

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCV56GML

RU Инструкция по эксплуатации
Кухонная плита

ZANUSSI

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями 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.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации на высоте менее 2000 м над уровнем моря.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на кораблях, лодках и судах.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец или установленных на петлях стеклянных дверец, так как ими можно поцарапать поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- **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.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

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.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

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 параметры, указанные на табличке с техническими данными,

соответствуют характеристикам электросети.

- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- 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 используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ! Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - 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, содержащей большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием.
- Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменить незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- 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 указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная 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 того же типоразмера.

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.

УСТАНОВКА

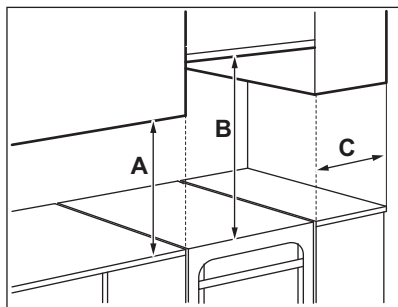


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

Для проверки соблюдения минимально допустимых зазоров см. Таблицу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	400

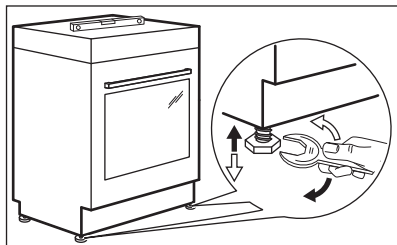
Расстояние	мм
B	650
C	150

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Класс энергопотребления	A
Прибор класса	1

Размеры	мм
Высота	858
Ширина	500
Глубина	600

ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА



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

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.



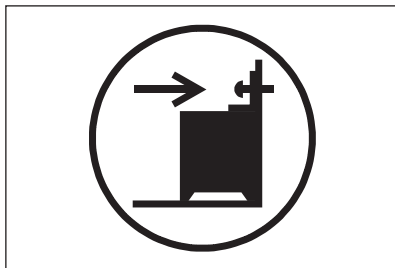
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.



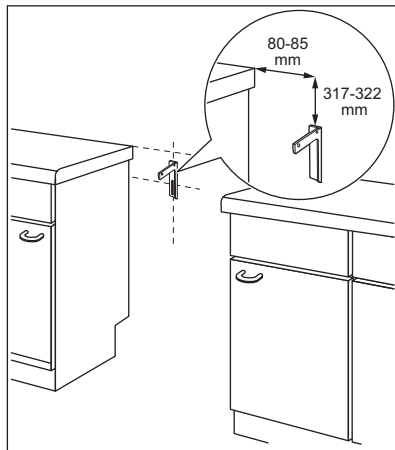
Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



1. Установите кронштейн защиты от опрокидывания, воспользовавшись круглым отверстием в нем и отступив на 317-322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.



2. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора. Поднимите переднюю часть прибора и поместите его между кухонными шкафами. Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



При изменении положения кухонной плиты необходимо надлежащим образом отрегулировать защиту от опрокидывания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.



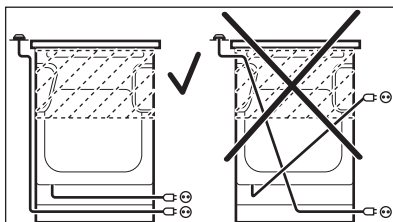
ВНИМАНИЕ! Перед подключением кабеля электропитания к клеммной колодке измерьте напряжение между фазами в домашней электросети. Затем воспользуйтесь наклейкой со схемой подключения на задней стороне прибора и выберите подходящую схему подключения. Данный порядок действий предотвратит ошибки установки и повреждение электрических компонентов внутри прибора.

Типы кабелей, пригодных для различных фаз:

Фаза	Мин. сечение кабеля
1	3x6 мм ²
3 с нейтралью	5x1,5 мм ²

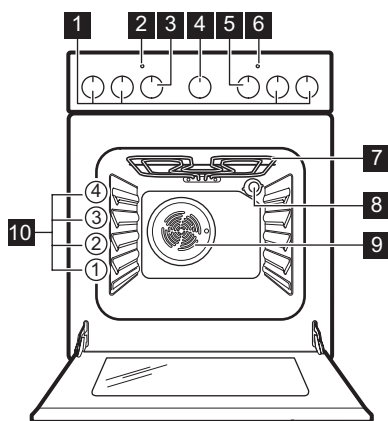


ВНИМАНИЕ! Сетевой кабель не должен касаться частей прибора, заштрихованных на рисунке.



