

GETTING STARTED? EASY.



ZZB510401B
ZZB510401W

КК Қолдану туралы нұсқаулары Тұмшәпеш	2
RU Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	22
UK Інструкція Духова шафа	42

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

⚠ 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.

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.

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 ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- Тұмшапеш ыдыстарын немесе керек-жарақтарын алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

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 жылжитқан 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 минималды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минималды 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

- 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 жалғаманңыз.
- 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.

ЭЛЕКТР ТОГЫНА ҚОСУ



ЕСКЕРТУ! Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тоғына 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.

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

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм ²)
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.



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 әрқашан 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.
- 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.

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.
- Тұмшашеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

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..

ҚЫЗМЕТ

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



ЕСКЕРТУ! Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

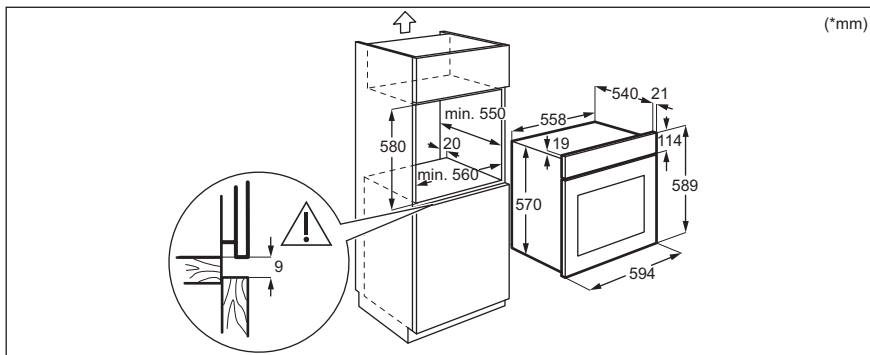
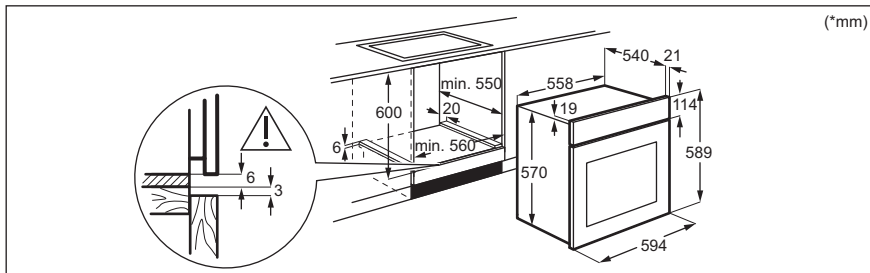
- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге, өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмаған балалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

ОРНАТУ

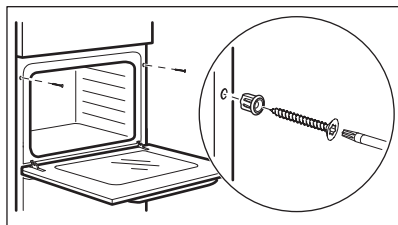


ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

КІРІКІРІП ОРНАТУ

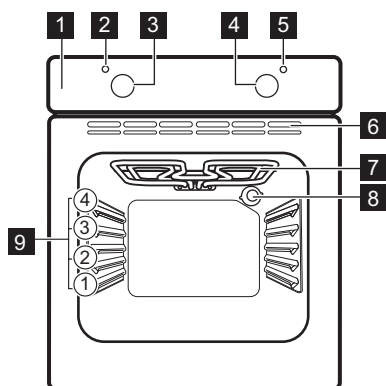


ТҰМШАПЕШТІ КОРПУСҚА БЕКІТУ



БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

ЖАЛПЫ КӨРІНІСІ



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Басқару тетігі (температура үшін)
- 5 Температура индикаторы/таңбасы
- 6 Салқындату желдеткішіне арналған ауа саңылаулары
- 7 Қыздыру элементі
- 8 Шам
- 9 Сөре деңгейлері

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

- **Топ сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.

- **Пісіру науасы**
Торттар мен печеньеелерге арналған.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



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



1-қадам



2-қадам

Тұмшапешті тазалаңыз	Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тұмшапеш ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз. 2. Тұмшапеш пен аксессуарларды жұмсақ шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 1 сағат 2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: . Уақыт: 15 мин.
Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарларды тұмшапешке салыңыз.	

ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ












ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

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.

ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Қыздыру функциясы	Қолдану
	Сөндіру қалпы
	Тұмшапеш өшірулі.
	Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
	Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.
	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
	Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Тағамды бір сөре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.
	Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Дәстүрлі пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

МЫНАЛАР ТУРАЛЫ ЕСКЕРТПЕЛЕР: ДӘСТҮРЛІ 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 тұшпашеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұшпашештің есігі жабық болуы керек.

Бұл функцияны пайдаланғанда шам автоматты түрде сөнеді.

