

GETTING STARTED? EASY.



OPZB4230B
OPZB4230X
OPZB4231W

| | | |
|-----------|-----------------------------------|-----------|
| КК | Қолдану туралы нұсқаулары | 2 |
| | Тұмшапеш | |
| RU | Инструкция по эксплуатации | 28 |
| | Духовой шкаф | |
| UK | Інструкція | 56 |
| | Духова шафа | |

ZANUSSI

МЫНАУ ҮШІН ВЕБ-САЙТЫМЫЗҒА КІРІҢІЗ:



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.zanussi.ru/support

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

www.part33.ru



Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

| | |
|--|----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ..... | 2 |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ..... | 4 |
| 3. ОРНАТУ..... | 7 |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ..... | 8 |
| 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ..... | 8 |
| 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА..... | 9 |
| 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ..... | 10 |
| 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ..... | 11 |
| 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ..... | 13 |
| 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР..... | 14 |
| 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС..... | 14 |
| 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ..... | 22 |
| 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ..... | 25 |
| 14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК..... | 25 |
| 15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ..... | 25 |
| 16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 27 |

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған.

Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.

- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып жатқанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне ұшырамау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріп қойыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Тұмшапеш ыдыстарын немесе керек-жарақтарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.

- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, тұмшапештің есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

| | |
|--|--------------|
| Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік) | 580 (600) мм |
|--|--------------|

| | |
|---------------|--------|
| Корпустың ені | 560 мм |
|---------------|--------|

| | |
|---------------------|--------------|
| Корпустың тереңдігі | 550 (550) мм |
|---------------------|--------------|

| | |
|---|-----------|
| Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі | 589 мм |
| Құрылғының артқы жағының биіктігі | 570 мм |
| Құрылғының алдыңғы жағының ені | 594 мм |
| Құрылғының артқы жағының ені | 558 мм |
| Құрылғының тереңдігі | 561 мм |
| Құрылғының кіріктірілген тереңдігі | 540 мм |
| Есік ашық кездегі тереңдігі | 1007 мм |
| Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау | 560x20 мм |
| Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған | 1100 мм |
| Бекіту бұрандалары | 4x25 мм |

2.2 Электр тогына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы тек желілік кабельмен жабдықталған.

Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

| Жалпы қуаты (Вт) | Кабель секциясы (мм ²) |
|------------------|------------------------------------|
| ең көбі 1380 | 3 x 0.75 |
| ең көбі 2300 | 3 x 1 |
| ең көбі 3680 | 3 x 1.5 |

Жер сымы (жасыл/сары кабель) фазалық және бейтарап кабельдерден (көк және қоңыр кабельдер) 2 см ұзын болуы керек.



2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл тұрмыстық (жай ішінде) мақсатта ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін өрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.

- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Оны басқа мақсаттарға пайдалануға болмайды, мысалы, бөлмені жылыту.
- Әрқашан пештің есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту менен тазалау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшашапш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

2.5 Ішкі жарықтама

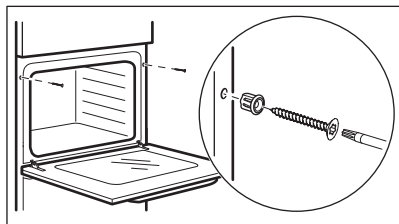


ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

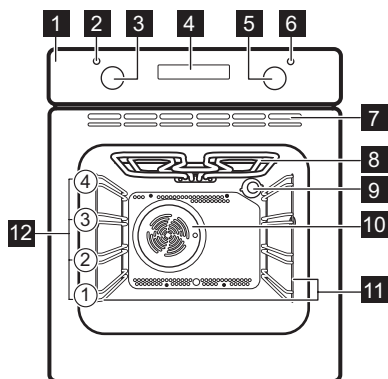
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

3.2 Тұмшашешті корпұсқа бекіту



4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару панелі
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Дисплей
- 5 (Температураны) басқару тетігі
- 6 Температура индикаторы / белгісі
- 7 Желдеткіштің ауа шығатын саңылаулары
- 8 Қыздырғыш элемент
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөренің алмалы сырғытпалары
- 12 Сөре деңгейлері

4.2 Керек-жарақтар

- **Торкөз сөре**
Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.
- **Пісірме табақ**


- Торттар мен печеньелерге арналған.
- **Сырғытпа жолдар**
Сырғытпа жолдардың көмегімен сөрелерді оңай алып-салуға болады.

5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

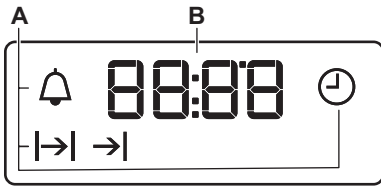
5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

| | |
|---|-------------------------------|
| — | Уақытты орнату үшін. |
|  | Сағат функциясын орнату үшін. |
| + | Уақытты орнату үшін. |

5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
B. Таймер

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.


6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұмшәпештен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.



1-қадам

Сағатты орнатыңыз

1.  - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.



2-қадам



Тұмшәпешті тазалаңыз

1. Тұмшәпештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғыпаларын алыңыз.
2. Тұмшәпеш пен аксессуарларды жұмсақ шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



3-қадам

Бос тұмшәпешті алдын ала қыздырыңыз

1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 1 сағат
2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 15 мин.

Тұмшәпешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшәпешке салыңыз.

7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

1-қадам Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2-қадам Температура.

3-қадам Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

7.2 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы

Қолдану



Сөндіру қалпы

Түмшәпеш өшірулі.



Желдеткішпен пісіру

Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сөреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған.



Дәстүрлі пісіру

Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.



Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.



Турбо-гриль

Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сөреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған.

Қыздыру функциясы

Қолдану



Жылдам гриль

Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.



Гриль

Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.



Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

7.3 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру






Бұл функция EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес энергия үнемдеу сыныбына және экодизайн талаптарына сай болу үшін пайдаланылды. EN 60350-1 стандартына сай сыналады.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және түмшәпеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін түмшәпештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».


8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ


8.1 Сағат функциялары

| Сағат функциясы | Қолдану |
|--|--|
|  Тәулік уақыты | Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған. |
|  Ұзақтық | Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған. |
|  Аяқталу уақыты | Пеш сөнетін уақытты орнату үшін. |
|  Уақытты кешіктіру | Функцияларды біріктіру үшін: Ұзақтық және Аяқталу уақыты. |
|  Минут операторы | Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшاپештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады. |

8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары



Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшاپешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Өзгерту жолы: Тәулік уақыты





1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.



4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Орнату жолы: Ұзақтық

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Орнату жолы: Аяқталу уақыты

1-қадам Тұмшашаптың функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.

Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшашап өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.



Орнату жолы: Уақытты кешіктіру

1-қадам Тұмшашаптың функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — мынаған уақытты орнату үшін басыңыз: Ұзақтық көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

4-қадам Мынаны басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

5-қадам  ,  — мынаған уақытты орнату үшін басыңыз: Аяқталу уақыты көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.



6-қадам Мынаны басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Орнатылған уақытта сигнал дыбысы естіліп, тұмшашап өшеді.

7-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

8-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Орнату жолы: Минут операторы

1-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

3-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

4-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Бас тарту жолы: Сағат функциялары

1-қадам  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

Бас тарту жолы: Сағат функциялары

2-қадам

Басып тұрыңыз: — көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

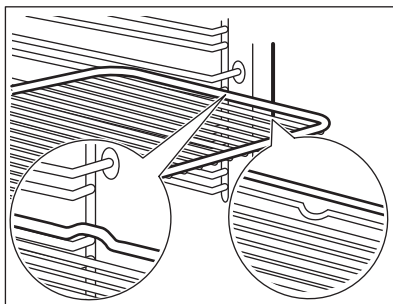
кетуден сақтайтын құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

9.1 Керек-жарақтарды салу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып

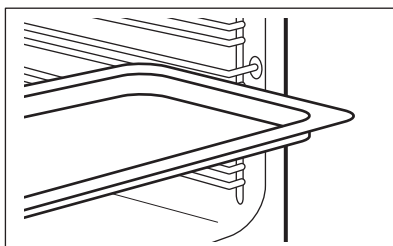
Торкөз сөре:

Сөрені сөре бағыттағыштарының арасына салып итеріп, тіректерінің төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



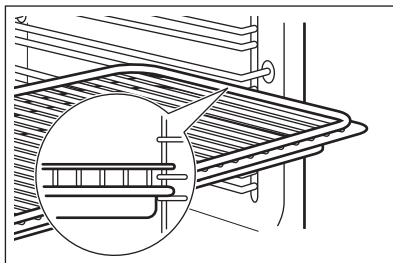
Пісірме табақ:

Табақты сөре бағыттағыштардың арасына кіргізіп итеріңіз.