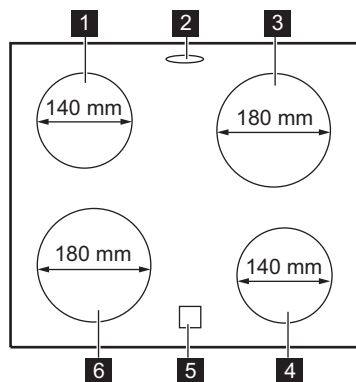
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор/символ температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Ручка управления таймером
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Положение противней

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3 Конфорка 1700 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 1700 Вт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Алюминиевый противень**
Для тортов и печенья.
- **Отделение для хранения**
Отделение для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.



ВНИМАНИЕ! Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Извлеките все принадлежности из прибора.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить. Установите принадлежности обратно на их места.

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. Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.
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.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ НАГРЕВА

Символ	Описание
0	Положение «Выкл»
1 - 6	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели гаснет.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА



ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикация включается, когда конфорка горячая.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



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

КУХОННАЯ ПОСУДА



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мощность нагрева:	Применение:
1	Поддержание в теплом состоянии

Мощность нагрева:	Применение:
2	Спокойное медленное кипение
3	Приготовление на медленном огне
4	Жарка / подрумянивание
5	Доведение до кипения
6	Доведение до кипения / жарка на большом огне / жарка во фритюре

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар

и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удайте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.

ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



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

- Лампа загорается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор загорается, 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».

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.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
	Верхн/нижн. нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов Максимальная температура для этой функции составляет 210°C.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. Для использования данной функции ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».

Символ	Режимы нагрева	Применение
	Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение» Раздела «Духовой шкаф — экономия электроэнергии».

ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

ТАЙМЕР

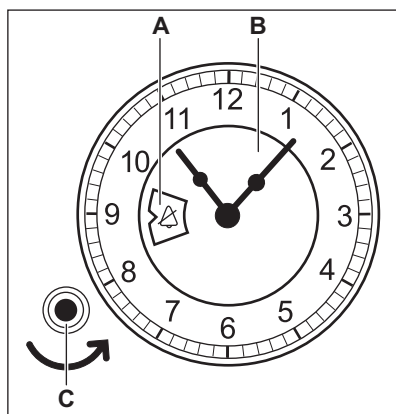
Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета.



Эта функция не влияет на работу прибора.

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

По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал.



АНАЛОГОВЫЙ ТАЙМЕР

Таймер имеет следующие функции:

- Время суток
- Таймер + Окончание приготовления

- A. Окошко
- B. Селектор

Установка текущего времени суток

Для установки на таймере времени суток нажмите ручку настройки и поворачивайте ее против часовой стрелки (в направлении, заданном стрелкой) до тех пор, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Не вращайте ручку настройки по часовой стрелке.

После завершения установки дайте ручке самой вернуться в первоначальное положение или осторожно потяните ее на себя.

Нормальное положение 

Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется

. В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Функция «Таймер + Окончание приготовления» выключена.

Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического выключения для режима духового шкафа. Максимально допустимый диапазон времени составляет 180 минут.



Используйте эту функцию только в том случае, если не требуется перемешивать готовящиеся продукты и следить за процедурой приготовления.

C. Ручка настройки

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока в окошке циферблата не появится нужное время отключения духового шкафа (в минутах).

Начнется обратный отсчет. По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал. Прибор выключается.



Звуковая сигнализация может быть отключена. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется . В этом положении после отключения прибора звуковой сигнал не выдается.

Для выключения режима «Таймер + Окончание приготовления» поверните ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется .

ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



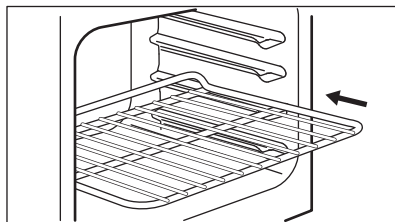
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

Решетка:



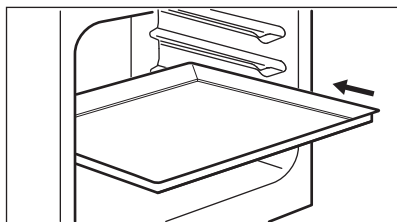
С задней стороны решетке придана особая форма, которая способствует циркуляции тепла.