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

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

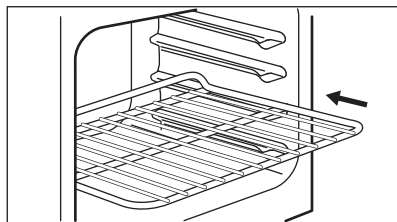


ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЕНГІЗУ

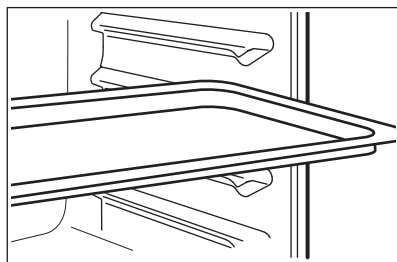
Торкөз сөре:

Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына итеріп, табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



Пісірме табақ:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

ЖЕЛДЕТКІШ

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, пештің беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Пешті сөндірсеніз, желдеткіш тоқтайды.

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

ҚАУІПСІЗДІК ТЕРМОСТАТЫ

Тұшпашеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып

АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН АҚЫЛ-КЕҢЕС

Тұмшاپештің сөре қойылатын төрт қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшاپештің 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.

Торт пісіру

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

Ет пен балық пісіру

Етті кесердің алдында сөлі 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.






ПІСІРУ ЖӘНЕ ҚУЫРУ

Функцияны пайдаланыңыз: Дәстүрлі пісіру.

 ТОРТТАР	 (°C)		 (МИН)	
Көпіршітілген тағам рецептілері	170	2	45 - 60	Торт қалыбы
Ашыған қамыр	170	2	24 - 34	Торт қалыбы
Сарысу қосылған чизкейк	170	1	60 - 80	Торт қалыбы, Ø 26 см
Штрудель	175	2	60 - 80	Пісірме табақ
Джем тарталеткасы	170	2	30 - 40	Торт қалыбы, Ø 26 см
Жеміс торты	170	2	60 - 70	Торт қалыбы, Ø 26 см
Рождество торты / Көп жеміс қосылған торт	170	2	50 - 60	Торт қалыбы, Ø 20 см
Қара өрік торты, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	170	2	50 - 60	Нан қалыбы
Печенье, бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз	150	3	20 - 30	Пісірме табақ
Меренга	100	3	90 - 120	Пісірме табақ

 ТОРТТАР	 (°C)		 (мин)	
Тоқаштар, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	190	3	15 - 20	Пісірме табақ
Кремді пирожный, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	190	3	25 - 35	Пісірме табақ
Тарталетка	180	3	45 - 70	Торт қалыбы, Ø 20 см
Виктория сәндвичі	180	1 немесе 2	40 - 55	Торт қалыбы, Ø 20 см

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

 НАН ЖӘНЕ ПИЦЦА	 (°C)		 (мин)	
Ақ нан, 1 - 2 дана, әрқайсысы 0,5 кг	190	1	60 - 70	-
Қарабидай наны, алдын ала қыздыру қажет емес	190	1	30 - 45	Нан қалыбы
Булочкалар, 6 - 8 булочка	190	2	25 - 40	Пісірме табақ
Пицца	190	1	20 - 30	Шұңғыл таба
Шелпек	200	3	10 - 20	Пісірме табақ

Басқаша көрсетілмесе, екінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.




Торт қалыбын пайдаланыңыз.

 АШЫҚ БӘЛІШ	 (°C)	 (мин)
Паста фланы	180	40 - 50
Көкөніс фланы	200	45 - 60
Киш, бірінші сөре деңгейін қолданыңыз	190	40 - 50

 АШЫҚ БӘЛІШ	 (°C)	 (мин)
Лазанья	200	25 - 40
Каннелони	200	25 - 40
Йоркшир пудингі, 6 пудинг қалыбы, бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз	220	20 - 30

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

Торт сөреліні пайдаланыңыз.

 ЕТ	 (°C)	 (мин)
Сыыр еті	200	50 - 70
Шошқа еті	180	90 - 120
Бұзау еті	190	90 - 120
Шала қуырылған ағылшын ростбифі	210	44 - 50
Орташа қуырылған ағылшын ростбифі	210	51 - 55
Жақсы қуырылған ағылшын ростбифі	210	55 - 60

Басқаша көрсетілмесе, екінші сөре деңгейін пайдаланыңыз.





 ЕТ	 (°C)	 (мин)
Шошқаның терісі алынбаған жамбасы	180	120 - 150
Шошқаның 2 сирағы	180	100 - 120




ГРИЛЬ

Бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

Үшінші сөре деңгейін қолданыңыз.

250 °C градус температураны орнатыңыз.