Торкөз сөре, Пісірме табақ:

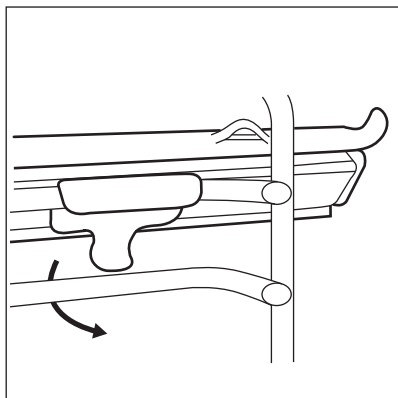
Науаны сөре тірегінің бағыттағышының және жоғарыда көрсетілген бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



9.2 Сөре сырғытпасын қолдану

Сөре сырғытпаларын әр деңгейге қоюға болады. Бір деңгейге екі сөре сырғытпасының қойылғанына көз жеткізіңіз.

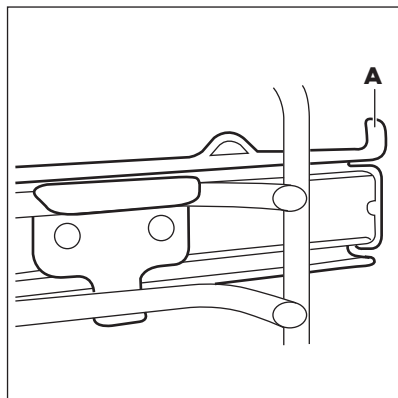
1-қадам Телескопиялық сырғытпаларын сөренің сырғытпа жолдарына орнатыңыз.



Сырғытпа жолдарды майламаңыз.

Пештің есігін жабар алдында, бағыттауыш жолдардың пешке әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

2-қадам Телескопиялық сырғытпалардың ұшы (А) жоғары қарайтынына көз жеткізіңіз.



10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

10.1 Желдеткіш

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті сөндірсеңіз, желдеткіш пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіруге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын төрт қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Төмендегі кестелерде температураға, пісіру уақытына және сөре орындарына қатысты стандартты ақпарат берілген.

Нақты рецептіге арналған параметрлерді таба алмасаңыз, ұқсас біреуін пайдаланыңыз.

Тұмшاپеш ауа айналдыратын және буды үздіксіз қайта айналдырып отыратын арнайы жүйемен жабдықталған. Бұл жүйенің көмегімен тағамды булы ортада, ішін жұмсақ, сыртын кітірлек етіп пісіруге болады. Бұл пісіру уақыты мен қуат мөлшерін барынша азайтады.

Торт пісіру

Тұмшاپештің есігін орнатылған пісіру уақытының 3/4 мөлшері өткенше ашпаңыз.

Егер бір уақытта екі пісіру сөресін пайдалансаңыз, олардың арасына бір ашық қатар қалдырыңыз.

Ет пен балық пісіру

Етті кесердің алдында сәлі ағып кетпес үшін шамамен 15 минут қоя тұрыңыз.






Тағам қуырған кезде тұмшاپештің іші қатты түтіндеп кетпес үшін шұңғыл табаққа шамалы су құйыңыз. Түтін жиналып қалмас үшін су таусылған сайын үстемелеп құйып отырыңыз.








Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағамның түріне, құрамына және мөлшеріне байланысты.








Бастапқыда тағам пісірген кезде пісіру үрдісін бақылап отырыңыз. Осы құрылғыны пайдаланған кезде қолданылатын ыдыстарға, рецептілерге және тағамның мөлшеріне сай келетін параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты т.с.с.) анықтап алыңыз.

11.2 Пісіру және қуыру







| ТОРТТАР | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | | (мин) |  |
|--|--|---|--|---|---------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Көпіршітілген тағам рецептілері | 170 | 2 | 165 | 2 (1 және 3) | 45 - 60 | Торт қалыбы |
| Ашыған қамыр | 170 | 2 | 160 | 2 (1 және 3) | 20 - 30 | Торт қалыбы |
| Сарысу қосылған чизкейк | 170 | 1 | 165 | 2 | 70 - 80 | Торт қалыбы, Ø 26 см |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Пісірме табақ |
| Джем тарталеткасы | 170 | 2 | 160 | 2 (1 және 3) | 30 - 40 | Торт қалыбы, Ø 26 см |
| Жеміс торты | 170 | 2 | 155 | 2 | 50 - 60 | Торт қалыбы, Ø 26 см |
| Рождество торты | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Торт қалыбы, Ø 20 см |
| Қара өрік торты, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз | 170 | 2 | 165 | 2 | 20 - 30 | Нан қалыбы |
| Печенье, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз | 150 | 3 | 140 | 3 (1 және 3) | 30 - 35 | Пісірме табақ |







|  ТОРТТАР | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Меренга | 100 | 3 | 115 | 3 | 35 - 40 | Пісірме табақ |
| Тоқаштар, бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз | 190 | 3 | 180 | 3 | 80 - 100 | Пісірме табақ |
| Кремді пирожный, бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз | 190 | 3 | 180 | 3 (1 және 3) | 15 - 20 | Пісірме табақ |
| Тарталетка | 180 | 3 | 170 | 2 | 25 - 35 | Торт қалыбы, Ø 20 см |
| Көп жеміс қосылған торт | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Торт қалыбы, Ø 24 см |
| Виктория сэндвичі | 180 | 1 немесе 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Торт қалыбы, Ø 20 см |

Бос тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз.

|  НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ақ нан, 1 - 2 дана, әрбірі 0,5 кг | 190 | 1 | 195 | 1 | 60 - 70 | - |
| Қарабидай наны, алдын ала қыздыру қажет емес | 190 | 1 | 190 | 1 | 30 - 45 | Нан қалыбы |
| Булочкалар, 6 - 8 тоқаш | 190 | 2 | 180 | 2 (1 және 3) | 25 - 40 | Пісірме табақ |
| Пицца | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Шұңғыл таба |
| Шөлпек | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Пісірме табақ |







Торт қалыбын пайдаланыңыз.







|  АШЫҚ БӘЛІШ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Паста фланы | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |







|  АШЫҚ БӘЛІШ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Көкөніс фланы | 200 | 2 | 200 | 2 | 45 - 60 |
| Киш | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 |
| Каннелони | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 |
| Йоркшир пудингі, 6 пуддинг қалыбы, бос тұшпапешті алдын ала қыздырыңыз | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 |

Тор сәрені пайдаланыңыз.

|  ЕТ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Сиыр еті | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 |
| Шошқа еті | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 |
| Бұзау еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
| Шала қуырылған ағылшын ростбифі | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 |
| Орташа қуырылған ағылшын ростбифі | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 |
| Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 |

|  ЕТ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Шошқаның терісі алынбаған жамбасы | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Шошқаның 2 сирағы | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Қойдың сирағы | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 |
| Бүтін тауық | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Бүтін күрке тауық еті | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 |
| Бүтін үйрек еті | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 |

|  ЕТ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Бүтін қаз еті | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Туралған қоян еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Туралған қоян еті | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Бүтін қырғауыл | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |





|  БАЛЫҚ | Дәстүрлі пісіру | | Желдеткішпен пісіру | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Форель / Теңіз ақтабаны, 3 - 4 балық | 190 | 2 | 175 | 2 (1 және 3) | 40 - 55 |
| Тунец / Ақсерке, 4 - 6 филе | 190 | 2 | 175 | 2 (1 және 3) | 35 - 60 |

11.3 Гриль

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

250 °C градус температураны орнатыңыз.




|  ГРИЛЬ |  (кг) |  (мин) |  (мин) |
|---|---|--|--|
| | | 1-ші жағы | 2-ші жағы |
| Қоң ет стейктері, 4 дана | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Сиыр етінің стейгі, 4 дана | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Шұжықтар, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Туралған шошқа еті, 4 дана | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Тауықтың жарты еті, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кәуап, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Тауықтың төс еті, 4 дана | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Бургер, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Балықтың қоң еті, 4 дана | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Тост сэндвичтері, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Қыздырылған нан, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Турбо-гриль

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

200 °C градус температураны орнатыңыз.

