

RU

Инструкция по
эксплуатации

2

UK

Інструкція

36

USER MANUAL

Духовой шкаф с функцией пара
Парова духовка

ZOS35802

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности.....	2	Дополнительные функции	14
Указания по безопасности.....	4	Полезные советы.....	15
Описание изделия.....	6	Уход и очистка.....	27
Перед первым использованием.....	7	Поиск и устранение неисправностей.....	31
Ежедневное использование.....	8	Установка.....	32
Функции часов.....	11	Технические данные.....	34
Использование дополнительных принадлежностей.....	11	Энергоэффективность.....	34

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только 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.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной 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 персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- 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 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 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 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.

- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы 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 не влияет на эффективность работы прибора. Оно не

является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.

- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не открывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

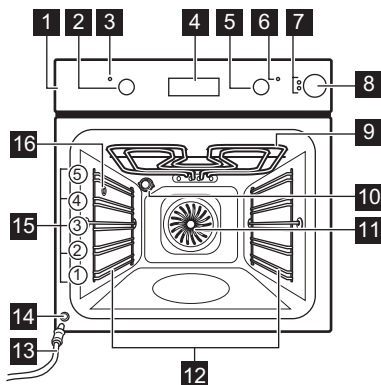
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

Сервис

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка регулировки температуры
- 6 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 7 Индикаторы состояния емкости для воды
- 8 Выдвижной резервуар для воды
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Сливной шланг

14 Клапан для слива воды

15 Положение противней

Принадлежности

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

16 Входное отверстие для пара

Для тортов и печенья.

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

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности
и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор
следует очистить.

Установите принадлежности и съемные
направляющие для полок обратно на
место.

Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться
духовым шкафом, следует задать время
суток.

При подключении прибора к электросети,
после перебора электроснабжения или в
случае, если текущее время не
установлено, индикация времени суток
мигает.

С помощью кнопок **+** или **—** установите
надлежащее время суток.

Примерно через пять секунд мигание
прекратится, и на дисплее отобразится
установленное время суток.

Изменение времени



Текущее время суток нельзя
изменить, если используется
функция «Продолжительность»
|→| или «Окончание» **→|**.

Нажимайте на  до тех пор, пока не
замигает индикация текущего времени
суток.

Порядок установки нового значения
времени описан в Главе «Установка
текущего времени».

Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте
максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно
один час.
3. Выберите режим  и задайте
максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно
15 минут.
5. Выберите режим  и задайте
максимальную температуру.
6. 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.

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Утапливаемые ручки

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

Включение и выключение прибора



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

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

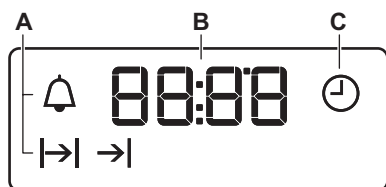
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Верхний нагрев	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.

Режим духового шкафа		Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Горячий воздух /	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

Дисплей



- A) Индикаторы режимов
- B) Дисплей времени
- C) Индикатор режимов

Кнопки

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

Приготовление на пару

1. Установите режим .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор «Резервуар для воды полон».

Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.

- i** В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости.
- Не заливайте в выдвижной резервуар для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
 4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
 5. Установите температуру между 130°C и 230°C.
- При температуре более 230°C приготовление на пару не дает хороших результатов.

! **ВНИМАНИЕ!**

По окончании каждого использования функции приготовления на пару следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.

! **ОСТОРОЖНО!**

Прибор может сильно нагреваться. Существует риск получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

Индикатор «Резервуар пуст»

Индикатор  указывает на то, что в резервуаре закончилась вода, и его необходимо наполнить.

Более подробную информацию см. в главе «Приготовление на пару».

Индикатор «Резервуар для воды полон»

Индикатор  показывает, что духовой шкаф готов к приготовлению на пару.

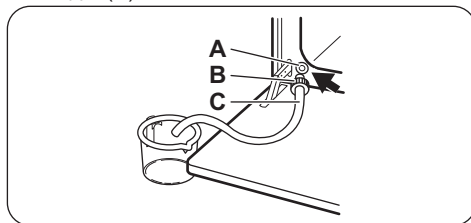
i Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

Слив воды из резервуара для воды

! **ОСТОРОЖНО!**

Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).
2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.

i При появлении сообщения  внутри может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.

i Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

Функции часов

Таблица функций часов

Функция часов		Применение
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.
	Продолжительность	Установка времени приготовления духового шкафа.
	Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться.

 При одновременном использовании функций «Продолжительность»  и «Окончание»  можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» , затем – время окончания .

Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность»  и «Окончание» , задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера  этого делать не требуется.

1. Нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте  или .

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов.

-  В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.
3. По истечении установленного времени замигает индикатор функции часов и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
 4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

 При использовании функций «Продолжительность»  и «Окончание»  прибор выключается автоматически.

Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

Использование дополнительных принадлежностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

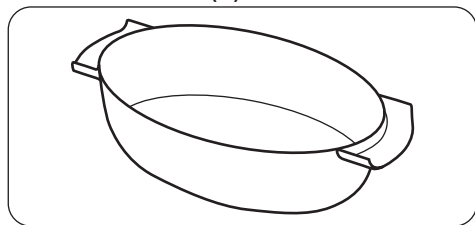
Принадлежности для приготовления на пару

i Набор принадлежностей для приготовления на пару не входит в комплект данного прибора. За более подробной информацией обращайтесь к местному поставщику.

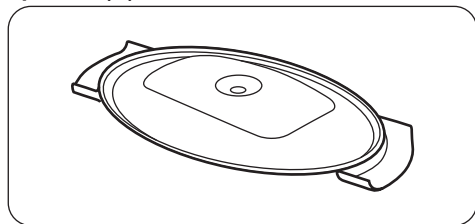
Емкость для приготовления диетических блюд.

Емкость состоит из стеклянной чаши, крышки с отверстием для форсунки с трубкой (С) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.