 ГРИЛЬ	 (кг)	 (мин) 1-ші жағы	 (мин) 2-ші жағы
Қоң ет стейктері, 4 дана	0.8	12 - 15	12 - 14
Сыыр етінің стейгі, 4 дана	0.6	10 - 12	6 - 8

 ЕТ	 (°C)	 (мин)
Қойдың сирағы	190	110 - 130
Бүтін тауық	200	70 - 85
Бүтін күркетауық еті, бірінші сөре деңгейін қолданыңыз	180	210 - 240
Бүтін үйрек еті	175	120 - 150
Бүтін қаз еті, бірінші сөре деңгейін қолданыңыз	175	150 - 200
Туралған қоян еті	190	60 - 80
Туралған қоян еті	190	150 - 200
Бүтін қырғауыл	190	90 - 120

Екінші сөре деңгейін қолданыңыз.

190 °C градус температураны орнатыңыз.

 БАЛЫҚ ЕТІ	 (мин)	
Форель / Теңіз ақтабаны	40 - 55	3 - 4 балық
Тунец / Ақсерке	35 - 60	4 - 6 филе

 ГРИЛЬ	 (кг)	 (МИН) 1-ші жағы	 (МИН) 2-ші жағы
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






ДӘСТҮРЛІ ПІСІРУ - ҰСЫНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР





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






			
Пицца ыдысы	Пісірме табақ	Қалыптар	Флан негізінің қалыбы
Күңгірт, шағылыспайтын диаметр 28 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, биіктігі 5 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметр 28 см

ДӘСТҮРЛІ 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








		 (°C)		 (мин)
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 сэндвичі	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

		 (°C)		 (мин)
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
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

СЫНАҚ ЖҮРГІЗУ МЕКЕМЕЛЕРІНЕ АРНАЛҒАН АҚПАРАТ

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 30	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	1	170	80 - 120	-
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	170	35 - 45	-

						
				(°C)	(мин)	
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	150	20 - 35	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.
Қыздырылған нан, 4–6 дана	Гриль	Тор сөре	3	макс.	бір жағы 2–4 минут; екінші жағы 2–3 минут	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз.
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 бойы қыздырып алыңыз.

КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

ТАЗАЛАУҒА ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРІМ



Жуғыш 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.

Тұмшапештің ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін тұмшапешті 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.

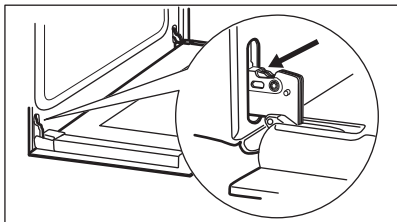
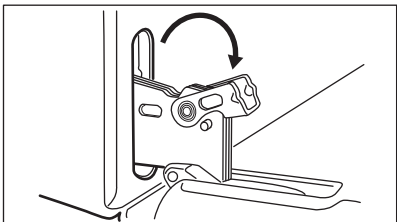
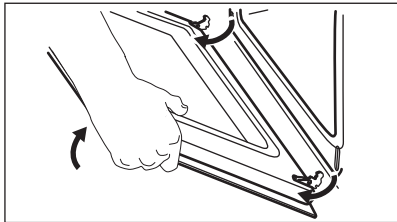
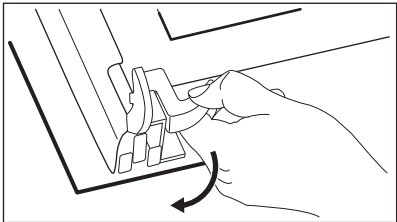
Күйдірмейтін керек-жарақтарды жеміргіш тазартқышты немесе өткір қырлы заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

ҚАЛАЙ АЛЫП ТАСТАУ ЖӘНЕ ОРНАТУ КЕРЕК: ЕСІК

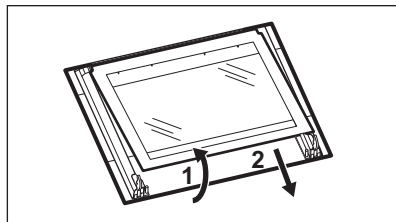
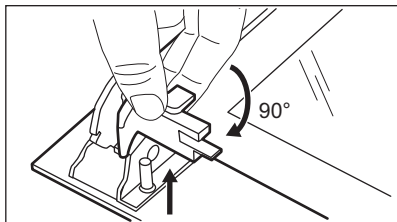
Тұмшапештің есігінің екі шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панелін алып тазалауға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



АБАЙЛАҢЫЗ Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

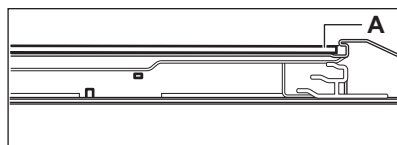
1-қадам	Есікті толығымен ашып, екі топсаны ұстап тұрыңыз.	2-қадам	Екі топсадағы тетіктерді толық көтеріңіз және бұраңыз.
			