Үшінші сәре деңгейін қолданыңыз.

|  |  |  | |
|--|---|---|-----------|
| | (кг) | (мин) | |
| | | 1-ші жағы | 2-ші жағы |
| Ет орамы, күркетауық | 1 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Тауықтың жарты еті, 2 | 1 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Тауықтың сирақтары, 6 дана | - | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Бөдене, 4 дана | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Көкөніс пісірмелері | - | 20 - 25 | - |
| Скаллоп | - | 15 - 20 | - |
| Макрель, 2 - 4 | - | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Балық тілімдері, 4 - 6 | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10 |

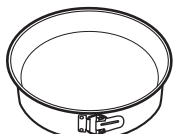
11.5 Ылғалды желдеткішпен пісіру - ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.



Пицца ыдысы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см



Пісірме табақ

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 26 см



Қалыптар

Керамика
диаметрі 8 см,
биіктігі 5 см













Флан негізінің қалыбы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см

11.6 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Тәтті булочкалар, 12 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Булочкалар, 9 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Пицца, мұздатылған, 0,35 кг | темір сөре | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Швейцария орамасы | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауни | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 дана | тор сөреге қойылған керамика қалып | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Қопсыма флан негізі | тор сөреге қойылған флан негізі | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Виктория сәндвичі | тор сөреге қойылған пісірме табақ | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Тұтас балық еті, 0,2 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Балықтың қоң еті, 0,3 кг | тор сөреге қойылған пицца ыдысы | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Кәуап, 0,5 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Печенье, 16 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Бадам печеньесі, 20 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Маффин, 12 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетка, 8 дана | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 3 | 35 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Вегетариан омлеті | тор сөреге қойылған пицца ыдысы | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг | пісірме науа немесе шұңғыл науа | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.7 Сынақ институттарына арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай тексереді.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Шағын кекстер, әр науада 20 | Дәстүрлі пісіру | Пісірме табақ | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып | Дәстүрлі пісіру | Торкөз сөре | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы | Дәстүрлі пісіру | Торкөз сөре | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Шала ашыған нан | Дәстүрлі пісіру | Пісірме табақ | 3 | 150 | 20 - 35 | Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырыңыз. |
| Қыздырылған нан, 4 - 6 дана | Гриль | Торкөз сөре | 3 | макс. | бір жағы 2 - 4 минут; екінші жағы 2 - 3 минут | Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз. |
| Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг | Гриль | Тор сөре және май жинайтын таба | 3 | макс. | 20 - 30 | Тор сөрені үшінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің екінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут қыздырыңыз. |

12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Тазалауға қатысты ескерім



Жұғыш заттар

Пештің алдыңғы жағын жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Корпустың айналасы мен есіктің тығыздағышын тексеріңіз және тазалаңыз.

Металл беттерді тазалау үшін тазартқыш ерітіндіні қолданыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



Күнделікті қолдану

Корпусты әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Май жиналғанда немесе басқа қалдық жиналса, өрт қаупін тудыруы мүмкін.

Тұмшاپештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін тұмшاپешті тағам пісіру алдында 10 минут іске қосыңыз. Тағамды пеште 20 минуттан артық сақтамаңыз. Пайдаланып болған сайын табанын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



Керек-жарақтар

Керек-жарақтарды әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті, жылы су мен жұмсақ жуғыш затты пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жумаңыз..

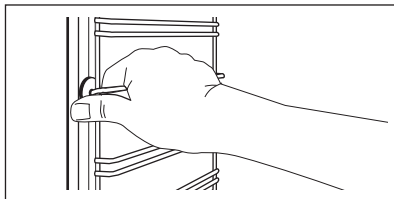
Күйдірмейтін керек-жарақтарды жеміргіш тазартқышты немесе өткір қырлы заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

12.2 Қалай алып тастау керек: Сөре сырғытпалары

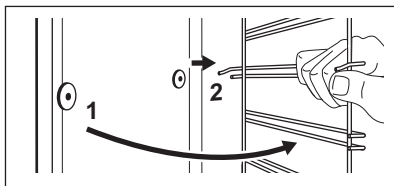
Тұмшاپешті тазалау үшін сөре сырғытпаларын алыңыз.

1-қадам Тұмшاپешті сөндіріп, әбден суығанша күтіңіз.

2-қадам Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



- 3-қадам** Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.
- 4-қадам** Сөре сырғытпаларын кері ретпен салыңыз. Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс.



12.3 Қалай алып тастау және орнату керек: Есік

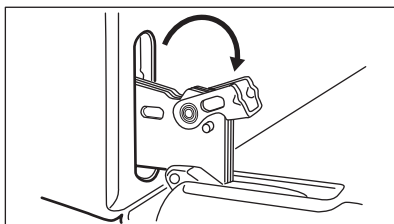
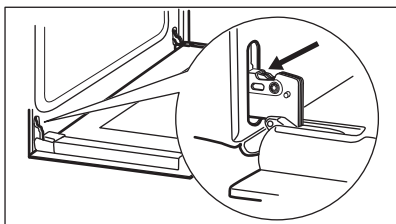
Тұмшاپештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшاپештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



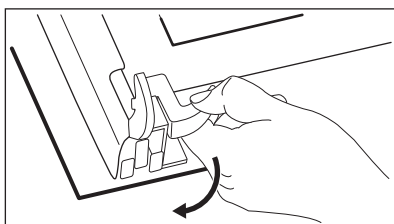
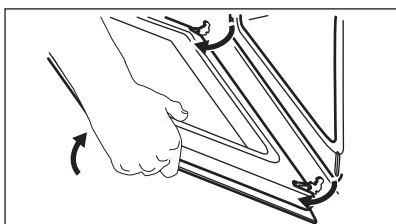
АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

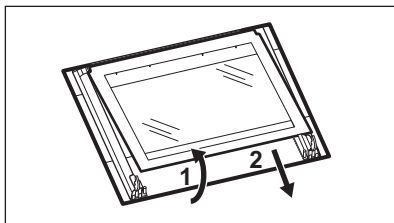
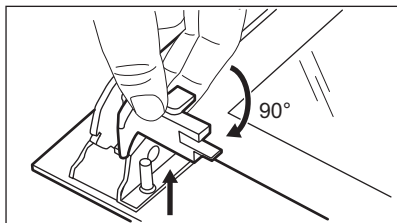
- 1-қадам** Есікті толығымен ашып, екі топсаны ұстап тұрыңыз.
- 2-қадам** Екі топсадағы тетіктерді толық көтеріңіз және бұраңыз.



- 3-қадам** Тұмшاپештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.
- 4-қадам** Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз және ішкі шыны панельді алу үшін бұғаттау жүйесін босатыңыз.



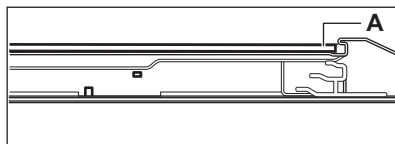
- 5-қадам** Бекіткіш тетіктерді 90° градусқа бұраңыз да, ағытып алыңыз.
- 6-қадам** Өуелі шыны панельді абайлап көтеріп, содан кейін алыңыз.



7-қадам Шыны панельді су мен сабынды пайдаланып тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

8-қадам Тазалағаннан кейін шыны панель мен пештің есігін орнатыңыз.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.
Ішкі шыны панельді ұяларына дұрыс қойғаныңызды тексеріңіз.



12.4 Қалай ауыстырасыз: Шам



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.

Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамды ауыстырмас бұрын:

| 1-қадам | 2-қадам | 3-қадам |
|--|----------------------------|----------------------------------|
| Пешті сөндіріңіз. Тұшпалеш әбден суығанша күтіңіз. | Пешті розеткадан ағытыңыз. | Пештің табанына шүберек төсеңіз. |

Артқы шам

1-қадам Шамның қақпағын алу үшін бұраңыз.

2-қадам Шыны қақпағын тазалаңыз.

3-қадам Шамды 300 °C градус қызуға төзімді жарамды шаммен ауыстырыңыз.

4-қадам Шыны қақпағын орнатыңыз.

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіңіз, егер...

Осы кестеде қарастырылмаған кез келген жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

| Ақаулық | Тексеріңіз, егер... |
|-------------------------------------|--|
| Тұмшاپеш қызбайды. | Сақтандырғыш жанып кеткен. |
| Есіктің тығыздағышына зақым келген. | Пешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Дисплейде "12.00" көрсетіледі. | Электр қуаты үзіліп қалған. Тәулік уақытын орнатыңыз. |

Ақаулық

Тексеріңіз, егер...

Шам жанбайды.

Шам жанып кеткен.