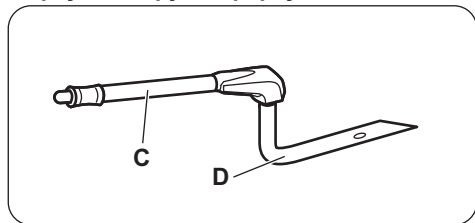
Стеклянная чаша (А)



Крышка (В)

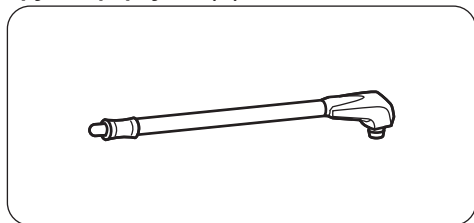


Форсунка и трубка форсунки

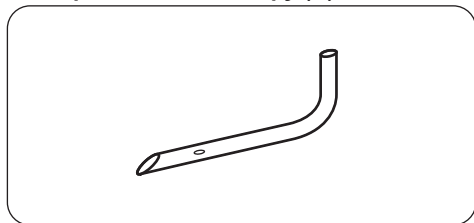


«С» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

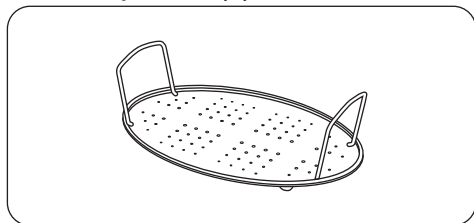
Трубка форсунки (С)



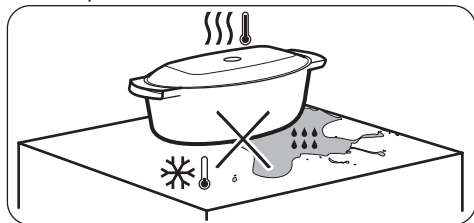
Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



Стальная решетка (Е)



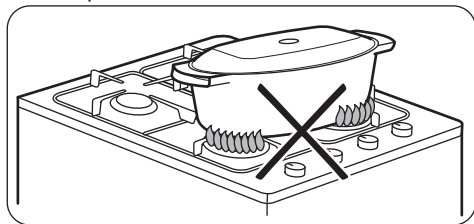
- Не кладите емкость для приготовления блюд на холодные/влажные поверхности.



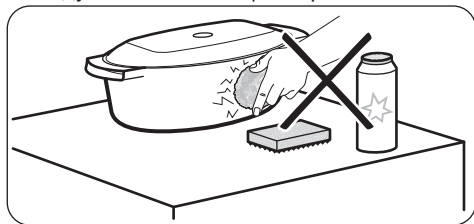
- Не наливайте в нагретую емкость для приготовления блюд холодные жидкости.



- Не используйте емкость для приготовления на горячих варочных поверхностях.



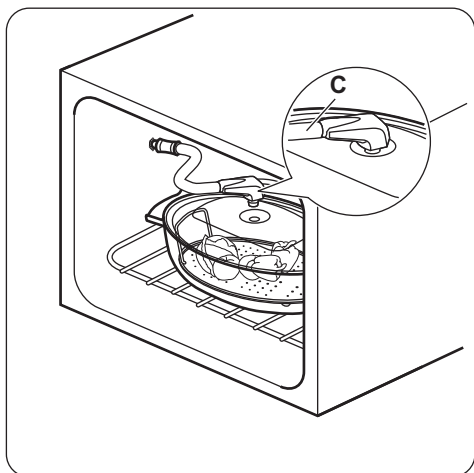
- Не очищайте емкость для приготовления с помощью абразивных чистящих средств, металлических подушечек и чистящих порошков.



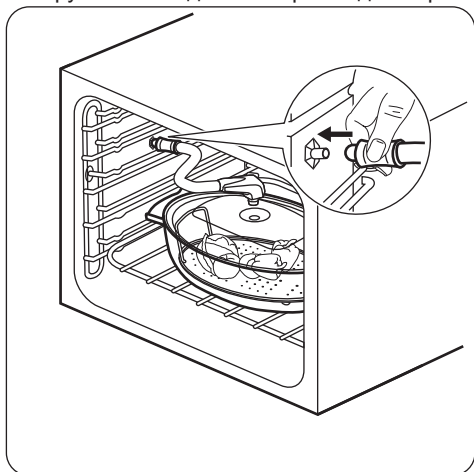
Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой.

1. Вставьте форсунку с трубкой в специальное отверстие, расположенное в крышке емкости для приготовления диетических блюд.



2. Поместите емкость на решетку, установленную на второй полке снизу.
3. Вставьте второй конец форсунки с трубкой в входное отверстие для пара.



Убедитесь, что трубка форсунки не передавлена и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.

4. Задайте режим приготовления на пару.

Приготовление непосредственно на пару

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды.

**ОСТОРОЖНО!**

Не используйте крышку.

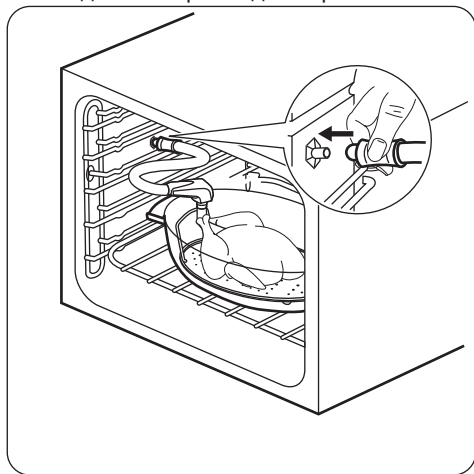
**ВНИМАНИЕ!**

Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные перчатки во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового шкафа.



Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

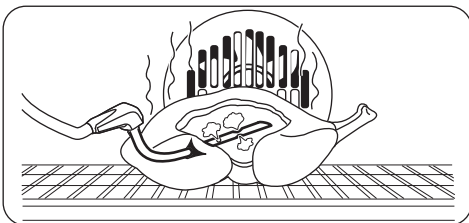
1. Вставьте форсунку (D) в резиновый шланг (C). Второй конец вставьте в входное отверстие для пара.



2. Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу.

Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.

3. Задайте режим приготовления на пару. При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (D) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Таблицах для приготовления пищи в Главе «Указания и рекомендации».

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

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

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим

электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова

включается; включение происходит автоматически.

Полезные советы



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

Общая информация

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

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

Приготовление выпечных блюд

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

Приготовление мяса и рыбы

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

Время приготовления

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

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

Таблица выпечки и жарки

Пироги

Продукт ы	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Коммента рии
	Температ ура (°C)	Положен ие противня	Температ ура (°C)	Положен ие противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог) ¹⁾	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождестве нский торт / торт с большим количество м фруктов ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба

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

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. + прав.)	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

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

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

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

Рыба

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

Турбо-гриль

Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Птица

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

Рыба (на пару)

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

Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины

времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

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

Фрукты

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

Горячий воздух + Пар

Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Яблочный торт ¹⁾	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс) ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	В форме для выпечки диаметром 20 см

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Сливовый торт ¹⁾	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Маленькие торты	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Сладкие булочки ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	В глубоком противне
Бриоши (сдобные булочки) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В глубоком противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Белый хлеб ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	6-8 штук в глубоком противне
Пицца ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	В глубоком противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1	В форме
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2	В форме
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)	В форме

Мясо

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Телятина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Ростбиф с кровью	1000	210	45 - 50	2	На решетке
Ростбиф средней прожаренности	1000	200	55 - 65	2	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000	190	65 - 75	2	На решетке
Баранина	1000	175	110 - 130	2	Нога
Цыпленок	1000	200	55 - 65	2	Целиком
Индейка	4000	170	180 - 240	2	Целиком
Утка	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Целиком
Гусь	3000	160 - 170	150 - 200	1	Целиком
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Разрезанный на куски

Рыба

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Форель	1500	180	25 - 35	2	3-4 рыбы
Тунец	1200	175	35 - 50	2	4-6 кусочков филе
Хек	-	200	20 - 30	2	-

Разогрев паром

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Запеканки ¹⁾	140	15 - 25	2	Разогрев на тарелке
Макаронные изделия и соусы ¹⁾	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия) ¹⁾	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Порционные блюда ¹⁾	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Мясо ¹⁾	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Овощи ¹⁾	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Приготовление в емкости для приготовления диетических блюд

Используйте функцию «Горячий воздух + Пар».