3-қадам	Тұмшапештің есігін бірінші ашу күйіне жартылай жабыңыз. Содан кейін көтеріп алға тартыңыз да, есікті ұясынан шығарып алыңыз.	4-қадам	Есікті жұмсақ мата төселген орнықты жерге қойыңыз және ішкі шыны панелді алу үшін бұғаттау жүйесін босатыңыз.
			

5-қадам	Бекіткіш тетіктерді 90° градусқа бұраңыз да, ағытып алыңыз.	6-қадам	Әуелі 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.



ҚАЛАЙ АУЫСТЫРАСЫЗ: ШАМ



ЕСКЕРТУ! Электр қатері орын алуы мүмкін.
Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамды ауыстырмас бұрын:

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

Үстіңгі 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.

АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ! Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

НЕ ІСТЕРСІЗ, ЕГЕР...

Осы кестеге енбеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ТУРАЛЫ ДЕРЕКТЕР

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

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы тұмшاپеш қуысының алдыңғы жақтауында орналасқан. Тұмшاپештің ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Моделі (MOD.)
Өнім нөмірі (PNC)
Сериялық нөмір (S.N.)

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

Кернеу	220 - 240 В
Жиілік	50 - 60 Гц

ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

ӨНІМ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ ЖӘНЕ ӨНІМ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ ПАРАҒЫ*

Жабдықтаушының аты	Zanussi
--------------------	---------

Модель идентификаторы	ZZB510401B 944064827 ZZB510401W 944064829	
Қуат тиімділігі индексі	94,9	
Қуат тиімділігі сыныбы	А	
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0,75 кВт/сағ/цикл	
Сызаттардың саны	1	
Жылу көзі	Электр қуаты	
Дыбыс деңгейі	56 л	
Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшапеш	
Салмағы	ZOB10401WU	27.5 кг
	ZOB10401XU	26.8 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, тұмшапештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ



Тұмшапештің күнделікті тамақ пісіру кезінде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

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

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, тұмшапешті пайдаланар алдында алдын ала қыздырмаңыз.

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

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, тұмшапештің температурасын пісіру

аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Тұмшапеш ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

Тағамды жылы ұстау


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

Дәстүрлі пісіру


Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

Осы функцияны пайдаланғанда шам сөнеді.

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
зиын 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

⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- 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.

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.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
 - Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
 - Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он
- Удалите всю упаковку.

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

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 замыкающие 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. таблицу 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).



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.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. 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.

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

- Используйте только лампы той же спецификации.

СЕРВИС

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

УТИЛИЗАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушения.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твердыми бытовыми отходами.
- 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.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

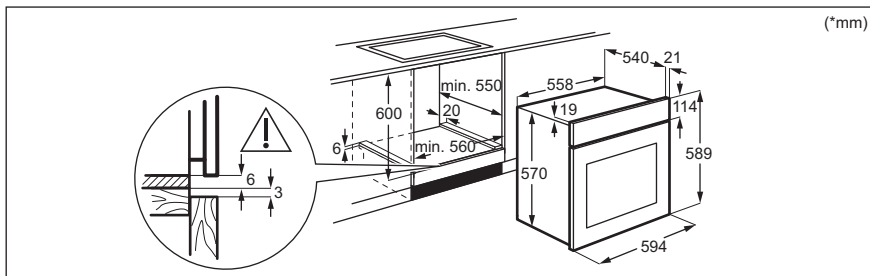
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях

УСТАНОВКА

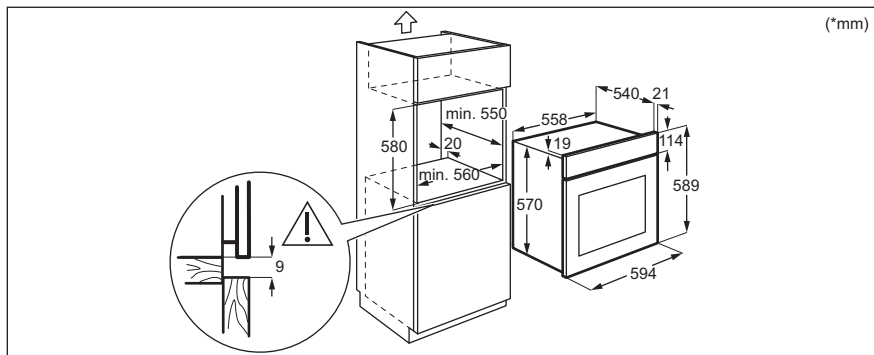
ВСТРАИВАНИЕ



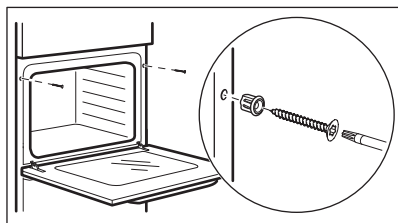
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



(*mm)