Установите решетку на требуемый уровень. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.
Противень:



Не задвигайте глубокий противень к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.



Установите противень или сотейник на один из уровней. Позаботьтесь о том, чтобы он не касался задней стенки духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



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 четыре уровня положения 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.

ВЫПЕЧКА

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧНЫХ БЛЮД

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании эмалированных противней 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.

ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста	250	150	25 - 30	3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 190	40 - 50	3	эмалированный противень
Пирог на противне	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	эмалированный противень
Цыпленок, целиком	1350	200 - 220	60 - 70	2	решетка
				1	эмалированный противень
Половинка цыпленка	1300	190 - 210	35 + 30	3	решетка
				1	эмалированный противень
Свинные жареные отбивные котлеты	600	190 - 210	30 - 35	3	Решетка
				1	эмалированный противень
Открытый пирог ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлежности
Дрожжевой пи- рог с начин- кой ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	эмалированный противень
Пицца	1000	200 - 220	25 - 35	2	эмалированный противень
Сырный торт/ Чизкейк	2600	170 - 190	60 - 70	2	эмалированный противень
Швейцарский открытый яблочный пи- рог ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	эмалированный противень
Рождествен- ский пирог ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	эмалированный противень
Открытый пи- рог ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 круглый эм- алированный противень (диа- метр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см)
Румынский бисквит ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шка- фа
Румынский бисквит – тра- диционный	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) том же уровне духового шка- фа
Булочки из дрожжевого те- ста ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	эмалированный противень
Швейц. ру- лет ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	эмалированный противень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Безе	400	100 - 120	40 - 50	2	эмалированный противень
Пирог с посыпкой ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	эмалированный противень

- 1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 20 минут.
- 4) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 6) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 18 минут.

РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Полоски из теста ¹⁾	250	145	25	3	эмалированный противень
Полоски из теста ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000	150	30	2	эмалированный противень
Плоский пирог ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	эмалированный противень
Дрожжевой пирог с яблоками	2000	170 - 180	40 - 50	3	эмалированный противень
Яблочный пирог	1200 + 1200	175	55	2	2 противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) том же уровне духового шкафа

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлежно- сти
Мелкое пече- нье ¹⁾	500	155	30	2	эмалирован- ный проти- вень
Мелкое пече- нье ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	эмалирован- ный проти- вень
Нежирный бис- квитный пи- рог ¹⁾	350	160	30	1	1 круглый противень с алюминие- вым покры- тием (диа- метр: 26 см)
Пирог на про- тивне	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	эмалирован- ный проти- вень
Цыпленок, це- ликом	1400	180	55	2	решетка
				1	эмалирован- ный проти- вень
Жаркое из сви- нины	800	170 - 180	45 - 50	2	решетка
				1	эмалирован- ный проти- вень
Дрожжевой пи- рог с начинкой	1200	150 - 160	20 - 30	2	эмалирован- ный проти- вень
Пицца	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	эмалирован- ный проти- вень
Пицца	1000	190 - 200	25 - 35	2	эмалирован- ный проти- вень
Творожный тортик (чиз- кейк)	2600	160 - 170	40 - 50	1	эмалирован- ный проти- вень
Швейцарский открытый яблочный пи- рог ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	эмалирован- ный проти- вень

Продукты	Количество (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положе- ние про- тивня	Принадлежно- сти
Рождествен- ский пирог ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	эмалирован- ный проти- вень
Открытый пи- рог ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 круглый эмалирован- ный проти- вень (диа- метр: 26 см)
Крестьянский хлеб ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	эмалирован- ный проти- вень
Румынский бисквит ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 противня с алюминие- вым покры- тием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Румынский бисквит – тра- диционный	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 противня с алюминие- вым покры- тием (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа
Булочки из дрожжевого те- ста ¹⁾	800	190	15	3	эмалирован- ный проти- вень
Булочки из дрожжевого те- ста ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	эмалирован- ный проти- вень
Швейцарский рулет ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	эмалирован- ный проти- вень
Безе	400	110 - 120	30 - 40	2	эмалирован- ный проти- вень
Безе	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	эмалирован- ный проти- вень

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Пирог с посыпкой	1500	160 - 170	25 - 35	3	эмалированный противень
Бисквит ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	эмалированный противень
Сливочный кекс ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	эмалированный противень

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

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

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-15 минут.