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Брокколи, соцветия	150	20 - 25	2
Баклажан	150	15 - 20	2
Цветная капуста, соцветия	150	25 - 30	2
Помидоры	150	15	2
Белая спаржа	150	35 - 45	2
Зеленая спаржа	150	25 - 35	2
Цукини, резаные	150	20 - 25	2
Морковь	150	35 - 40	2
Фенхель	150	30 - 35	2
Кольраби	150	25 - 30	2
Сладкий перец (полосками)	150	20 - 25	2
Сельдерей, ломтиками	150	30 - 35	2

Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Вареная ветчина	150	55 - 65	2
Отварн. куриная грудка	150	25 - 35	2
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	150	80 - 100	2

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Форель	150	25 - 30	2
Филе лосося	150	25 - 30	2

Гарниры

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рис:	150	35 - 40	2
Картофель в мундире, средний	150	50 - 60	2
Вареная картошка, четверти	150	35 - 45	2
Полента	150	40 - 45	2

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других

продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с

острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

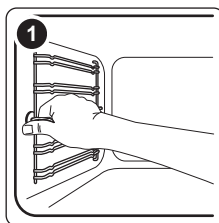
- i** Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Очистка уплотнения дверцы

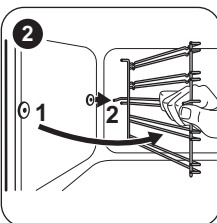
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Снятие направляющих для противней, а также снятие

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



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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Чистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ!

Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.



В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

- Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.

- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает

негативного влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жесткость воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы.

Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».

4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

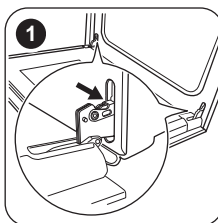


Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

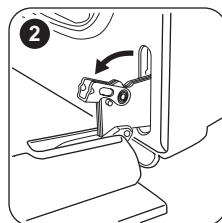


ОСТОРОЖНО!

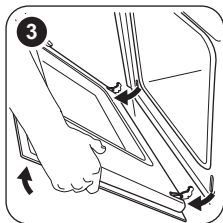
Не используйте прибор без внутренней стеклянной панели.



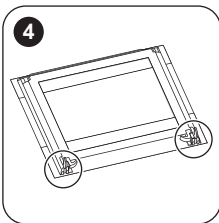
- 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



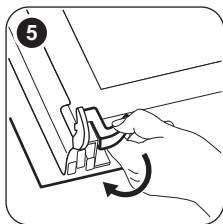
- 2 Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



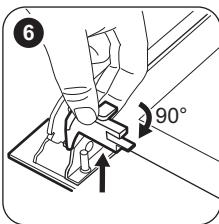
3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



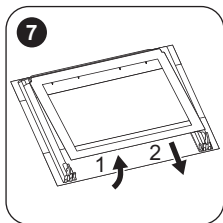
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6 Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

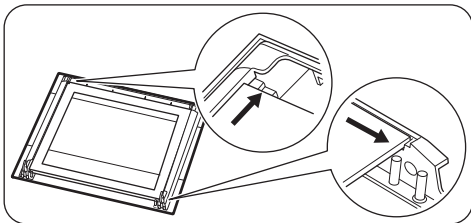
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

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

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

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

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ОСТОРОЖНО!

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

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

Задняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
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 более чем на 15-20 минут.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Индикатор «Резервуар полон»  не горит.	В резервуаре для воды недостаточно воды.	Наливайте в резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горит индикатор «Резервуар пуст»  .	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой. Если индикатор по-прежнему горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

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

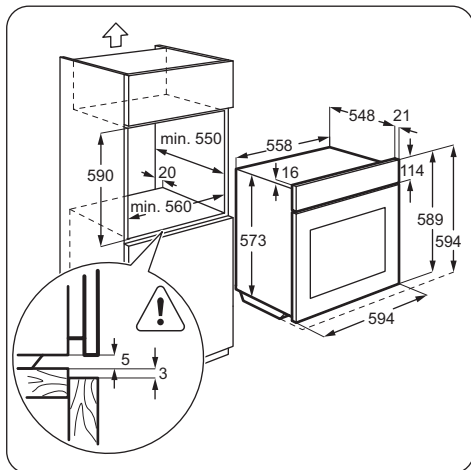
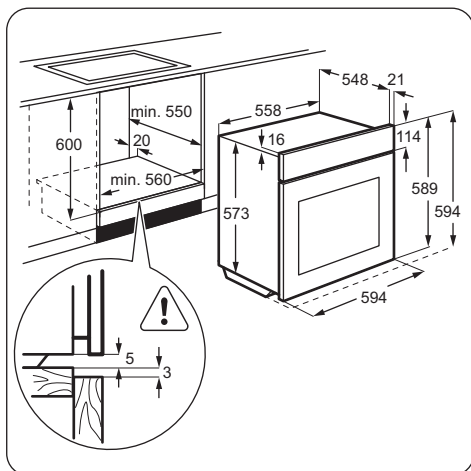
Установка



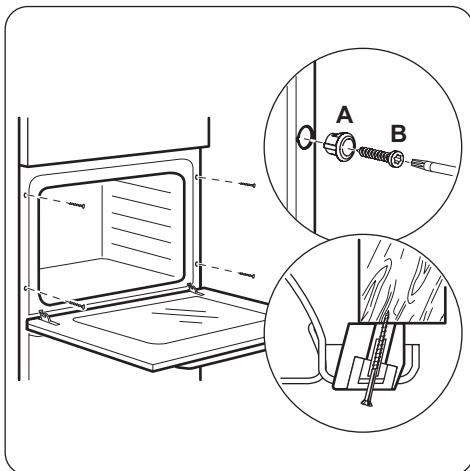
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Встраивание



Крепление прибора к мебели



Электрическое подключение

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее

проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



Технические данные

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Энергоэффективность

Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	Zanussi
Идентификатор модели	ZOS35802XD
Индекс энергоэффективности	100.0
Класс энергопотребления	A
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.85 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Громкость	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	34.8 кг

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

Экономия электроэнергии

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

• Общие рекомендации

- Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть

закрыта как можно большую часть времени.

- Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
- Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
- Если продолжительность 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 продуктов.
- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Италия С.п.А. Хаусхолд Эпплайнсиз - фабрика Форли
Виале Болонья 298, I-47100 Форли
Италия

Зміст

Інформація з техніки безпеки	36	Додаткові функції	47
Інструкції з техніки безпеки	37	Поради і рекомендації	48
Опис виробу	40	Догляд та чистка	59
Перед першим користуванням	40	Усунення проблем	63
Щоденне користування	41	Установка	64
Функції годинника	44	Технічна інформація	65
Використання приладдя	45	Енергоефективність	65

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки

Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.

- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

Використання



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.

- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на 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 приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється

з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духовки завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду панелі меблів (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцят було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої панелі меблів, спричиняючи подальше пошкодження приладу, відділення або дна. Не закривайте панель меблів, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцят приладу під час готування на парі.
 - Відкривайте дверцят приладу обережно після готування на парі.

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. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі!
- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та їжі можуть спричинити виникнення пожежі.
- Витирайте прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише

нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть замок із дверцят, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

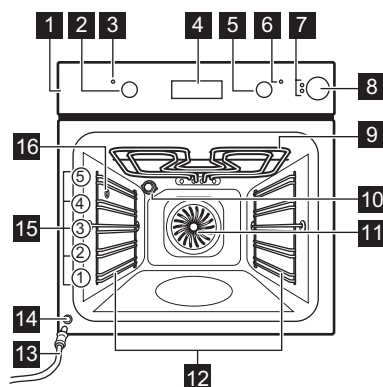
Сервіс

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

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

Опис виробу

Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій духової шафи
- 3** Лампа / символ / індикатор живлення
- 4** Електронний програматор
- 5** Перемикач температури
- 6** Лампа / символ / індикатор температури
- 7** Індикатор резервуару для води
- 8** Лоток для води
- 9** Нагрівальний елемент
- 10** Лампа
- 11** Вентилятор
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Зливна труба
- 14** Клапан вихідного отвору для води
- 15** Положення полиць
- 16** Отвір для виходу пари

Приладдя

- **Решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Лист для випікання**

- Для випікання пирогів і печива.
- **Каструля форма**
Для випікання й смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.
Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор функції часу доби блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

Натискайте кнопки **+** або **-**, щоб встановити час.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, і на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

Зміна часу



Ви можете змінити час доби, якщо виконуються функції
Тривалість $\rightarrow$ або Завершення
 $\rightarrow$.

Натискайте , поки не мигітиме індикатор часу доби.
Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Нехай прилад попрацює протягом 1 години.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до температури, вищої ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах і дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

Щоденне користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

Увімкнення та вимкнення приладу



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикатори або лампочки:

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

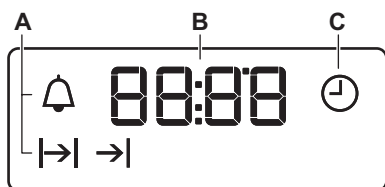
1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Функції духової шафи

Функція духової шафи		Використання
0	Положення «вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки. Не є функцією готування.

Функція духової шафи		Використання
	Традиційне готування	Для смаження й випікання на 1 рівні духової шафи.
	Верхній нагрів	Для підрум'янювання хліба, тістечок, випічки. Для доведення страв до готовності.
	Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
	Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінків.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні духової шафи. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
	Вентилятор	Для одночасного випікання на 3 рівнях розташування полиць, а також для сушіння продуктів. Температуру встановлюйте на 20–40°C нижче температури в режимі «Традиційне приготування».
	Налаштування для піци	Для випікання на одному рівні з отриманням рум'яної скоринки та хрусткої основи. Встановіть температуру на 20–40°C нижче, ніж при традиційному приготуванні.
	Готування з конвекцією + пара	Для приготування страв на парі. Використовуйте цю функцію для зменшення тривалості готування та для збереження вітамінів і поживних речовин у продуктах. Виберіть функцію і встановіть температуру від 130°C до 230°C.

Дисплей



- A) Індикатори функцій
- B) Індикатор часу
- C) Індикатори функції

Кнопки

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

Кнопка	Функція	Опис
+	ПЛЮС	Налаштування часу.

Приготування на парі

1. Встановіть функцію .
2. Натисніть кришку, щоб відкрити резервуар для води. Наповніть лоток водою, доки не загориться індикатор «Резервуар повний».
Максимальна ємність резервуара становить 900 мл. Цього достатньо для готування на протязі приблизно 55-60 хвилин.

 Використовуйте тільки воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини (грапу, віскі, коньяк тощо) у лоток для води.

3. Поверніть лоток для води в початкове положення.
4. Готуйте страви в підходящому посуді.
5. Встановіть температуру від 130°C до 230°C.
Готування на парі не дає добрих результатів за температури вище 230°C.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Зачекайте принаймні 60 хв. після кожного готування на парі, щоб уникнути виходу гарячої води з випускного клапана.

Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.

 **ОБЕРЕЖНО!**
Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.

Індикатор «Резервуар порожній»

Індикатор  вказує, що резервуар порожній і його необхідно наповнити.

Докладну інформацію див. у розділі «Приготування на парі».

Індикатор «Резервуар повний»

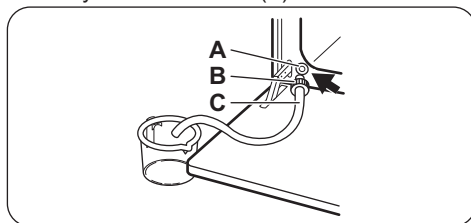
Індикатор  сповіщає про те, що духовка шафа готова до готування на парі.

 Якщо ви залили занадто багато води в резервуар, запобіжник виллє її назад на дно духовки. Зберіть цю воду губкою або ганчіркою.

Спорожнення резервуара для води

 **ОБЕРЕЖНО!**
Перш ніж зливати воду з резервуара, переконайтеся, що прилад холодний.

1. Підготуйте зливну трубу (C), що постачається в одній упаковці з інструкцією. Приєднайте з'єднувач (B) до одного кінця зливної труби.
2. Помістіть інший кінець зливної труби (C) у контейнер. Вставляйте його нижче випускного клапана (A).



3. Відкрийте дверцята духової шафи і вставте з'єднувач (B) у випускний клапан (A).
4. Штовхайте з'єднувач, доки вся вода не зіллється з резервуара.