13.2 Қызмет көрсету дерегі

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшاپештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

14. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

14.1 Техникалық дерек

Кернеу 220 - 240 В

Жиілік 50 - 60 Гц

15. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

15.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы*

Жабдықтаушының аты Zanussi

Модель идентификаторы

OPZB4230B 944064834
OPZB4230X 944064881
OPZB4231W 944068046

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Қуат тиімділігі индексі | 94,9 | |
| Қуат тиімділігі сыныбы | A | |
| Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0,83 кВт/сағ/цикл | |
| Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0,75 кВт/сағ/цикл | |
| Сызаттардың саны | 1 | |
| Жылу көзі | Электр қуаты | |
| Дыбыс деңгейі | 57 л | |
| Пештің түрі | Кіріктірілген тұшпашеш | |
| Салмағы | OPZB4230B | 28.4 кг |
| | OPZB4230X | 27.9 кг |
| | OPZB4231W | 28.4 кг |

* Еуропалық Одақ үшін ЕО-тың 65/2014 және 66/2014 регламентіне сәйкес.

Беларусь Республикасы үшін 2478-2017 бағдарламалық жасақтаманың техникалық бюллетеніне сәйкес, G қосымшасы; БЖТБ 2477-2017, А және В қосымшасы.
Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

EN 60350-1 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 1-бөлім: Плиталар, тұшпашештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

15.2 Қуатты үнемдеу



Тұшпашештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Тұшпашеш жұмыс істеп тұрғанда тұшпашеш есігі жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде тұшпашештің есігін тым жиі ашпаңыз. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұшпашешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұшпашештің температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұшпашеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызу пайдаланыңыз.


Тағамды жылы ұстау


Қалдық қызу таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

16. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

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

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114,

Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Польшада жасалған

ПОСЕТИТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЧТОБЫ:



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

www.zanussi.ru/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 28 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 30 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 33 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 34 |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 35 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 35 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 36 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 37 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 39 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 41 |
| 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 41 |
| 12. УХОД И ЧИСТКА..... | 49 |
| 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 52 |
| 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 53 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 53 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 54 |

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при

отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- 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.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

| | |
|---|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 580 (600) мм |
|---|--------------|

| | |
|--------------|--------|
| Ширина шкафа | 560 мм |
|--------------|--------|

| | |
|---------------|--------------|
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
|---------------|--------------|

| | |
|---------------------------------|--------|
| Высота передней стороны прибора | 589 мм |
|---------------------------------|--------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Высота задней стороны прибора | 570 мм |
|-------------------------------|--------|

| | |
|---------------------------------|--------|
| Ширина передней стороны прибора | 594 мм |
|---------------------------------|--------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Ширина задней стороны прибора | 558 мм |
|-------------------------------|--------|

| | |
|---|-----------|
| Глубина прибора | 561 мм |
| Глубина встраивания прибора | 540 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1007 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1100 мм |
| Винты крепления | 4x25 мм |

2.2 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, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после

установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется только с сетевым шнуром.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

| Общая мощность (Вт) | Сечение 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).



2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. 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.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и

влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

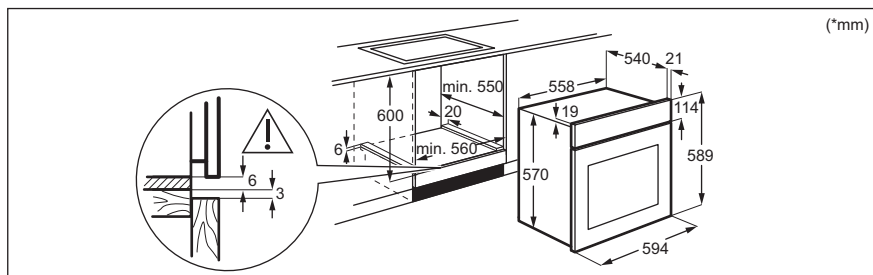
3. УСТАНОВКА

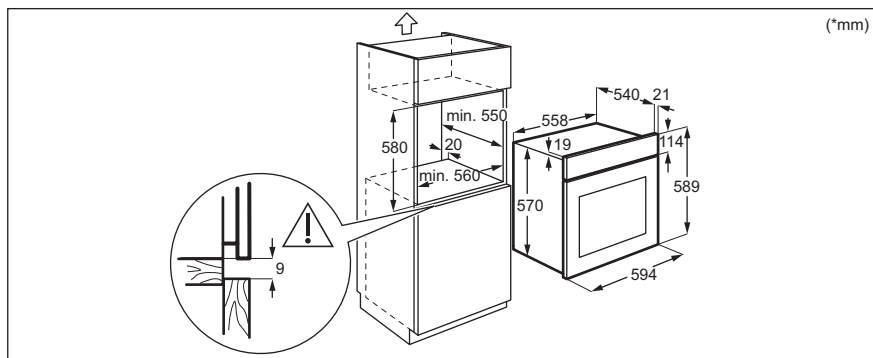


ВНИМАНИЕ!

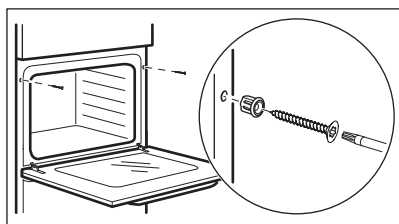
См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание



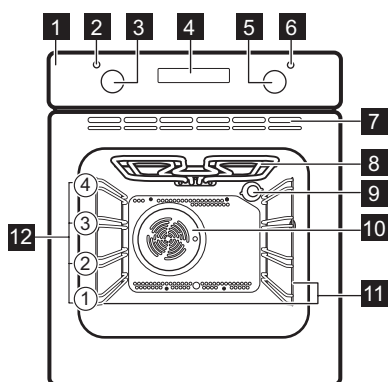


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



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

4.2 Аксессуары

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

Для тортов и печенья.

- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

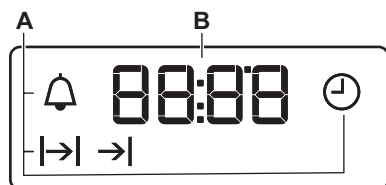
5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Сенсоры / Кнопки

| | |
|---|-----------------------------|
| — | Установка текущего времени. |
| ⌚ | Включение функции часов. |
| + | Установка текущего времени. |

5.3 Дисплей



- А. Функции часов
- В. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Перед первым использованием

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



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3



Установка времени на часах

1. Установите время с помощью кнопок **+** и **-**. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Очистка духового шкафа

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа

1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.

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

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

- Пункт 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
- Пункт 2** Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
- Пункт 3** Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7.2 Режимы нагрева

| Режим нагрева | Назначение |
|---------------|------------|
|---------------|------------|

0

Положение «Выкл»

Духовой шкаф выключен.

Режим нагрева

Назначение



Режим конвекции

Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.



Традиционное приготовление.

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.





Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.



Быстрый гриль

Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.

| Режим нагрева | Назначение |
|--|--|
|  Гриль | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов. |
|  Влажная конвекция | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция. |

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по






энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

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


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

| Часы | Назначение |
|--|---|
|  Установка Времени Суток | Установка, изменение или контроль времени суток. |
|  Продолж. | Установка продолжительности работы духового шкафа. |
|  Окончание | Служит для выбора времени выключения духового шкафа |
|  Отсрочка запуска | Для совмещения функций Продолж. и Окончание. |
|  Таймер | Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен. |

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток

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

Установите время с помощью кнопок $+$, $-$.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



Смена параметра: Установка Времени Суток



Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок $+$, $-$.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .



Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок $+$, $-$.
На дисплее отображается: .
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.



Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Окончание

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите время с помощью кнопок $+$, $-$.
На дисплее отображается: .
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.









Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».





Способ настройки: Отсрочка запуска

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.



