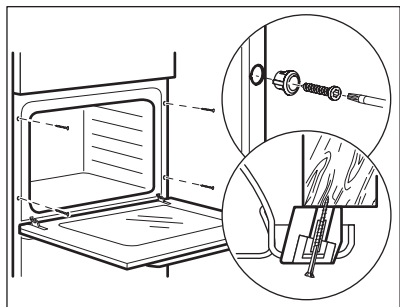
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## ВБУДОВУВАННЯ



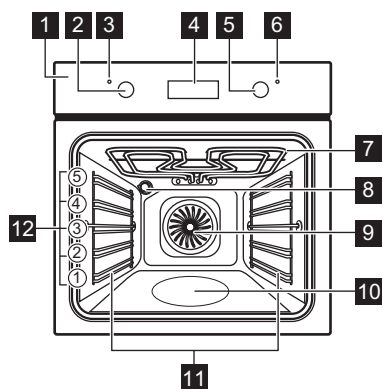


## ЯК ЗАКРІПИТИ ДУХОВКУ В СЕКЦІЇ



## ОПИС ВИРОБУ

### ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Положення полиць

### АКСЕСУАРИ

- **Решітка**  
Для посуду, форм для випікання, жаровень.
- **Деко для випікання**  
Для випікання тортів і печива.

- **Телескопічні спрямовувачі**  
Завдяки телескопічним спрямовувачам можна легко вставляти та виймати полички.

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### ВИСУВНІ ПЕРЕМИКАЧІ

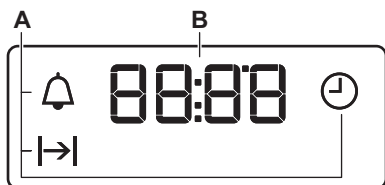
Для використання приладу ручку керування.  
Ручка керування висувається.

### СЕНСОРНІ КНОПКИ / КНОПКИ

—	Налаштування часу
---	-------------------

⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу

## ДИСПЛЕЙ



- A. Функції годинника  
B. Таймер







# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

 Крок 1	 Крок 2	 Крок 3
<b>Налаштуйте годинник</b>	<b>Очистіть духову шафу</b>	<b>Попередньо прогрійте по- передню духову шафу</b>
1. <b>+</b> , <b>-</b> — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	1. Встановіть максимальну температуру для функції:  Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції:  Час: 15 хв. 3. Встановіть максимальну температуру для функції:  Час: 15 хв.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицюк у духову шафу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## НАЛАШТУВАННЯ: ФУНКЦІЯ НАГРІВАННЯ

<b>Крок 1</b>	Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
---------------	--

**Крок 2** Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

**Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикачів у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.


## НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ: ВЕНТИЛЯТОР ПЛЮС







**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

<b>Крок 1</b>	Переконайтеся, що духовка холодна.	
<b>Крок 2</b>	Заповніть заглибину камери водопровідною водою. <b>i</b> Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.	
<b>Крок 3</b>	Встановіть функцію: 	
<b>Крок 4</b>	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.	
<b>Крок 5</b>	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.	
<b>Крок 6</b>	Поставте страву в духовку. Див. розділ «Поради і рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.	
<b>Крок 7</b>	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.	
<b>Крок 8</b>	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара може спричинити опіки.	
<b>Крок 9</b>	Переконайтеся, що духовка холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.	

## ФУНКЦІЇ НАГРІВУ

Функція нагріву	Додаток
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Для увімкнення лампи.
 Вентилятор ПЛЮС / Чищення водою	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.

Функція нагріву	Додаток
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба (тостів).
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

### ПРИМІТКИ ДО: ВОЛОГА КОНВЕКЦІЯ




Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.

Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.

# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



## ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.





## НАЛАШТУВАННЯ: ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### Налаштування: Час доби







 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

,  — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

### Як змінити: Час доби

Крок 1	 — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.
Крок 2	 ,  — натисніть, щоби встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

### Налаштування: Тривалість



Крок 1	Установіть функцію духової шафи й температуру.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
Крок 3	 ,  — натисніть, щоби встановити тривалість. На дисплеї відображається:   — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.
Крок 4	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