- i** Коли горить індикатор «Резервуар порожній» , у резервуарі може залишатися певна кількість води. Зачекайте, доки з випускного клапана не перестане текти вода.

5. Коли вода перестане текти, витягніть з'єднувач із клапана.

- i** Не використовуйте зливу воду для повторного наповнення резервуара.

Функції годинника

Таблиця функцій годинника

Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу.
	Тривалість	Налаштування часу готування в духовці.
	Завершення	Налаштування часу доби, коли духовка шафа має бути вимкнена.

- i** Можна одночасно скористатися функціями Тривалість  і Завершення , щоб встановити час, протягом якого прилад має працювати, і коли прилад має бути вимкнений. Це дає змогу активувати прилад із затримкою часу. Спочатку встановіть Тривалість , а потім Завершення .

Налаштування функцій годинника

Для тривалості  й завершення  встановіть функцію духової шафи й температуру готування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку .

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи  або , встановіть час для потрібної функції годинника. Виконується функція встановлення часу. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника.

- i** На дисплеї таймера зворотного відліку відображається час, що залишився.

3. Коли встановлений час спливе, індикатор почне блимати та пролунає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата в положення «вимкнено».

- i** Якщо встановлено функції «Тривалість»  і «Завершення» , прилад вимикається автоматично.

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте . Через декілька секунд функції годинника вимкнуться.

Використання приладдя



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Аксесуари для готування на парі

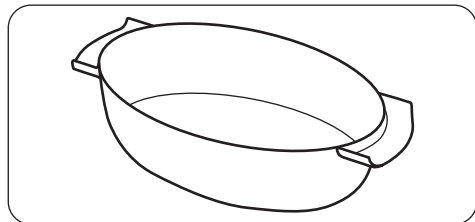


Набір аксесуарів для готування на парі не постачається разом із приладом. Докладну інформацію можна отримати в постачальника.

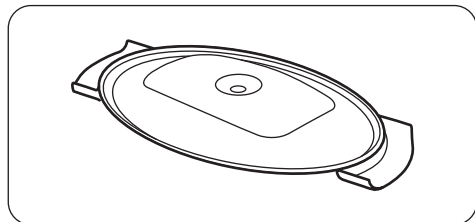
Дістичне деко для готування на парі

Посудина складається зі скляної ємності, кришки з отвором для інжекторної трубки (С) і металевої решітки, яка встановлюється на дно дека для готування.

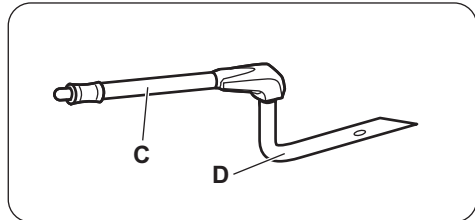
Скляна ємність (А)



Кришка (В)

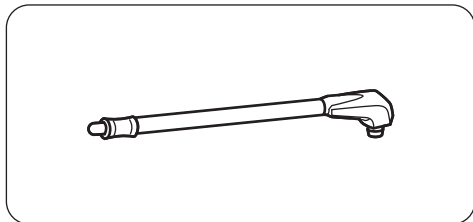


Інжектор та інжекторна трубка

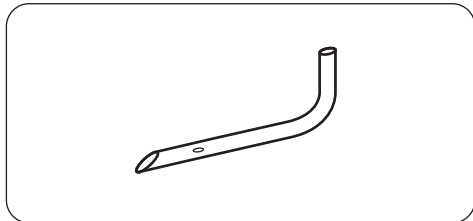


«С» — інжекторна трубка для готування на парі, «D» — інжектор для безпосереднього готування на парі.

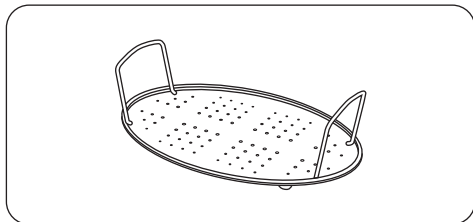
Інжекторна трубка (С)



Інжектор для безпосереднього готування на парі (D)



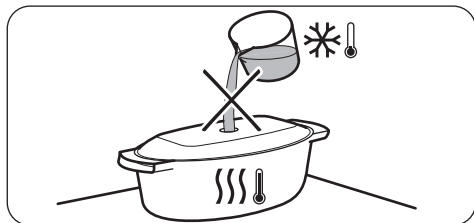
Металева решітка (Е)



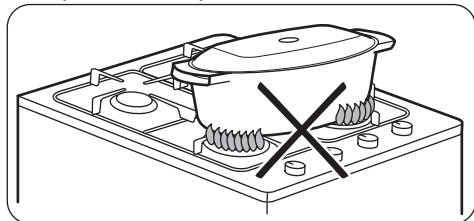
- Не ставте гаряче деко на холодні чи вологі поверхні.



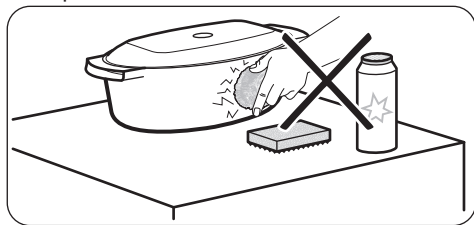
- Не наливайте холодні рідини в гаряче деко.



- Не використовуйте деку на гарячій варильній поверхні.



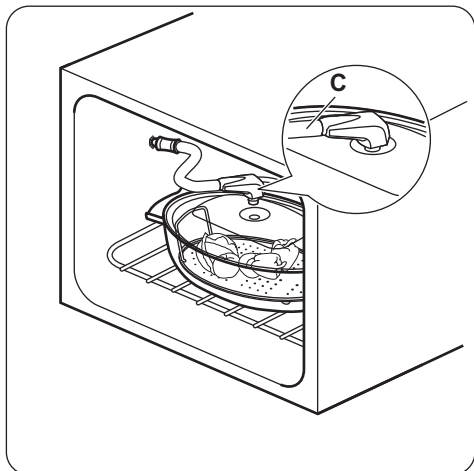
- Не використовуйте для чищення дека абразивні засоби, металеві мочалки і порошки.



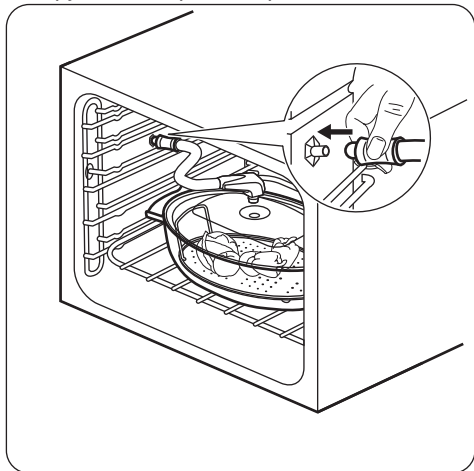
Готування на парі в дієтичному деку

Покладіть страву на металеву решітку в деку і накрийте кришкою.

