

<b>KK</b>	Қолдану туралы нұсқаулары	2
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации	23

Тұмшапеш  
Духовой шкаф

# USER MANUAL

## Содержание


Сведения по технике безопасности	23	Полезные советы	31
Описание изделия	26	Уход и очистка	39
Перед первым использованием	26	Что делать, если ...	41
Ежедневное использование	27	Технические данные	42
Функции часов	29	Установка	43
Дополнительные функции	30	Охрана окружающей среды	44

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.


### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только после получения соответствующих инструкций или при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- \*Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### Подключение к электросети


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

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.

- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

## Использование

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


- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.

- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
  - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не наливайте в нагретый прибор воду.
  - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
  - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

### Уход и очистка


 **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 сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.


### Внутреннее освещение

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

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

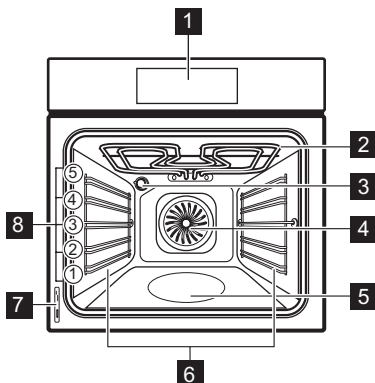
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

### Утилизация

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

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

## Описание изделия



**1** Электронный программатор

**2** Гриль

**3** Лампа освещения духового шкафа

**4** Вентилятор

**5** Контейнер для водной очистки

**6** Съёмная направляющая для противня

**7** Табличка с техническими данными

**8** Положение противней

### Принадлежности для духового шкафа

#### • Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### • Глубокий противень

Для тортов и печенья.

#### • Противень для жарки / гриля

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

## Перед первым использованием

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».


### Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съёмные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



**ВАЖНО!** См. Главу «Уход и очистка».

### Установка и изменение времени суток

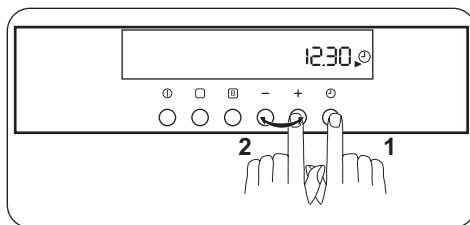
**i** Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после сбоя подачи электропитания символ  мигает. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.

### Изменение времени

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .



2. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.




Приблизительно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

### Предварительный нагрев


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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

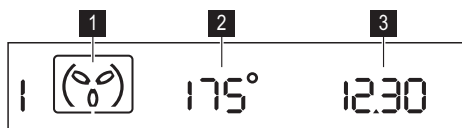
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## Ежедневное использование

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

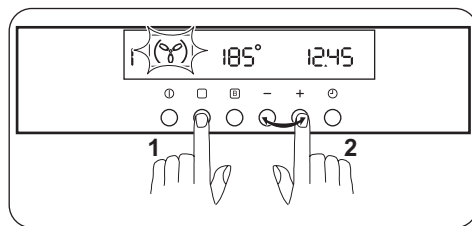
### Дисплей




- 1** Режим приготовления
- 2** Температура
- 3** Время

Кнопка	Функция	Описание
	Вкл/Выкл	Включение или выключение прибора.
	Выбор	Установка режима духового шкафа.
	Быстрый разогрев	Включение функции «Быстрый разогрев».
	Часы	Включение функции часов.
	Минус, плюс	Установка времени и температуры.

### Выбор режима духового шкафа




1. Включите прибор.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемого режима духового шкафа. На дисплее высвечивается температура по умолчанию. Если в течение приблизительно пяти секунд не изменить


эту температуру, прибор начнет работу.

3. Для изменения температуры воспользуйтесь + или -.

### Изменение температуры












Изменение температуры во время работы прибора:

1. Нажмите на кнопку . Замигает символ °.
2. Для изменения температуры воспользуйтесь + или -.


**i** При выборе режима духового шкафа на дисплее в мигающем режиме отображается символ температуры . Этот символ обозначает повышение температуры внутри камеры духового шкафа.

При достижении внутри камеры духового шкафа заданной температуры раздается звуковой сигнал и символ температуры перестает мигать.


## Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Освещение	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Малый гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Мясо	Жарка мяса. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Поддержание тепла	Для сохранения приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. Подходит для размораживания деликатных продуктов, например, заварных пирожных, торта-мороженого, выпечки, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

## Функция остаточного тепла

При использовании функции «Продолжение»  духовой шкаф автоматически выключается за несколько минут до окончания времени приготовления. Для завершения приготовления прибором используется

остаточное тепло; потребления электроэнергии не происходит.

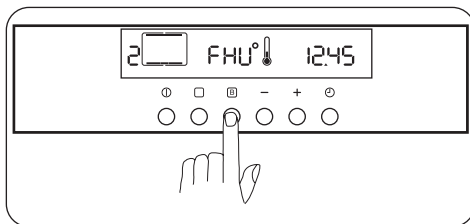
**ВАЖНО!** Функция остаточного тепла применима только в случае, если продолжительность  превышает 20 минут.