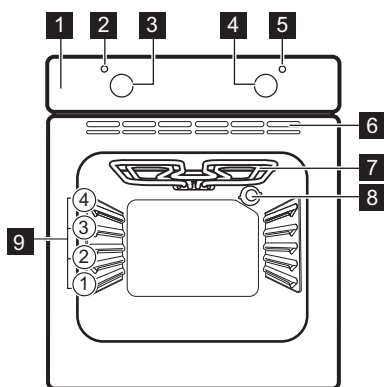


КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩИЙ ОБЗОР



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Ручка управления (для температуры)
- 5 Индикатор/символ температуры
- 6 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Положения противня

АКСЕССУАРЫ

- Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

- Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

 Шаг 1	 Шаг 2
<p align="center">Очистка духового шкафа</p>	<p align="center">Предварительный разогрев пустого духового шкафа</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Извлеките все принадлежности из духового шкафа. 2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 принадлежности в духовой шкаф.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




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





СПОСОБ НАСТРОЙКИ РЕЖИМ НАГРЕВА

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

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

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Режим нагрева		Применение
<p align="center">0</p>	<p>Положение «Выкл»</p>	<p>Духовой шкаф выключен.</p>
	<p>Нижний нагрев</p>	<p>Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.</p>

Режим нагрева		Применение
	Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Быстрый гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Традиционное приготовл.	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Влажный традиционный нагрев	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». Влажный традиционный нагрев .

ПРИМЕЧАНИЯ К ФУНКЦИИ: ВЛАЖНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

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.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажный традиционный нагрев . Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

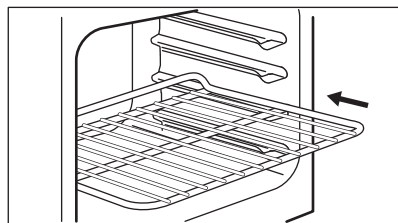
УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



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

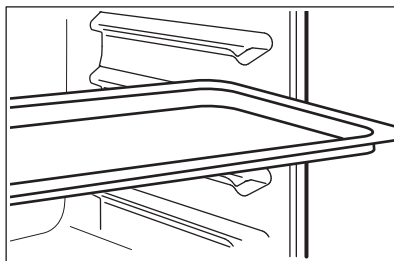
Решетка:

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



Стандартный противень:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор охлаждения отключается.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может

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

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовой шкаф имеет 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 полок духового шкафа.

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

Приготовление выпечки

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

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.

ВЫПЕЧКА И ЖАРКА

Использование функции: Традиционное приготвл..

 ПИРОГИ И ТОРТЫ	 (°C)		 (мин)	
Изделия из взбитого теста	170	2	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	24 - 34	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	60 - 80	Ø 26 смФорма для выпечки
Штрудель	175	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	30 - 40	Ø 26 смФорма для выпечки
Сливовый торт	170	2	60 - 70	Ø 26 смФорма для выпечки
Рождественский пирог / Торт с большим количеством фруктов	170	2	50 - 60	Ø 20 смФорма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170	2	50 - 60	В форме для хлеба
Печенье, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	150	3	20 - 30	Глубокий противень
Безе	100	3	90 - 120	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	15 - 20	Глубокий противень
Заварные пирожные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	25 - 35	Глубокий противень
Открытые пироги	180	3	45 - 70	Ø 20 смФорма для выпечки
Бисквитный торт	180	1 или 2	40 - 55	Ø 20 смФорма для выпечки

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.


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

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ	 (°C)	 (МИН)
Пирог из макаронных изделий	180	40 - 50
Пирог с овощами	200	45 - 60
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой), используйте первое положение противня	190	40 - 50
Лазанья	200	25 - 40
Каннелони	200	25 - 40
Йоркширский пудинг, 6 форм для пудинга, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	220	20 - 30

Используйте второе положение противня. Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО	 (°C)	 (МИН)
Говядина	200	50 - 70
Свинина	180	90 - 120
Телятина	190	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	44 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	210	51 - 55
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	55 - 60

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

 МЯСО	 (°C)	 (МИН)
Свиная лопатка со шкуркой	180	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	100 - 120

 МЯСО	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка	190	110 - 130
Цыпленок, целиком	200	70 - 85
Индейка, целиком, используйте первое положение противня	180	210 - 240
Утка, целиком	175	120 - 150
Гусь, целиком, используйте первое положение противня	175	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	60 - 80





 МЯСО	 (°C)	 (мин)
Заяц, разрезанный на куски	190	150 - 200
Фазан целиком	190	90 - 120

Используйте второе положение противня.
Установите температуру 190°C.

 РЫБА	 (мин)	
Форель / Морской лещ	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / Лосось	35 - 60	4-6 кусочков филе

ГРИЛЬ

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.
Используйте третье положение противня.
Установите температуру 250°C.

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






ВЛАЖНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ - РЕКОМЕНДУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ






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

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

ВЛАЖНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ








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, заморож., 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

		 (°C)		 (мин)
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
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

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Испытания согласно IEC 60350-1.