4) Задайте температуру 250°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10-20 минут.

5) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

ВЛАЖНЫЙ ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Хлеб и пицца				
Булочки	190	25 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Хлеб/Булочки	200	40 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Замороженная пицца 350 г	190	25 - 35	2	решетка
Пирожные на эмалированном противне				
Швейц. рулет	180	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Шоколадный торт	180	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Пирожные в форме				
Суфле	210	35 - 45	2	шесть керамических формочек на решетке

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Бискв. осн. для откр. пир.	180	25 - 35	2	форма для осн. откр. пир. на решетке
Бисквит	150	35 - 45	2	форма для пирожных на решетке
Рыба				
Рыба в пакетах 300 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыба целиком 200 г	180	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Рыбное филе 300 г	180	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Мясо				
Рыба в пакетах 250 г	200	35 - 45	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мясо на шпажках 500 г	200	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Мелкие хлебобулочные изделия				
Файлы "cookie"	170	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Минд. печенье	170	40 - 50	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Маффины	180	30 - 40	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Несладкое сухое печенье	160	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Печенье из песочного теста	140	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Тарталетки	170	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Вегетарианское				

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Принадлежности
Смесь овощей в пакетах 400 г	200	20 - 30	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля
Омлет	200	30 - 40	2	сковорода для пиццы на решетке
Овощи на противне 700 г	190	25 - 35	2	эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ТЕСТИРУЮЩИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Продукты	Описание	Температура (°C)	Принадлежности	Положение противня	Время (мин)
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Верхн/нижн. нагрев	160	стандартный противень	3	20 - 30
Мелкое печенье (16 шт на противне)	Режим конвекции	150	стандартный противень	3	20 - 30
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	190	решетка	1	65 - 75
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Режим конвекции	180	решетка	2	70 - 80
Нежирный бисквитный пирог	Верхн/нижн. нагрев	180	решетка	2	20 - 30
Нежирный бисквитный пирог	Режим конвекции	160	решетка	2	25 - 35
Песочное печенье / полоски из теста	Верхн/нижн. нагрев	140	стандартный противень	3	15 - 30
Песочное печенье / полоски из теста	Режим конвекции	140	стандартный противень	3	20 - 30

ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



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.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств 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 аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

МОДЕЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ АЛЮМИНИЯ



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 И УСТАНОВКА СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

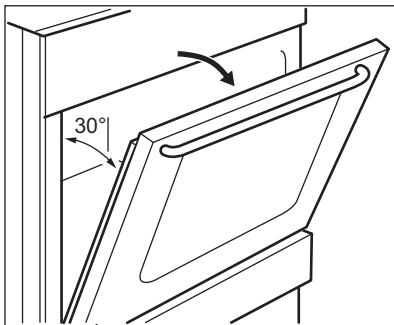


ВНИМАНИЕ! Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.

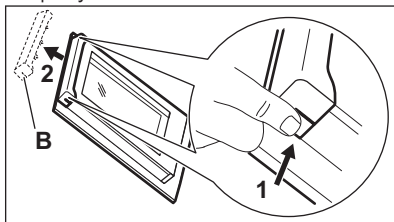


ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



2. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



ВНИМАНИЕ! При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Сторона с надписями на внутреннем стекле должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



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

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.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Варочная поверхность не включается или не работает. Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее духового шкафа / варочной поверхности отображается код ошибки, не указанной в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	Выключите, а затем снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Варочная поверхность не включается или не работает.	Сработал предохранитель.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
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.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.

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.)	
---------------	-------

Рекомендуем записать их здесь:

Код изделия (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

ДУХОВОЙ ШКАФ – ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно 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.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов. Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа. Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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.

Сохранение продуктов теплыми

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

Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Духовой шкаф – ежедневное использование».

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:

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

Изготовлено в Румынии

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE EAC

867342901-B-092019