1. Вставте інжекторну трубку у спеціальний отвір у кришці дієтичного дека.



2. Встановіть деку на другу полицю знизу.
3. Вставте другий кінець інжекторної трубки в отвір для пари.



Переконайтеся, що інжекторна трубка не передавлена і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи.

4. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

Безпосереднє готування на парі

Покладіть продукти на сталевий гриль у тарілці. Додайте води.



ОБЕРЕЖНО!

Не накривайте кришкою.



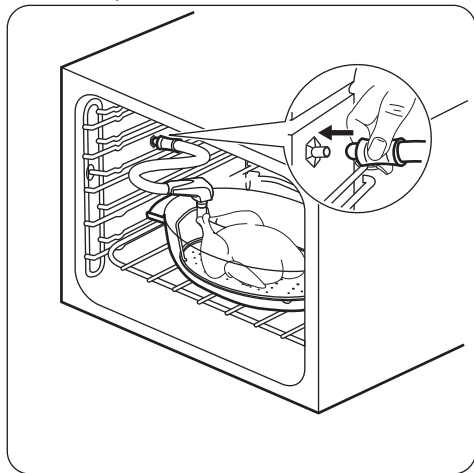
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні при користуванні форсункою у працюючій духовій шафі. Коли плита гаряча, завжди користуйтесь гумовими рукавичками, якщо торкаєтесь форсунки. Завжди виймайте форсунку з шафи, якщо функція приготування на парі не активна.



Форсунка створена спеціально для використання на кухні й не містить небезпечних матеріалів.

1. Вставте інжектор (D) в інжекторну трубку (C). Вставте інший кінець в отвір для пари.

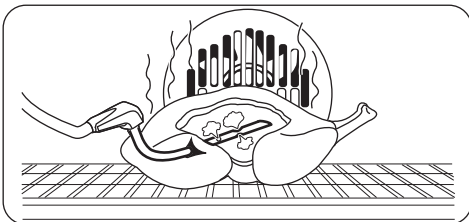


2. Встановіть деко на першу або другу полицю знизу.

Переконайтеся, що інжекторна трубка не передавлена і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи.

3. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

Для готування курки, качки, індички, козеняти або великої риби вставляйте інжектор (D) прямо в порожнину всередині м'яса. Подбайте про те, щоб отвори не були заблоковані.



Докладну інформацію про готування на парі див. у таблицях готування на парі в розділі «Корисні поради й підказки».

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

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

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу 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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

Загальна інформація

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

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

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

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

Тривалість приготування

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

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

Таблиця випікання та смаження

Пирогов

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Рівень полицки	Температура (°C)	Рівень полицки		
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 і 4)	45 - 60	У формі для випікання

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Рівень полицки	Температура (°C)	Рівень полицки		
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 і 4)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг із масляною	170	1	165	2	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний торт (пиріг) 1)	170	2	160	2 (ліворуч і праворуч)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	165	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	170	2	160	2	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см
Кекс із родзинками 1)	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випікання хліба
Тістечка — один рівень	170	3	140 - 150	3	20 - 30	На деку для випікання
Тістечка – два рівні	-	-	140 - 150	2 і 4	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	30 - 45	На деку для випікання

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Рівень полицки	Температура (°C)	Рівень полицки		
Бісквіти / кондитерські вироби – один рівень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – два рівні	-	-	140 - 150	2 і 4	35 - 40	На деку для випікання
Бісквіти / кондитерські вироби – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	35 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випікання
Безе – два рівні ¹⁾	-	-	120	2 і 4	80 - 100	На деку для випікання
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випікання
Еклери — один рівень	190	3	170	3	25 - 35	На деку для випікання
Еклери - два рівні	-	-	170	2 і 4	35 - 45	На деку для випікання
Пироги з начинкою	180	2	170	2	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	160	1	150	2	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сендвіч «Вікторія»	170	1	160	2 (ліворуч і праворуч)	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

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

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментар і
	Температура (°C)	Рівень полицки	Температура (°C)	Рівень полицки		
Відкритий пиріг із макаронним и виробами	200	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	175	2	45 - 60	У формі
Кіш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У формі
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Рівень полочки	Температура (°C)	Рівень полочки		
Каннеллоні 1)	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Рівень полочки	Температура (°C)	Рівень полочки		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф, із кров'ю	210	2	200	2	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф, помірно просмаження	210	2	200	2	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф, добре просмаження	210	2	200	2	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Із шкіркою
Свинина, гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Ніжка

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментар і
	Температура (°C)	Рівень полочки	Температура (°C)	Рівень полочки		
Курка	220	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	2	160	2	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	220	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Традиційне приготування		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментар і
	Температура (°C)	Рівень полочки	Температура (°C)	Рівень полочки		
Форель / Морський лящ	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець / Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4–6 шматочків філе

Турбо-гриль

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки
Ростбіф або філе, ледь просмажене ¹⁾	на 1 см товщини	190–200	5–6	1 або 2
Ростбіф або філе, помірного просмаження ¹⁾	на 1 см товщини	180–190	6–8	1 або 2

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Ростбіф або філе, добре засмажене ¹⁾	на 1 см товщини	170–180	8–10	1 або 2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина/ягнятина

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

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Порції свійської птиці	0,2–0,25 кожна	200–220	30–50	1 або 2
Половина курки	0,4–0,5 кожна	190–210	35–50	1 або 2
Курка, пулярка	1–1,5	190–210	50–70	1 або 2

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Качка	1,5–2	180–200	80–100	1 або 2
Гуска	3,5–5	160–180	120–180	1 або 2
Індичка	2,5–3,5	160–180	120–150	1 або 2
Індичка	4–6	140–160	150–240	1 або 2

Риба на парі

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

Суха пара — Вентилятор

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

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

Овочі

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

Фрукти

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

Готування з конвекцією + пара

Торти та випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Яблучний пиріг ¹⁾	160	60 - 80	2	У 20-сантиметровій формі для випікання
Пироги	175	30 - 40	2	У 26-сантиметровій формі для випікання
Фруктовий пиріг	160	80 - 90	2	У 26-сантиметровій формі для випікання
Бісквіт	160	35 - 45	2	У 26-сантиметровій формі для випікання
Панетоне (пиріг з фруктами та родзинками) ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	У 20-сантиметровій формі для випікання
Сливовий пиріг ¹⁾	160	40 - 50	2	У формі для випікання хліба
Маленькі тістечка	150 - 160	25 - 30	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Печиво	150	20 - 35	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Булочки з дріжджового тіста ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	На деку для випікання
Бріош ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 та 4)	На деку для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