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

УХОД И ЧИСТКА



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

ПРИМЕЧАНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ОЧИСТКИ

	<p>Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.</p>
<p>Чистящие средства</p>	<p>Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство. Очищайте пятна мягким моющим средством.</p>
	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>
<p>Ежедневное использование</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
<p>Аксессуары</p>	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

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.

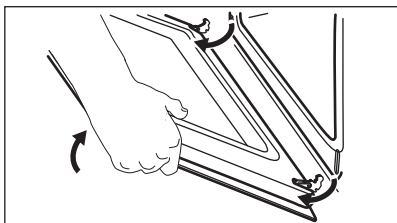


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<p>Пункт 1</p>	<p>Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.</p>	<p>Пункт 2</p>	<p>Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.</p>

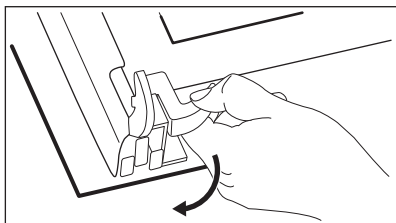
Пункт 3

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



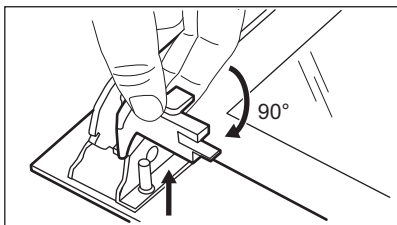
Пункт 4

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



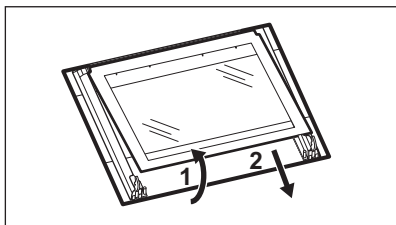
Пункт 5

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



Пункт 6

Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.



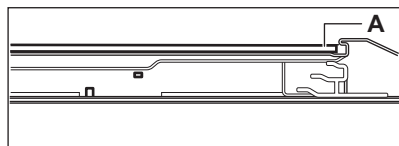
Пункт 7

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.



ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ



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

Перед заменой лампы:

Шаг 1

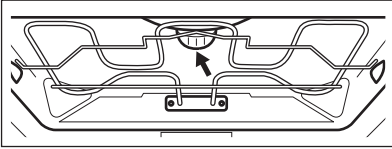
Шаг 2

Шаг 3

Перед заменой лампы:

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.
---	--	--

Верхняя 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.	

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

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

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.

Проблема	Убедитесь, что...
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

ДАнные О ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, 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:

Название модели (MOD.)
------------------------	-------

Рекомендуем записать их здесь:

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ И ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ ИНФОРМАЦИИ ОБ ИЗДЕЛИИ*

Торговый знак	Zanussi	
Модель	ZZB510401B 944064827 ZZB510401W 944064829	
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	94.9	
Класс энергетической эффективности	A	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.75 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	56 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	ZOB10401WU	27.5 кг
	ZOB10401XU	26.8 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.

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

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

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.


Влажный традиционный нагрев

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа освещения выключена.

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

⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ І ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

- 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.

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 виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

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

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

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).



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 протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до

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.

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. 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 волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



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

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

ВНУТРІШНЯ ПІДСВІТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або

призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

СЕРВІС

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

УТИЛІЗАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

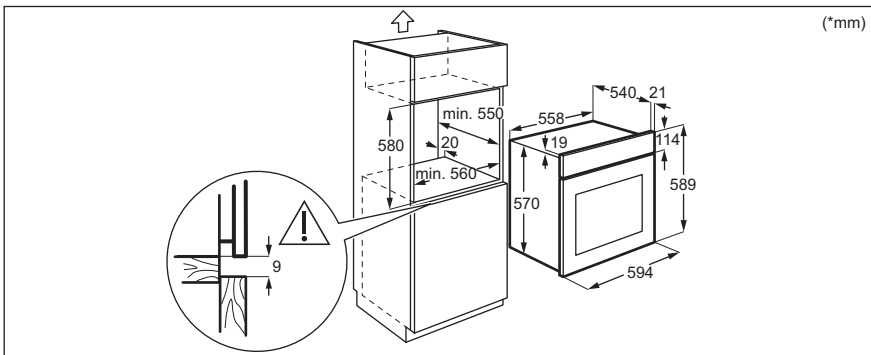
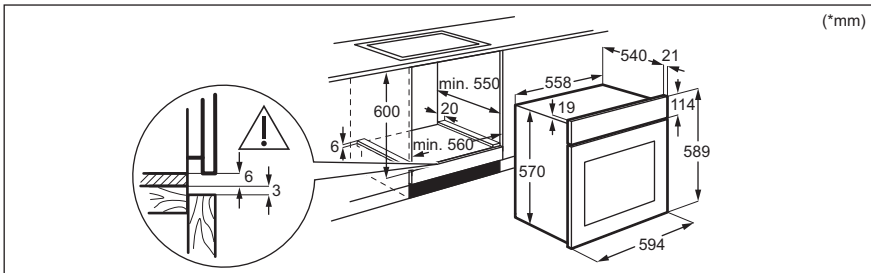
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