## Налаштування: Тривалість

**Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Налаштування: Таймер


**Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.


**Крок 2**  ,  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

**Крок 3** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Скасування: Функції годинника

**Крок 1**  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

**Крок 2** Натисніть і утримуйте:  .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

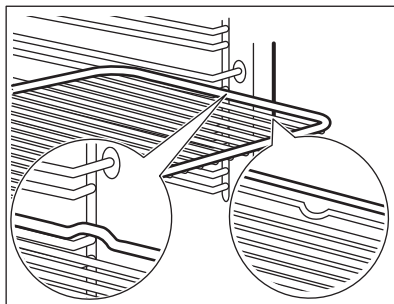
запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

### ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку.  
Ці заглибини є також обмежувачами, що

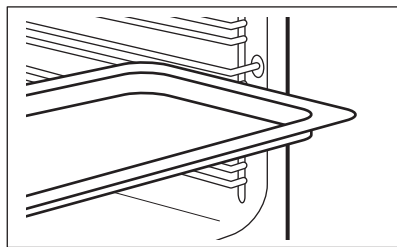
#### Решітка:

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

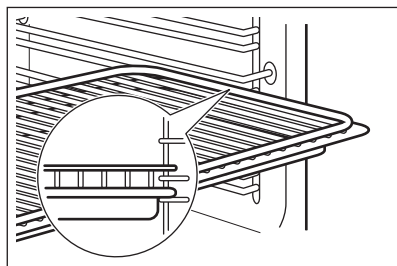


**Лист для випікання:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання:**

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.

**ВИКОРИСТАННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ**

Не змащуйте телескопічні напрямні. Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні

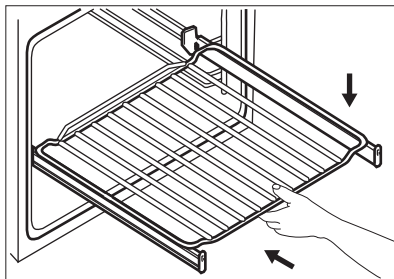
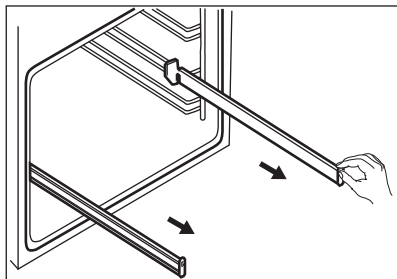
напрямні повністю зайшли всередину духової шафи.

**Крок 1**

Повністю витягніть праву й ліву телескопічну напрямну.

**Крок 2**

Поставте комбіновану решітку на телескопічні напрямні, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.

**ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ****ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ВЕНТИЛЯТОР**

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову

шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духову шафу не охолоне.

## ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом,

який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицьок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полицьки.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Духова шафа оснащена 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. Це скорочує час готування та споживання енергії.

### ВЕНТИЛЯТОР ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицьки.

Використовуйте деко для випікання.

### 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

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, 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 випарується.

### 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.



ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ



(мл)







(°C)






(хв.)

	(мл)	(°C)	(хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40



 <b>ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ</b>	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60




Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.




 <b>ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ</b>	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.  
Установіть температуру на 110 °C.








 <b>ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ</b>	 (хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25








Використовуйте 200 мл води.  
Використовуйте скляну форму для випікання.

 <b>ПІДСМАЖУВАННЯ</b>	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф	200	50 - 60








 ПІДСМАЖУВАННЯ	 (°C)	 (хв.)
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

## СМАЖЕННЯ І ВИПІКАННЯ

 ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання

 ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ХЛІБ І ПІЦА	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.  
Використовуйте форму для торта.





 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.  
Використовуйте решітку.

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор	 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	
Яловичина	200		190	50 - 70
Свинина	180		180	90 - 120
Телятина	190		175	90 - 120
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210		200	50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210		200	60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210		200	70 - 75

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла 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
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Засць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.





 РИБА	Традиційне готування	Вентилятор	 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морський лящ, 3 - 4 рибини	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190	175	35 - 60

## ГРИЛЬ

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.




 ГРИЛЬ	 (кг)	 (хв.) 1-й бік	 (хв.) 2-й бік
Стейки з філе, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудина, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## ТУРБО-ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духовку.



Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.




 ЯЛОВИЧИНА	 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або фїле, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або фїле, помїрного просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або фїле, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окїст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Вїдбївнї котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'яснї хлїбцї, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо вїдварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Смажена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порцїйна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половина, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

 РИБА (НА ПАРІ)	 (°C)	 (хв.)
Цїла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

### ДЕГІДРАТАЦІЇ - ВЕНТИЛЯТОР




Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випїкання.