Способ настройки: Отсрочка запуска

- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** С помощью кнопок ,  установите время для: Продолж..
- Шаг 4** Нажмите: .
- Шаг 5** С помощью кнопок ,  установите время для: Окончание.
- Шаг 6** Нажмите: .
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 7** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 8** Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

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

Отмена функции: Функции часов

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

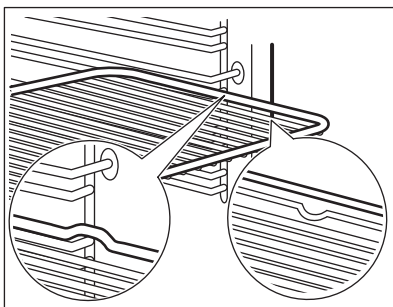
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

9.1 Установка аксессуаров

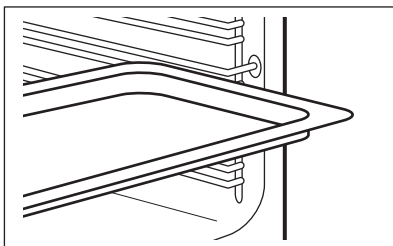
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

Решетка:

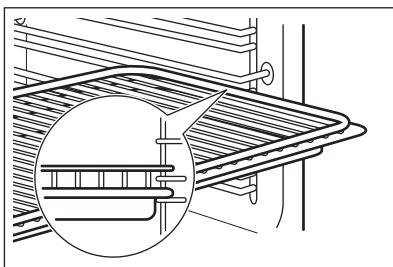
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

**Стандартный противень:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

**Решетка, Стандартный противень:**

Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



9.2 Использование телескопических направляющих

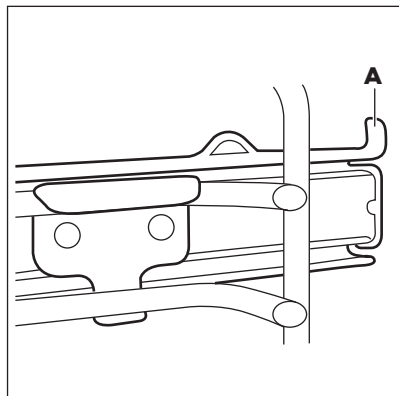
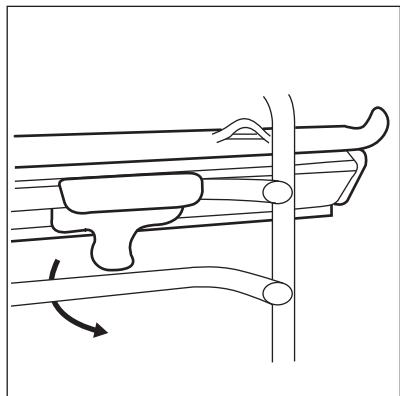
Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Пункт 1 Установите телескопические направляющие на направляющие для противней.

Пункт 2 Убедитесь, что выступ (А) телескопической направляющей смотрит вверх.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

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

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и

жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полки духового шкафа.

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и

мягкие внутри блюда. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

Приготовление выпечки

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте








немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.








Время приготовления

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








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

11.2 Выпечка и жаркое







|  КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ | Традиционное при- готовл. | | Режим конвекции | |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Изделия из взбитого теста | 170 | 2 | 165 | 2 (1 и 3) | 45–60 | Форма для выпечки |
| Песочный торт | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 20–30 | Форма для выпечки |
| Сырный сливочный пирог | 170 | 1 | 165 | 2 | 70–80 | Форма для выпечки, Ø 26 см |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60–80 | Глубокий противень |
| Торт с джемом | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 30–40 | Форма для выпечки, Ø 26 см |
| Сливовый торт | 170 | 2 | 155 | 2 | 50–60 | Форма для выпечки, Ø 26 см |
| Рождественский пирог | 170 | 2 | 160 | 2 | 50–60 | Форма для выпечки, Ø 20 см |
| Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 170 | 2 | 165 | 2 | 20–30 | В форме для хлеба |

|  КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ | Традиционное при- готовл. | | Режим конвекции | |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Печенье, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 150 | 3 | 140 | 3 (1 и 3) | 30–35 | Глубокий противень |
| Безе | 100 | 3 | 115 | 3 | 35–40 | Глубокий противень |
| Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 190 | 3 | 180 | 3 | 80–100 | Глубокий противень |
| Заварные пирожные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 190 | 3 | 180 | 3 (1 и 3) | 15–20 | Глубокий противень |
| Открытые пироги | 180 | 3 | 170 | 2 | 25–35 | Форма для выпечки, Ø 20 см |
| Торт с большим количеством фруктов | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | Форма для выпечки, Ø 24 см |
| Бисквитный торт | 180 | 1 или 2 | 170 | 2 | 45–70 | Форма для выпечки, Ø 20 см |

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.







|  ХЛЕБ И ПИЦЦА | Традиционное при- готовл. | | Режим конвекции | |  (мин) |  |
|--|--|--|--|--|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Белый Хлеб, 1–2 шт. по 0,5 кг/шт. | 190 | 1 | 195 | 1 | 60–70 | - |
| Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется | 190 | 1 | 190 | 1 | 30–45 | В форме для хлеба |
| Булочки, 6–8 булочек | 190 | 2 | 180 | 2 (1 и 3) | 25–40 | Глубокий противень |
| Пицца | 190 | 1 | 190 | 1 | 20–30 | Противень для жарки |
| Лепёшки из песочного теста | 200 | 3 | 190 | 2 | 10–20 | Глубокий противень |






Используйте форму для выпечки.







|  ФЛАНЫ | Традиционное пригот. | | Режим конвекции | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Пирог из макаронных изделий | 180 | 2 | 180 | 2 | 40–50 |
| Пирог с овощами | 200 | 2 | 200 | 2 | 45–60 |
| Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой) | 190 | 1 | 190 | 1 | 40–50 |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 |
| Каннелони | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 |
| Йоркширский пудинг, 6 форм для пудинга, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 220 | 2 | 210 | 2 | 20–30 |

Воспользуйтесь решеткой.

|  МЯСО | Традиционное пригот. | | Режим конвекции | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Говядина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 |
| Свинина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 |
| Телятина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |
| Английский ростбиф с кровью | 210 | 2 | 200 | 2 | 44–50 |
| Английский ростбиф средней прожаренности | 210 | 2 | 200 | 2 | 51–55 |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренный | 210 | 2 | 200 | 2 | 55–60 |

|  МЯСО | Традиционное пригот. | | Режим конвекции | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свиная лопатка со шкуркой | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 |

|  МЯСО | Традиционное приго- товл. | | Режим конвекции | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свиная рулька, 2 шт. | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 |
| Ножка ягненка | 190 | 2 | 190 | 2 | 110–130 |
| Цыпленок, целиком | 200 | 2 | 200 | 2 | 70–85 |
| Индейка, целиком | 180 | 1 | 160 | 1 | 210–240 |
| Утка, целиком | 175 | 2 | 160 | 2 | 120–150 |
| Гусь, целиком | 175 | 1 | 160 | 1 | 150–200 |
| Кролик, разрезанный на куски | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 |
| Заяц, разрезанный на ку- ски | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 |
| Фазан целиком | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |





|  РЫБА | Традиционное приго- товл. | | Режим конвекции | |  (мин) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Форель/ Морской лещ, 3–4 кусочка рыбы | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 40–55 |
| Тунец/Лосось, 4–6 кусочков филе | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 35–60 |

11.3 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте третье положение противня.

Установите температуру 250°C.

|  ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИ- ЛЕ |  (кг) |  (мин) |  (мин) |
|--|---|--|--|
| | | 1-я сторона | Вторая сторона |
| Филе говядины, 4 шт. | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Говяжий стейк, 4 шт. | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Сосиски, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИ-

ЛЕ



(кг)



(мин)
1-я сторона



(мин)
Вторая сторона

| | (кг) | (мин) 1-я сторона | (мин) Вторая сторона |
|-----------------------------|------|----------------------|-------------------------|
| Свинные отбивные, 4 шт. | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Половинка цыпленка, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кебабы, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Куриная грудка, 4 шт. | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Фрикадели, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Рыбн. филе, 4 шт. | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Поджаренные сэндвичи, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тосты, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Установите температуру 200°C.

Используйте третье положение противня.



(мин)

| | (кг) | 1-я сторона | Вторая сторона |
|--------------------------|------|-------------|----------------|
| Мясо индейки на косточке | 1 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Половинка цыпленка, 2 | 1 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Куриные ножки, 6 шт. | - | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Перепела, 4 шт. | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Овощная запеканка | - | 20 - 25 | - |
| Гребешки | - | 15 - 20 | - |
| Скумбрия, 2 - 4 | - | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Ломтики рыбы, 4 - 6 | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10 |

11.5 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



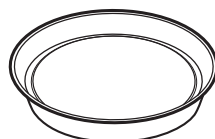
Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Стеклокерамиче-
ская
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.6 Влажная конвекция








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








|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Сдобные булочки, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Рулеты, 9 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Пицца, замороз., 0,35 кг | решетка | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Шоколадный торт | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 шт. | керамические формочки на решетке | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Бискв. осн. для откр. пир. | форма для основы флана на решетке | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Бисквитный торт | емкость для диетического приготовления на решетке | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Отварная рыба, 0,3 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рыбн. филе, 0,3 кг | сковорода для пиццы на решетке | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Отварное мясо, 0,25 кг | эмалированный противень или поддон | 200 | 3 | 40 - 50 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Шашлык, 0,5 кг | эмалированный противень или поддон | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Сахарное печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Минд. печенье, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Несладкие изделия, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овощи, отварные, 0,4 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетарианский омлет | сковорода для пиццы на решетке | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.7 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|---|--|---|--|--|---|--|
| Мелкое печенье, 20 шт на противне | Традиционное приготовл. | Стандартный противень | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное приготовл. | Решетка | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см | Традиционное приготовл. | Решетка | 2 | 170 | 35 - 45 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|--|
| Песочное печенье | Традиционное пригот.вл. | Стандартный противень | 3 | 150 | 20 - 35 | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут. |
| Тосты, 4-6 шт | Гриль | Решетка | 3 | макс | 2-4 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |
| Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг | Гриль | Решетка и поддон | 3 | макс | 20 - 30 | Поставьте решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

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

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

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

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



Аксессуары

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

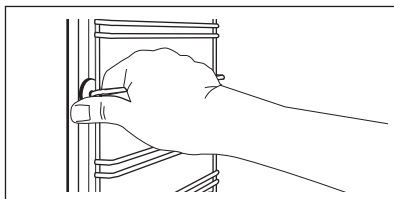
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

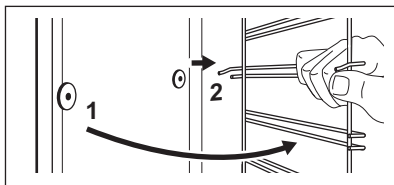
Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



Шаг 3 Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.