УСТАНОВКА

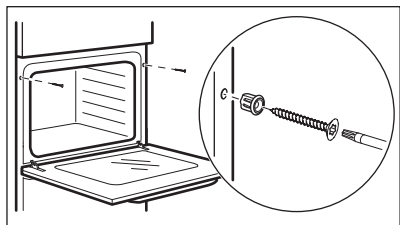


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ВБУДОВУВАННЯ

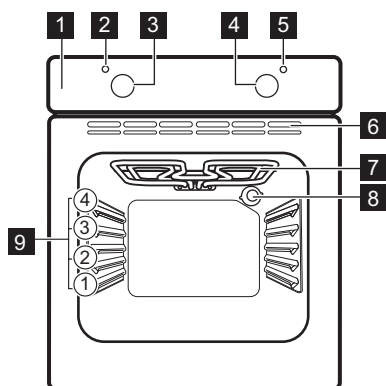


ЯК ЗАКРІПИТИ ДУХОВКУ В СЕКЦІЇ



ОПИС ВИРОБУ

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД



- 1 Панель керування
- 2 Лампа / символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагріву
- 4 Ручка керування (температурою)
- 5 Індикатор / символ температури
- 6 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Рівні полиць

АКСЕСУАРИ

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.

- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



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



Крок 1



Крок 2

Очистьте духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу
<ol style="list-style-type: none"> 1. Вийміть з духової шафи все приладдя. 2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.
<p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари в духову шафу.</p>	

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ









ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

НАЛАШТУВАННЯ: ФУНКЦІЯ НАГРІВАННЯ

Крок 1	Поверніть перемикач функції нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
---------------	--

Крок 2	Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
Крок 3	Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

ФУНКЦІЇ НАГРІВУ

Функція нагріву		Додаток
	Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
	Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
	Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Conventional Baking	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: Conventional Baking.

ПРИМІТКИ ДО CONVENTIONAL BAKING

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.

При використанні цієї функції лампа вмикається автоматично.

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

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

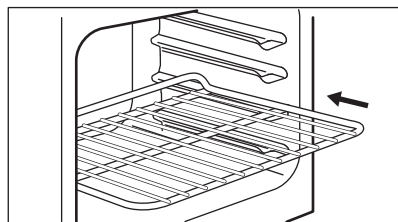


ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

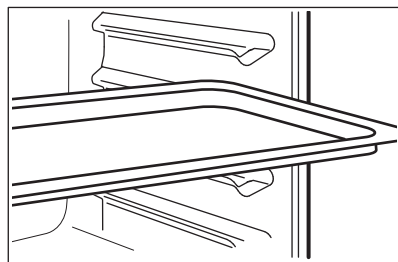
Решітка:

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



Лист для випікання:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духову шафу обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

ЗАПОБІЖНИЙ ТЕРМОСТАТ

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Духова шафа має чотири положення для встановлення полиць.

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 полиць.

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

Випікання пирогів/тортів

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

Готування м'яса і риби

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

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






Тривалість приготування






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

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






СМАЖЕННЯ І ВИПІКАННЯ

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

 ТОРТИ	 (°C)		 (хв.)	
Збиті суміші	170	2	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	24 - 34	Форма для торта
Сирний пиріг з ма- слянкою	170	1	60 - 80	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Фруктовий пиріг	170	2	60 - 70	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт / Фрук- товий пиріг	170	2	50 - 60	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попе- редньо прогрійте по- рожню духовку	170	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Печиво, попередньо прогрійте порожню духовку	150	3	20 - 30	Лист для випікання

 ТОРТИ	 (°C)		 (хв.)	
Безе	100	3	90 - 120	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	15 - 20	Лист для випікання
Заварна випічка, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	25 - 35	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	3	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Сендвіч «Вікторія»	180	1 або 2	40 - 55	Форма для тарту, Ø 20 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.




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

Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

Використовуйте форму для тарту.

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	 (°C)	 (хв.)
Відкритий пиріг з макаронами	180	40 - 50
Овочевий флан	200	45 - 60

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	 (°C)	 (хв.)
Кіші, ставте посуд на перший рівень полицки	190	40 - 50
Лазанья	200	25 - 40
Каннеллоні	200	25 - 40

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	 (°C)	 (хв.)
Йоркширський пудинг, 6 форм для пудингу, попередньо прогрійте порожню духовку	220	20 - 30

Ставте посуд на другий рівень полицки.
Використовуйте решітку.