Хліб і піца

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Білий хліб ¹⁾	1000	180 - 190	45 - 60	2	1–2 буханки, 500 г кожна
Рулет ¹⁾	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 та 4)	6–8 шт. на деку для випікання
Піца ¹⁾	-	200 - 220	20 - 30	2	На деку для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

Відкриті пироги

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Фаршировані овочі	170 - 180	30 - 40	1	У формі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2	У формі
Картопля в паніровці	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)	У формі

М'ясо

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Запечена свинина	1000	180	90 - 110	2	На решітці
Телятина	1000	180	90 - 110	2	На решітці
Ростбіф — з кров'ю	1000	210	45 - 50	2	На решітці
Ростбіф — середньо просмажений	1000	200	55 - 65	2	На решітці
Ростбіф — добре просмажений	1000	190	65 - 75	2	На решітці
Баранина/ягнятина	1000	175	110 - 130	2	Ніжка
Курка	1000	200	55 - 65	2	Ціла
Індичка	4000	170	180 - 240	2	Ціла
Качка	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Ціла
Гуска	3000	160 - 170	150 - 200	1	Ціла
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Нарізано шматками

Риба

Страва	Кількість (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полочки	Коментарі
Форель	1500	180	25 - 35	2	3-4 рибини
Тунець	1200	175	35 - 50	2	4-6 шматочків філе
Мерлуза	-	200	20 - 30	2	-

Розігрівання на парі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки	Коментарі
Запіканка/Гратен ¹⁾	140	15 - 25	2	Розігрівати на тарілці
Паста і соус ¹⁾	140	10 - 15	2	Розігрівати на тарілці
Гарніри (наприклад, рис, картопля, паста) ¹⁾	140	10 - 15	2	Розігрівати на тарілці
Страви на одну тарілку ¹⁾	140	10 - 15	2	Розігрівати на тарілці
М'ясо ¹⁾	140	10 - 15	2	Розігрівати на тарілці
Овочі ¹⁾	140	10 - 15	2	Розігрівати на тарілці

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

Приготування дієтичних страв

Використовуйте режим «Вентилятор + Пара».

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Брокколі, суцвіття	150	20 - 25	2
Баклажан	150	15 - 20	2
Цвітна капуста, суцвіття	150	25 - 30	2
Помідори	150	15	2
Спаржа, біла	150	35 - 45	2
Спаржа, зелена	150	25 - 35	2
Цукіні, нарізані	150	20 - 25	2
Морква	150	35 - 40	2
Фенхель	150	30 - 35	2
Кольрабі	150	25 - 30	2
Солодкий перець, смужками	150	20 - 25	2
Селера, дрібно нарізана	150	30 - 35	2

М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Готова шинка	150	55 - 65	2
Варена куряча грудка	150	25 - 35	2
Каселер (копчена спинка свинини)	150	80 - 100	2

Риба

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Форель	150	25 - 30	2
Філе лосося	150	25 - 30	2

Гарніри

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Рівень полицки
Рис	150	35 - 40	2
Картопля в лущинні, напівпроварена	150	50 - 60	2
Варена картопля, поріzana на 4 частини	150	35 - 45	2
Полента	150	40 - 45	2

Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя.

Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.

- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі

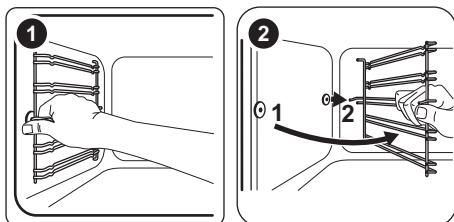
- i** Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.
- Перш ніж починати чищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Виймання опор поличок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .



- 1** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
- 2** Потягніть задню частину опорної рейки від бічної стінки і зніміть її.

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

Чищення резервуара для води



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не наливайте воду в резервуар протягом процедури чищення.



У процесі чищення вода може капати з отвору для пари в камеру духової шафи. Щоб вода не падала на дно духової шафи, встановіть піддон на полицю безпосередньо під отвором для пари.

Через певний час у духовій шафі може з'явитися вапняний наліт. Щоб запобігти цьому, почистіть компоненти духової шафи, які генерують пару. Щоразу після готування на парі необхідно зливати воду з резервуара.

Типи води

- М'яка вода з невеликим вмістом вапна** — рекомендується виробником, можна рідше виконувати процедуру очищення.
- Водопровідна вода** — можна використовувати, якщо ваш водогін оснащений пристроєм для очищення чи пом'якшення води.
- Жорстка вода з великим вмістом вапна** — не впливає на роботу приладу, але необхідно частіше виконувати чищення.

ТАБЛИЦЯ КІЛЬКОСТІ КАЛЬЦІЮ ЗА ДАНИМИ ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я)

Відкладення кальцію	Жорсткість води		Класифікація води	Проводьте видалення вапняного нальоту кожні
	(Французькі градуси)	(Німецькі градуси)		
0–60 мг/л	0 - 6	0 - 3	М'яка	75 циклів — 2,5 місяці
60–120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Середньої жорсткості	50 циклів — 2 місяці
120–180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жорстка (з високим вмістом вапна)	40 циклів — 1,5 місяці
понад 180 мг/л	понад 18	понад 10	Дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

1. Налийте в резервуар 850 мл води і 50 мл (5 чайних ложок) лимонної кислоти. Вимкніть духову шафу і зачекайте приблизно 60 хвилин.
2. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію Вентилятор+Пара. Встановіть температуру 230°C. Через 25 хвилин вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути протягом 15 хвилин.
3. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію Вентилятор+Пара. Встановіть температуру від 130 °C до 230 °C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин. Дочекайтеся, доки вона охолоне, після чого продовжіть видалення вмісту резервуара. Див. розділ «Спорожнення резервуара для води».
4. Промийте резервуар для води і видаліть вапняний наліт всередині духової шафи за допомогою ганчірки.
5. Вручну промийте зливний шланг теплою водою з милом. Щоб уникнути пошкодження, не використовуйте кислоти, спреї та інші засоби для чищення.

Чищення дверцят духовки

Дверцята духовки мають дві скляні панелі. Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, якщо вони потребують очищення.

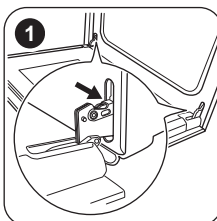


Відкриті й не зняті з приладу дверцята можуть раптово закритися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

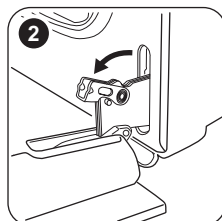


ОБЕРЕЖНО!