Для отримання кращого результату вимкнїть духову шафу пїсля завершення половини часу сушіння, вїдкрийте дверцята і дайте їй

охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Трави	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10
Абрикоси	8–10
Яблука, скибочки	6–8
Груші	6–9






### ВОЛОГА КОНВЕКЦІЯ - РЕКОМЕНДОВАНІ АКСЕСУАРИ

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.






			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см





### ВОЛОГА КОНВЕКЦІЯ

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45

















		 (°C)		 (хв.)
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (хв.)
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземно-морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

### ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ДОСЛІДНИЦЬКИХ УСТАНОВ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт, форма для тор-та Ø26 см	Традиційне готування	Решітка	2	170	40 - 50	Попередньо про-грійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для тор-та Ø26 см	Вентиля-тор	Решітка	2	160	40 - 50	Попередньо про-грійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для тор-та Ø26 см	Вентиля-тор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо про-грійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобу-лочні вироби	Вентиля-тор	Деко для ви-пікання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобу-лочні вироби	Вентиля-тор	Деко для ви-пікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобу-лочні вироби	Традиційне готування	Деко для ви-пікання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній сто-роні, 2-3 хви-лини на дру-гій стороні	Попередньо про-грійте духову шафу протягом 3 хвилин.

				 (°C)	 (хв.)	
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

## ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### ПРИМІТКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ



#### Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



#### Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



#### Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## ЯК ЧИСТИТИ: ЗАГЛИБИНУ КАМЕРИ

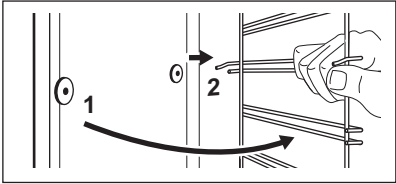
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з паром.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Залити: 250 мл білого оцту до заглибини камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5-10 циклів готування.


## ЯК ЗНЯТИ: ОПОРИ ПОЛИЧОК

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

<b>Крок 1</b>	Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	
<b>Крок 2</b>	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
<b>Крок 3</b>	Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.	
<b>Крок 4</b>	Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.	

## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ: ЧИЩЕННЯ ВОДОЮ

Під час цієї процедури чищення за допомогою вологи з поверхні духової шафи усуваються залишковий жир та часточки їжі.

<b>Крок 1</b>	Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
<b>Крок 2</b>	Встановіть функцію: 
<b>Крок 3</b>	Установіть температуру на 90 °C.

<b>Крок 4</b>	Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
<b>Крок 5</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 6</b>	Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

## ЯК ЗНЯТИ ТА ВСТАНОВИТИ: ДВЕРЦЯТА

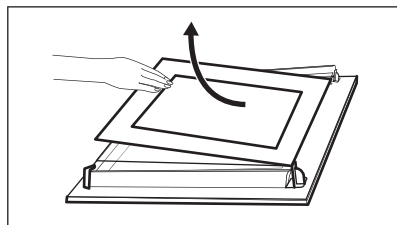
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцят і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



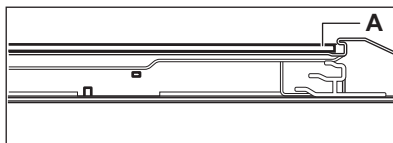
**УВАГА** Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

<b>Крок 1</b>	Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.	
<b>Крок 2</b>	Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.	
<b>Крок 3</b>	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.	
<b>Крок 4</b>	Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.	
<b>Крок 5</b>	Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 6</b>	Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.	
<b>Крок 7</b>	Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.	

<b>Крок 8</b>	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.
<b>Крок 9</b>	Після очищення встановіть скляну панель і дверцята.



Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



## ЯК ЗАМІНИТИ: ЛАМПА



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

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

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духові шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### Задня лампа

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
<b>Крок 2</b>	Помийте скляний плафон.
<b>Крок 3</b>	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
<b>Крок 4</b>	Установіть скляний плафон.

## УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### НЕОБХІДНІ ДІЇ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Перевірте чи...
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Відбулося вимкнення електроенергії. Встановіть час доби.
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.
Незадовільний результат приготування функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.

Несправність	Перевірте чи...
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

### 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 духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

**Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:**

Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ТА ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТОК ВИРОБУ\*

Назва постачальника	Zanussi
Ідентифікатор моделі	OPZB43341X 949499373
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергетичної ефективності	A
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•г/цикл



Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	28.5 кг

\*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.  
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.  
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

## ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

## Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

### Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 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 викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до

заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE EAC

867360283-A-062021