 М'ЯСО	 (°C)	 (хв.)
Яловичина	200	50 - 70
Свинина	180	90 - 120
Телятина	190	90 - 120
Англійський рост-біф, ледь просмажений	210	44 - 50
Англійський рост-біф, середньо просмажений	210	51 - 55
Англійський рост-біф, добре просмажений	210	55 - 60

Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.




 М'ЯСО	 (°C)	 (хв.)
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	120 - 150





ГРИЛЬ

Попередньо прогрійте порожню духовку.
Ставте посуд на третій рівень полицки.
Установіть температуру на 250 °C.

 М'ЯСО	 (°C)	 (хв.)
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	100 - 120
Ніжка ягняти	190	110 - 130
Ціла курка	200	70 - 85
Ціла індичка, ставте посуд на перший рівень полицки	180	210 - 240
Ціла качка	175	120 - 150
Ціла гуска, ставте посуд на перший рівень полицки	175	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	150 - 200
Цілий фазан	190	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.
Установіть температуру на 190 °C.

 РИБА	 (хв.)	
Форель / Морський ляц	40 - 55	3 - 4 риби-ни
Тунець / Лосось	35 - 60	4 - 6 шматочків філе

 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






CONVENTIONAL BAKING - 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, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

CONVENTIONAL BAKING








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








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

		 (°C)		 (хв.)
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на ре- шітці	200	3	30 - 45
Середземно- морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ДОСЛІДНИЦЬКИХ УСТАНОВ

Тестування відповідно до стандарту IEC
60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	80 - 120	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	35 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 35	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Тост, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	2–4 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

				 (°C)	 (хв)	
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	3	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПРИМІТКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

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

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



Аксесуари

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

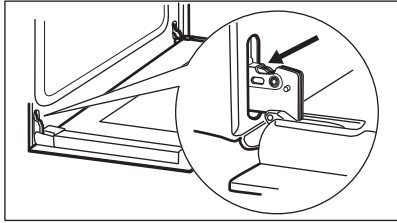
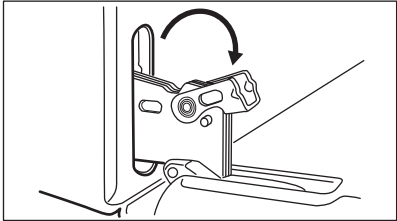
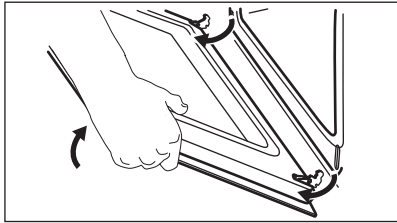
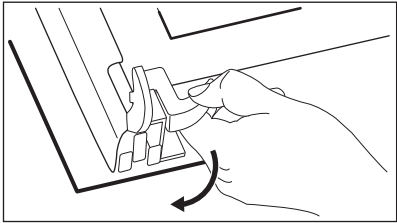
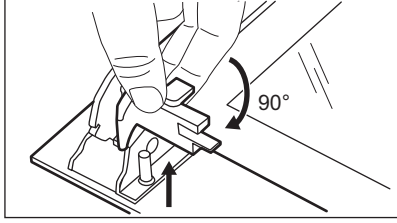
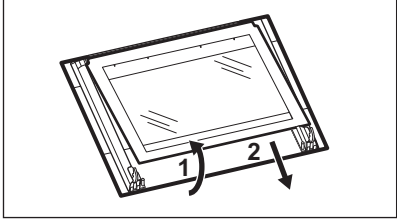
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

ЯК ЗНЯТИ ТА ВСТАНОВИТИ: ДВЕРЦЯТА

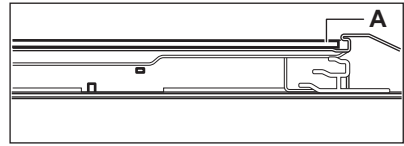
Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцята і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



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 оздоблен-
ня дверцят чути характерне клацання.
Переконайтеся в тому, що ви правильно
встановили внутрішню скляну панель.



ЯК ЗАМІНИТИ: ЛАМПА



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

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. За- чекайте, доки духова шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

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

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з
інформацією щодо техніки
безпеки.

ДІЙ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ

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

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до ав- торизованого сер- вісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа не світить-ся.	Лампочка перегорі-ла.

ДАНІ ЩОДО ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель
Код виробу
Серійний номер

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ ТА ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТОК ВИРОБУ*

Назва постачальника	Zanussi	
Ідентифікатор моделі	ZZB510401B 944064827 ZZB510401W 944064829	
Індекс енергоефективності	94.9	
Клас енергоефективності	A	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.75 кВт•год/кг	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	56 л	
Тип духової шафи	Вбудована духово шафа	
Маса	ZOB10401WU	27.5 кг
	ZOB10401XU	26.8 кг

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

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ



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


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

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

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.


Підтримувannya страви теплою

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

Conventional Baking

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимкнена.

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

867341893-D-022022