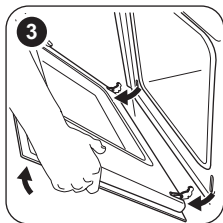
Не використовуйте прилад без внутрішньої скляної панелі.



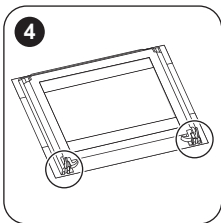
- 1** Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидві завіси.



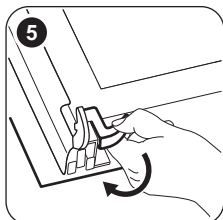
- 2** Підніміть і поверніть важелі на обох шарнірах.



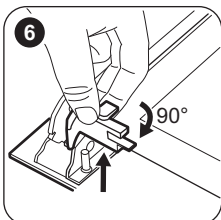
3 Наполовину закройте дверцята духовки до первого фиксированного положения. Потягните дверцята вперед, вынимая их из гнезд.



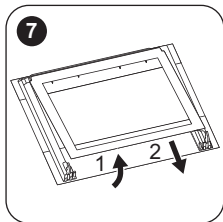
4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішню скляну панель.



6 Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



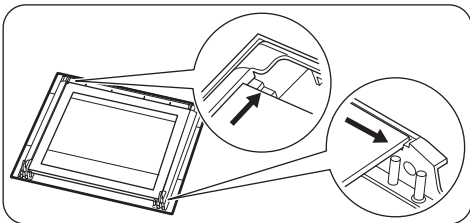
7 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель.

Після завершення миття встановіть скляну панель і дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішнього боку дверцят. Після встановлення переконайтеся, що верхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик.

Переконайтеся, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



ОБЕРЕЖНО!

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

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Встановіть скляний плафон.

Усунення проблем



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Не налаштовано годинник.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Перевірте налаштування.
Духовка не нагрівається.	Перевірте запобіжник.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював знову і знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
На дисплеї відображається «12:00».	Мало місце відключення електроенергії.	Вам потрібно знову налаштувати годинник.
Лампочка не світиться.	Несправність лампи.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духовки.	Ви тримаєте блюдо в духовці занадто довго.	Не залишайте їжу в духовці довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
У духовій шафі з'явилася вода.	Забгато води в резервуарі.	Вимкніть духовку й витріть воду ганчіркою або губкою.
Індикатор «Резервуар повний»  згас.	Замало води в резервуарі.	Наповніть резервуар водою, доки індикатор не загориться. Якщо вода починає затікати всередину духовки, а індикатор не загорається, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Світиться індикатор «Резервуар порожній»  .	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар. Якщо індикатор все ще працює, зверніться до фахівця сервісного центру.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою.
Не працює функція приготування на парі.	Вапняний наліт блокує отвір.	Перевірте отвір для виходу пари. Випаліть вапно.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для пари витікає вода.	У духовці утворився вапняний наліт.	Очистьте резервуар для води. Див. розділ «Чищення резервуара для води».

Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

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

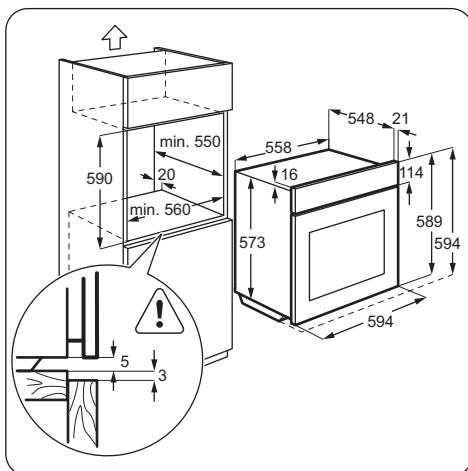
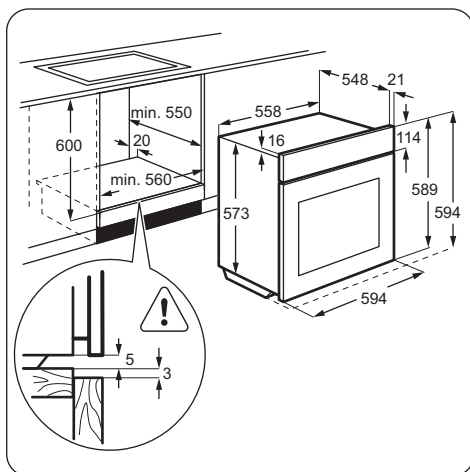
Установка



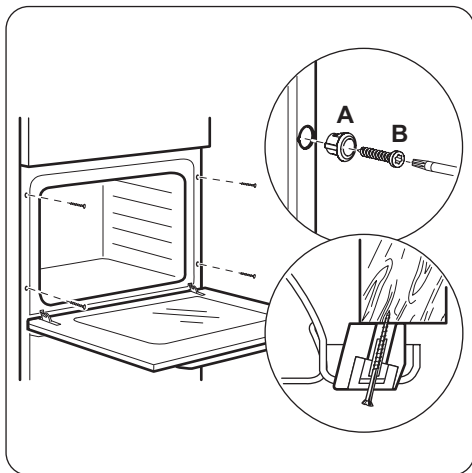
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі



Кріплення духової шафи до меблів



Під'єднання до електромережі



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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

Щодо перетину кабелю дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю.

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
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).



Технічна інформація

Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

Енергоефективність

Мікрофіша продукту та інформація згідно з ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	Zanussi
Ідентифікатор моделі	ZOS35802XD
Індекс енергоефективності	100.0
Клас енергетичної ефективності	A
Енергоспоживання із стандартним завантаженням, звичайний режим	0.93 кВт*г/цикл

Енергоспоживання із стандартним завантаженням, режим примусового використання вентилятора	0.85 кВт*г/цикл
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована всередину духової шафи
Маса	34.8 кг

EN 60350-1 – домашні електричні побутові прилади – частина 1 Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі – способи вимірювання продуктивності.

Енергозбереження

Прилад має функції, що допомагають заощаджувати електроенергію під час щоденного готування.

• Загальні поради

- Переконайтеся, що дверцята духовки закриті належним чином під час роботи приладу, тримайте їх закритими під час готування, наскільки це можливо.
- Використовуйте металевий посуд, щоб покращити енергозбереження.
- Коли це можливо, ставте продукти в духову шафу, попередньо не розігріваючи її.

- Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру духової шафи до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування, в залежності від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.
- Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

- **Готування з вентилятором** – коли це можливо, використовуйте функції готування із застосуванням вентилятора для заощадження енергії.
- **Підтримання страви теплою** – якщо ви бажаєте використати залишкове тепло для підтримання страви теплою, оберіть найнижчий із можливих ступінь нагрівання.

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



EAC CE

867310633-B-432014