Шаг 4 Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.3 Извлечение и установка: Дверца

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



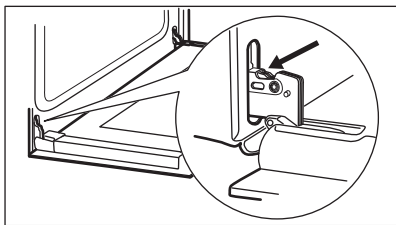
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

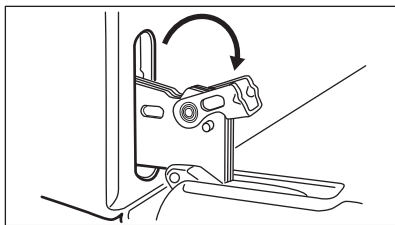
Пункт 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

Пункт 2

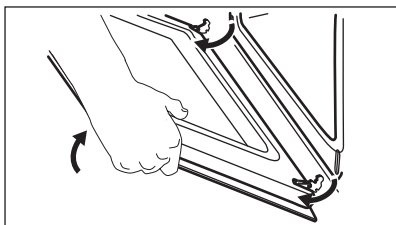
Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



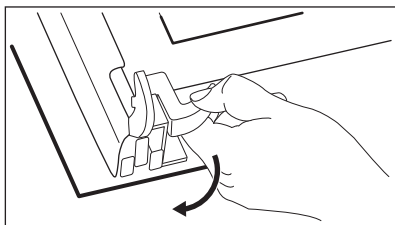
Пункт 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



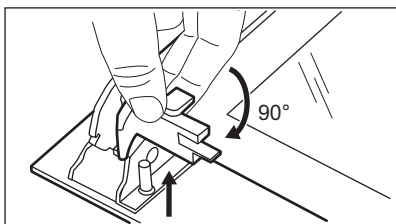
Пункт 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отождмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



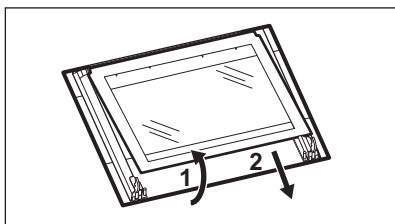
Пункт 5 Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



Пункт 6 Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

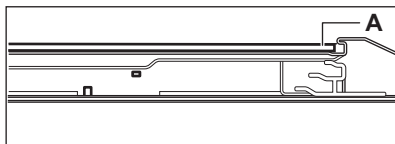


Пункт 7 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.



Пункт 8 После очистки установите стеклянную панель в дверцу духового шкафа.

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



12.4 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
|---|--|--|
| Выключите духовой шкаф. Дождите остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

Задняя лампа

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

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

| Неисправность | Убедитесь, что... |
|-------------------------------|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. |
| Загрязнен уплотнитель дверцы. | Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Дисплей показывает «12.00» | Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время. |

| Неисправность | Убедитесь, что... |
|---------------------------|-------------------|
| Лампа освещения не горит. | Лампа перегорела. |

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

| | |
|---------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
|---------------|-------|

| | |
|-------------------------|-------|
| Продуктовый номер (PNC) | |
|-------------------------|-------|

| | |
|-----------------------|-------|
| Серийный номер (S.N.) | |
|-----------------------|-------|

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**14.1 Технические данные**

| | |
|------------|-----------|
| Напряжение | 220-240 В |
|------------|-----------|

| | |
|---------|------------|
| Частота | 50 - 60 Гц |
|---------|------------|

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ**15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии***

| | | |
|---|---|---------|
| Торговый знак | Zanussi | |
| Модель | OPZB4230B 944064834 OPZB4230X 944064881 OPZB4231W 944068046 | |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity) | 94.9 | |
| Класс энергетической эффективности | A | |
| Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity) | 0.83 кВт·ч/цикл | |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity) | 0.75 кВт·ч/цикл | |
| Количество камер | 1 | |
| Источник нагрева | Электроэнергия | |
| Объём камеры (V) | 57 л | |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф | |
| Масса (M) | OPZB4230B | 28.4 кг |
| | OPZB4230X | 27.9 кг |
| | OPZB4231W | 28.4 кг |

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

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

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение продуктов теплыми

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

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую

технику, помеченную символом .

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



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

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

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва,
тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Польше

ВІДВІДАЙТЕ НАШ ВЕБ-САЙТ, ЩОБ:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.zanussi.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 56 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 58 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 61 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 62 |
| 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 63 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 63 |
| 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 64 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 65 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА..... | 67 |
| 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 69 |
| 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 69 |
| 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ..... | 76 |
| 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 79 |
| 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 80 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 80 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 81 |

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за

їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.

- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи 580 (600) мм
(Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)

| | |
|---|--------------|
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 589 мм |
| Висота задньої частини приладу | 570 мм |
| Ширина передньої частини приладу | 594 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 558 мм |
| Глибина приладу | 561 мм |
| Вбудована глибина приладу | 540 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1007 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони | 560x20 мм |
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1100 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для

повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

- Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм ²) |
|--------------------------|--|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).



2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.

- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і вологи можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

- екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

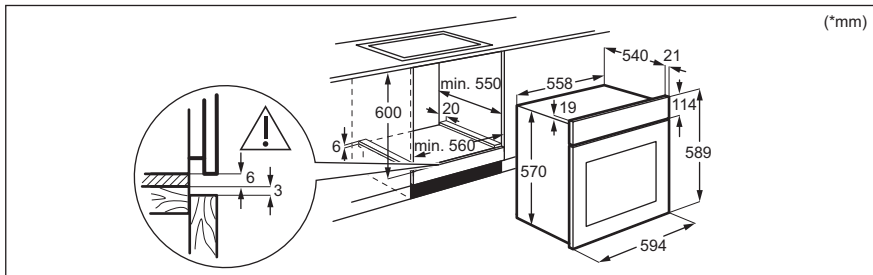
3. УСТАНОВКА

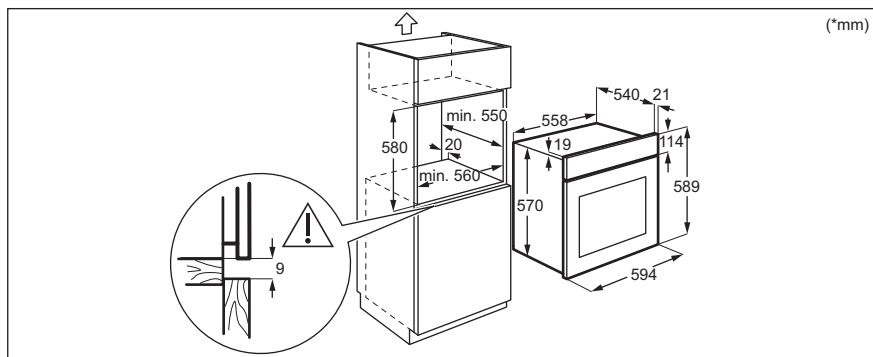


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

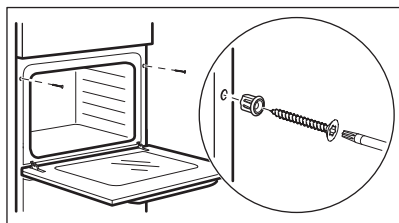
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування



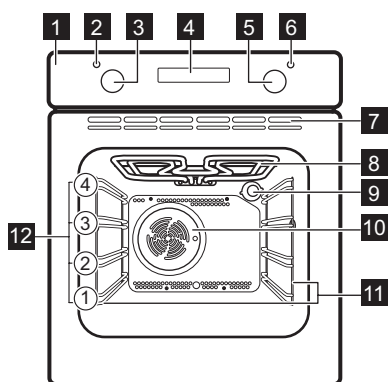


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Лампа/символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагрівання
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Вентиляційні отвори охолоджуючого вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Положення полиць

4.2 Аксесуари

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

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

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

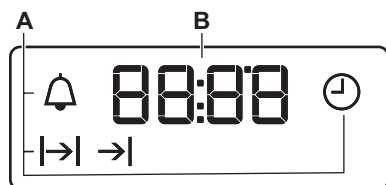
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

| | |
|---|---------------------------------|
| — | Налаштування часу |
| ⌚ | Налаштування функції годинника. |
| + | Налаштування часу |

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

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



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Налаштуйте годинник

1. **+**, **-** — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Очистіть духову шафу

1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
2. Очистіть духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Попередньо прогрійте порожню духову шафу

1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.
2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.

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

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

- Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
- Крок 2** Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
- Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикачів у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

7.2 Функції нагрівання

Функція нагрівання Використання

0

Духова шафа вимкнена.

Положення «Вимкнено»

Функція нагрівання Використання



Готування з конвекцією

Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Нижній нагрів

Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.



Великий Гриль

Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.

Функція на- грівання Використання



Волога кон-
векція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

7.3 Примітки до Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу






енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться у розділі «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


8.1 Функції годинника

| Функція годинника | Застосування |
|--|---|
|  Час доби | Встановлення, зміна і перевірка часу доби. |
|  Тривалість | Встановлення тривалості роботи духової шафи. |
|  Кінц. час | Встановлення закінчення роботи духової шафи. |
|  Відкладений запуск | Для поєднання функцій: Тривалість і Кінц. час. |
|  Таймер | Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена. |

8.2 Налаштування: Функції годинника



Налаштування: Час доби

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

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

Як змінити: Час доби





Крок 1  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2  ,  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.
На дисплеї відображається:  .
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.





Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Кінець час

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити час.
На дисплеї відображається:  .
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.



Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».



Налаштування: Відкладений запуск


Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3  ,  — натисніть, щоби встановити час для: Тривалість.

Крок 4 Натисніть: .

Крок 5  ,  — натисніть, щоби встановити час для: Кінець час.



Крок 6 Натисніть:  .
У встановлений час лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.



Крок 7 Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Налаштування: Відкладений запуск

Крок 8 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.


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

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

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

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

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

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

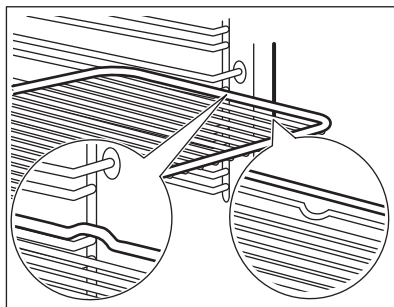
обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також

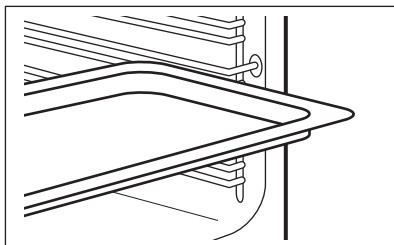
Решітка:

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

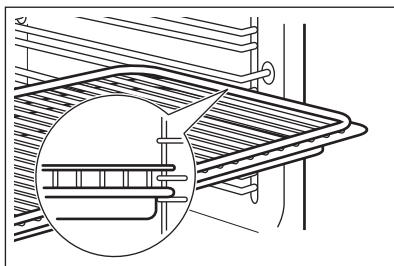


Лист для випікання:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання:**

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



9.2 Використання телескопічних напрямних

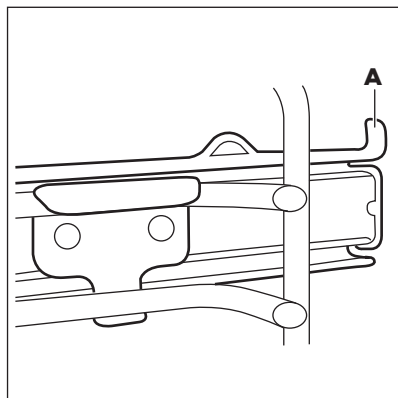
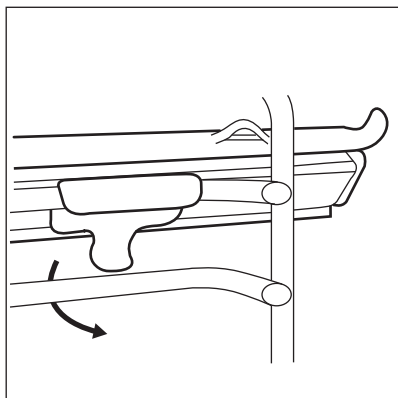
Телескопічні напрямні можна встановити на кожному рівні. Переконайтеся, що обидві телескопічні напрямні встановлені на одному рівні.

Не змащуйте телескопічні напрямні.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні напрямні повністю зайшли всередину духової шафи.

Крок 1 Встановіть телескопічні напрямні на опори полиць.

Крок 2 Переконайтеся, що кінець телескопічної напрямної (А) спрямований вгору.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна шафа не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовна шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

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

Духова шафа оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Це

скорочує час готування та споживання енергії.

Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.






Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування








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

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







11.2 Смаження та випікання

| ТОРТИ | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | | (хв) |  |
|--|--|---|--|---|---------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Збиті суміші | 170 | 2 | 165 | 2 (1 та 3) | 45–60 | Форма для торта |
| Вироби з пісочного тіста | 170 | 2 | 160 | 2 (1 та 3) | 20–30 | Форма для торта |
| Сирний пиріг з ма- слянкою | 170 | 1 | 165 | 2 | 70–80 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60–80 | Лист для випікання |
| Пиріг з варенням | 170 | 2 | 160 | 2 (1 та 3) | 30–40 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Фруктовий пиріг | 170 | 2 | 155 | 2 | 50–60 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Різдвяний торт | 170 | 2 | 160 | 2 | 50–60 | Форма для торта, Ø 20 см |
| Сливовий пиріг, по- передньо прогрійте порожню духовку | 170 | 2 | 165 | 2 | 20–30 | Форма для випі- кання хлібу |
| Печиво, попе- редньо прогрійте порожню духовку | 150 | 3 | 140 | 3 (1 та 3) | 30–35 | Лист для випікання |
| Безе | 100 | 3 | 115 | 3 | 35–40 | Лист для випікання |
| Булочки, попе- редньо прогрійте порожню духовку | 190 | 3 | 180 | 3 | 80–100 | Лист для випікання |
| Заварна випічка, попередньо про- грійте порожню ду- ховку | 190 | 3 | 180 | 3 (1 та 3) | 15–20 | Лист для випікання |
| Пласкі тарти | 180 | 3 | 170 | 2 | 25–35 | Форма для торта, Ø 20 см |
| Фруктовий пиріг | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | Форма для торта, Ø 24 см |
| Сендвіч «Вікторія» | 180 | 1 або 2 | 170 | 2 | 45–70 | Форма для торта, Ø 20 см |




Попередньо прогрійте порожню духову шафу.

|  ХЛІБ І ПІЦА | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |  |
|--|--|---|--|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Білий хліб, 1–2 штуки, 0,5 кг кожна | 190 | 1 | 195 | 1 | 60–70 | - |
| Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне | 190 | 1 | 190 | 1 | 30–45 | Форма для випікання хлібу |
| Хлібний рулет, 6–8 булочок | 190 | 2 | 180 | 2 (1 та 3) | 25–40 | Лист для випікання |
| Піца | 190 | 1 | 190 | 1 | 20–30 | Глибока сковорідка |
| Коржики | 200 | 3 | 190 | 2 | 10–20 | Лист для випікання |

Використовуйте форму для торта.

|  ВІДКРИТІ ПИРОГИ | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |
|--|--|---|--|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Відкритий пиріг з макаронами | 180 | 2 | 180 | 2 | 40–50 |
| Овочевий флан | 200 | 2 | 200 | 2 | 45–60 |
| Кіші | 190 | 1 | 190 | 1 | 40–50 |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 |
| Каннеллоні | 200 | 2 | 200 | 2 | 25–40 |
| Йоркширський пудинг, 6 форм для пудингу, попередньо прогрійте порожню духовку | 220 | 2 | 210 | 2 | 20–30 |

Використовуйте комбіновану решітку.

|  М'ЯСО | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |
|--|--|---|--|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Яловичина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 |

|  М'ЯСО | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свинина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 |
| Телятина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |
| Англійський ростбіф, ледь просмажений | 210 | 2 | 200 | 2 | 44–50 |
| Англійський ростбіф, середньо просмажений | 210 | 2 | 200 | 2 | 51–55 |
| Англійський ростбіф, добре просмажений | 210 | 2 | 200 | 2 | 55–60 |

|  М'ЯСО | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свиняча лопатка, зі шкіркою | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 |
| Свиняча гомілка, 2 шматки | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 |
| Ніжка ягняти | 190 | 2 | 190 | 2 | 110–130 |
| Ціла курка | 200 | 2 | 200 | 2 | 70–85 |
| Ціла індичка | 180 | 1 | 160 | 1 | 210–240 |
| Ціла качка | 175 | 2 | 160 | 2 | 120–150 |
| Ціла гуска | 175 | 1 | 160 | 1 | 150–200 |
| Кролик, нарізаний шматочками | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 |
| Заєць, нарізаний шматочками | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 |
| Цілий фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |





|  РИБА | Традиційне готування | | Готування з конвекцією | |  (хв) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Форель / Морський ляц, 3–4 рибини | 190 | 2 | 175 | 2 (1 та 3) | 40–55 |
| Тунець / Лосось, 4–6 філе | 190 | 2 | 175 | 2 (1 та 3) | 35–60 |

11.3 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Установіть температуру на 250 °С.





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




11.4 Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Установіть температуру на 200 °С.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

|  |  (кг) |  (хв.) 1-й бік |  (хв.) 2-й бік |
|--|---|---|---|
| М'ясний рулет, індичка | 1 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Курка, половина, 2 | 1 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Курячі ніжки, 6 шт. | - | 15 - 20 | 15 - 18 |
| М'ясо куріпки, 4 шт. | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Овочева запіканка | - | 20 - 25 | - |
| Морські гребінці | - | 15 - 20 | - |
| Скумбрія, 2 - 4 | - | 15 - 20 | 10 - 15 |

|  |  |  | |
|--|---|---|---------|
| | (кг) | (хв.) | |
| | | 1-й бік | 2-й бік |
| Шматочки риби, 4 - 6 | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10 |






11.5 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари






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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Деко для піци | Деко для випікання | Формочки | Форма для пирога |
| Темне, матове діаметр 28 см | Темне, матове діаметр 26 см | Керамічні діаметр 8 см, ви- сота 5 см | Темне, матове діаметр 28 см |

11.6 Волога конвекція







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

|  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|
| | | (°C) | | (хв.) |
| Солодкі булочки, 12 шт. | деко для випікання або гли-бока жаровня | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Булочки, 9 шт. | деко для випікання або гли-бока жаровня | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Піца, заморожена, 0,35 кг | решітка | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Рулет з джемом | деко для випікання або гли-бока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауні | деко для випікання або гли-бока жаровня | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 шт. | керамічні формочки на ре-шітці | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Бісквітні коржі | форма для коржа на решітці | 170 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Сендвіч «Вікторія» | форма для випікання на решітці | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Приварена риба, 0,3 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Ціла рибина, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рибне філе, 0,3 кг | деко для піци на решітці | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Варене м'ясо, 0,25 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлик, 0,5 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Кекс, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солоня випічка, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овочі, варені, 0,4 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетаріанський омлет | деко для піци на решітці | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.7 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

|  |  |  |  | (°C) |  | (хв.) |  |
|--|---|---|---|-------|---|--|---|
| Маленькі тістечка, 20 штук на деко | Традиційне готування | Деко для випікання | 3 | 170 | 20 - 30 | - | |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | Решітка | 1 | 170 | 80 - 120 | - | |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см | Традиційне готування | Решітка | 2 | 170 | 35 - 45 | - | |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Традиційне готування | Деко для випікання | 3 | 150 | 20 - 35 | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин. | |
| Тост, 4 - 6 штук | Гриль | Решітка | 3 | макс. | 2-4 хвилини на одному боці, 2-3 хвилини на другому боці. | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин. | |
| Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг | Гриль | Решітка та піддон для збирання жиру | 3 | макс. | 20 - 30 | Поставте решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин. | |

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

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

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



Акcesуари

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

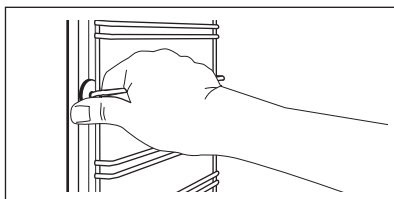
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опори полиць

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

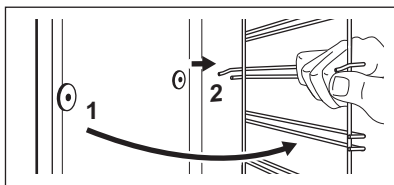
Крок 1 Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.

Крок 4 Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.



12.3 Як зняти та встановити: Дверцята

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

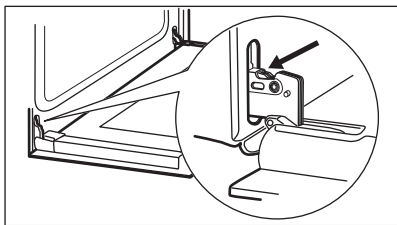


УВАГА

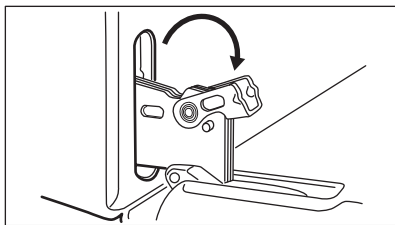
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

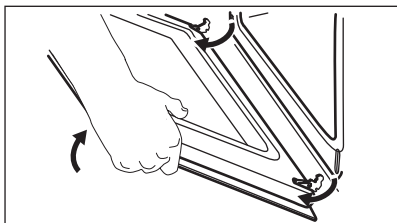
Крок 2 Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



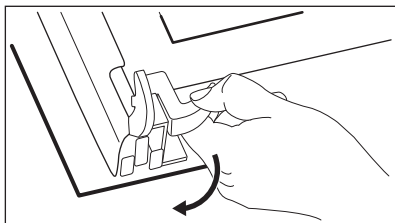
Крок 3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



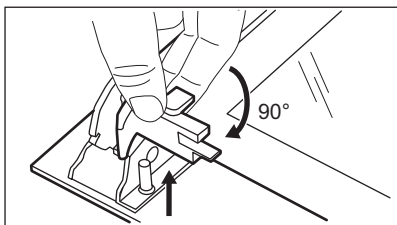
Крок 4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



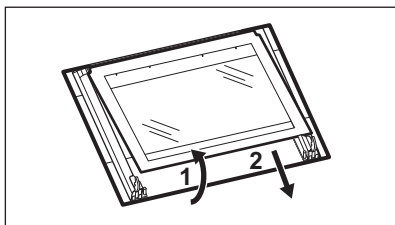
Крок 5 Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



Крок 6 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

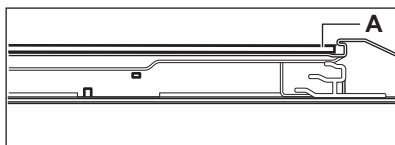


Крок 7 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.



Крок 8 Після очищення встановіть скляну панель і дверцята.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



12.4 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

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

Задня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

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

| Несправність | Перевірте чи... |
|------------------------------------|--|
| Духова шафа не нагрівається. | Запобіжник перегорів. |
| Ущільнювач дверцят пошкоджено. | Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| На дисплеї відображається «12:00». | Відбулося вимкнення електроенергії. Встановіть час доби. |

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

13.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ**14.1 Технічні дані**

Напруга 220-240 В

Частота 50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ**15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу***

| | |
|--|---|
| Назва постачальника | Zanussi |
| Ідентифікатор моделі | OPZB4230B 944064834 OPZB4230X 944064881 OPZB4231W 944068046 |
| Індекс енергоефективності | 94.9 |
| Клас енергоефективності | A |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 0.83 кВт•год/кг |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.75 кВт•год/кг |
| Кількість камер | 1 |
| Джерело нагрівання | Електроенергія |
| Гучність | 57 л |
| Тип духової шафи | Вбудована духова шафа |
| Маса | OPZB4230B 28.4 кг |
| | OPZB4230X 27.9 кг |
| | OPZB4231W 28.4 кг |

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

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

15.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування.

Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

16. 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



CE EAC

867341897-C-022022