## Функция «Быстрый разогрев»

Функция «Быстрый разогрев» позволяет уменьшить время разогрева. Функцию можно использовать с любым режимом духового шкафа, кроме режимов «Поддержание тепла» и «Размораживание». Функция «Быстрый разогрев» включается, только если температура, которой необходимо достичь, на 100°C выше текущей температуры духового шкафа.

**ВАЖНО!** Не ставьте в духовой шкаф продукты до того, как выключится функция «Быстрый разогрев».

1. Задайте режим духового шкафа. При необходимости измените температуру.
2. Нажмите на кнопку **[B]**. На дисплее отобразится символ «FNU». Начнет работать функция «Быстрый разогрев».



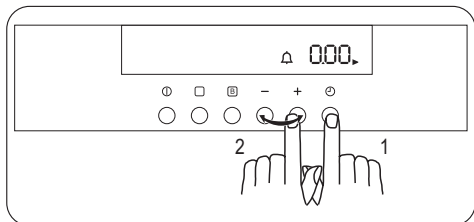
3. По окончании работы функции «Быстрый разогрев» выдается звуковой сигнал. «FNU» гаснет. Заданный режим духового шкафа продолжает работу.
4. Поместите продукты в духовой шкаф.

## Функции часов

Функция часов		Применение
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора.
	Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

**i** При одновременном использовании функций «Продолжительность»  $I \rightarrow I$  и «Окончание»  $\rightarrow I$  можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность  $I \rightarrow I$ , затем время окончания  $\rightarrow I$ .

### Установка функций часов



1. Устанавливая функции «Продолжительность»  $I \rightarrow I$  и «Окончание»  $\rightarrow I$ , задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется. См. «Установка режима духового шкафа».
2. Нажимайте на до тех пор, пока не замигает символ функций часов духового шкафа.
3. Для выбора нужной функции часов используйте «+» или «-».  
На дисплее отобразится символ установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает символ и звучит звуковой сигнал.



**i** При использовании функций «Продолжительность»  $\rightarrow$  и «Окончание»  $\rightarrow$  прибор выключается автоматически.

- Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
- Выключите прибор.

## Дополнительные функции

### Функция «Защита от детей»

**i** Когда установлена функция «Защита от детей», пользоваться прибором невозможно.

#### Включение функции «Защита от детей»

- Нажмите  $\text{⏸}$  для выключения прибора.
- Одновременно нажимайте  $\square$  и  $-$ , пока на дисплее не отобразится **SAFE**.  
Включена функция «Защита от детей».

#### Отключение функции «Защита от детей»

Для выключения функции «Защита от детей» повторите те же действия.

#### Кнопка звука

#### Отключение контрольных звуковых сигналов

- Нажмите  $\text{⏸}$  для выключения прибора.
- Одновременно нажмите на кнопки  $\square$  и  $+$  и удерживайте их примерно две секунды, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Контрольные звуковые сигналы выключены.

#### Включение контрольных звуковых сигналов

Для включения контрольных звуковых сигналов повторите ту же последовательность действий.

#### Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.

### Отмена функций часов.

- Нажимайте на  $\text{⏸}$  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ нужной функции часов духового шкафа и  $\blacktriangleright$ .
- Нажмите и удерживайте кнопку - до тех пор, пока символ функции часов не исчезнет с дисплея.

- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 115°C	12.0 час
120 - 195°C	8.5 час
200 - 245°C	5.5 час
250 - максимум °C	3.0 час

После автоматического отключения полностью выключите прибор. Затем Вы можете включить его снова.

**ВАЖНО!** Автоматическое отключение выключается при выборе функций «Продолжительность» или «Окончание».

#### Код ошибки

В случае обнаружения неверных параметров контроллер останавливает выполнение заданных режимов (функций), а на дисплее высвечивается соответствующий код ошибки. См. Главу «Что делать, если...»

#### Вентилятор охлаждения

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

#### Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термо-

статом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температу-

ры духовой шкафа снова включается; включение происходит автоматически.

## Полезные советы

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

### Приготовление выпечных блюд

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

### Таблица выпечки и жарки

## ПИРОГИ И ТОРТЫ

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

### Приготовление мяса и рыбы

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

### Время приготовления

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

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	80 - 100	В форме для выпечки 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев+прав)	160	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке <sup>1)</sup>
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев+прав)	165	30 - 40	В 26 см форме для выпечки
Бисквит	2	170	2	150	40 - 50	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см <sup>1)</sup>
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев+прав)	160	30 - 50	В форме для выпечки 20 см <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт <sup>1)</sup>
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне <sup>1)</sup>
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки <sup>1)</sup>
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме <sup>1)</sup>
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## МЯСО


БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

## РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

### Малый гриль

 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

## Турбо-гриль

## Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

## Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

## Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

## Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

## Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

## Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.



БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

### Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

## ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## Уход и очистка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

### **i** Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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

### Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения

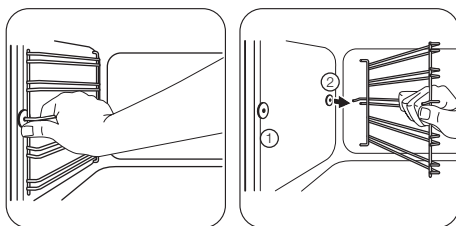
уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

### Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

### Снятие направляющих для противня



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

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

### Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

### Водная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте в контейнер для водной очистки на дно духового шкафа 300 мл воды.
2. Установите режим духового шкафа
3. Установите температуру 90°C.

4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться прибора, убедитесь, что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

### Лампа освещения духового шкафа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

**i** Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

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

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

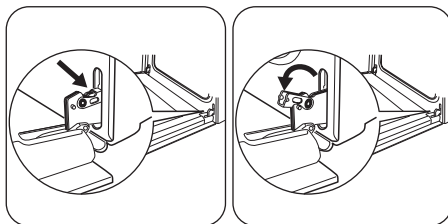
### Очистка дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

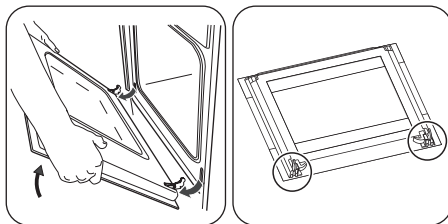
**i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлоп-

нуться при попытке извлечь стеклянные панели.

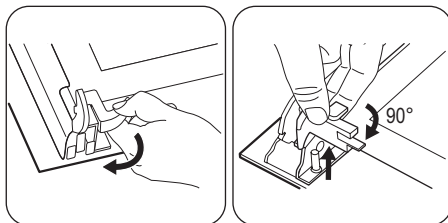
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей



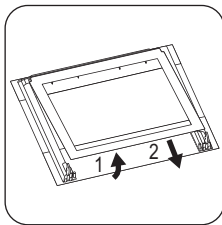
- 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
- 2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



- 3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.
- 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



- 5 Отожмите столпы, чтобы снять стеклянные панели.
- 6 Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



**7** Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другим. Начинайте с верхней панели.

Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

### Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

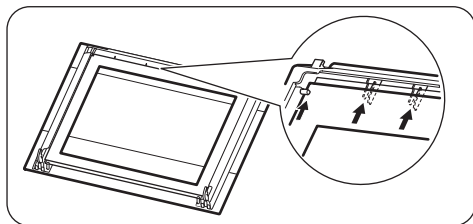
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

### Что делать, если ...

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла вставлены в правильном порядке. Вторая стеклянная панель имеет декоративную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи. Убедитесь, что верхняя панель правильно установлена в соответствующие направляющие (см. рисунок).



Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается символ ► или ⌚.	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор.</li> <li>2. Нажмите и удерживайте кнопку ⌚ приблизительно две секунды. Прозвучит звуковой сигнал.</li> <li>3. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки ⌚ и — до тех пор, пока снова не прозвучит сигнал и не погаснет индикатор.</li> </ol>
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>2. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.</li> </ol>
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При необходимости измените температуру.</li> <li>• Следуйте указаниям Руководства пользователя.</li> </ul>
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более, чем на 15–20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

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

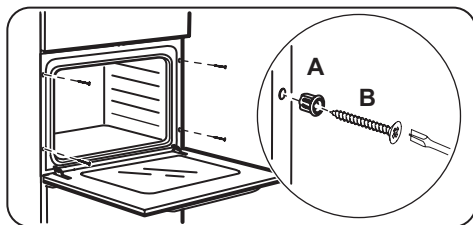
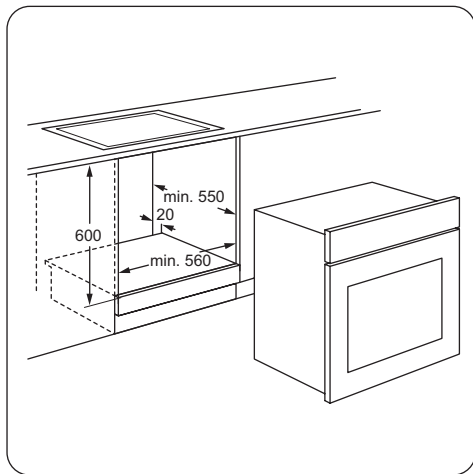
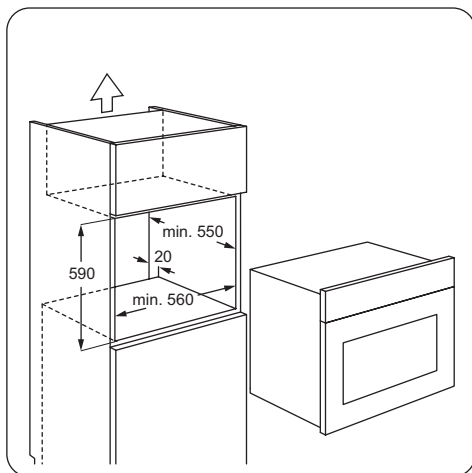
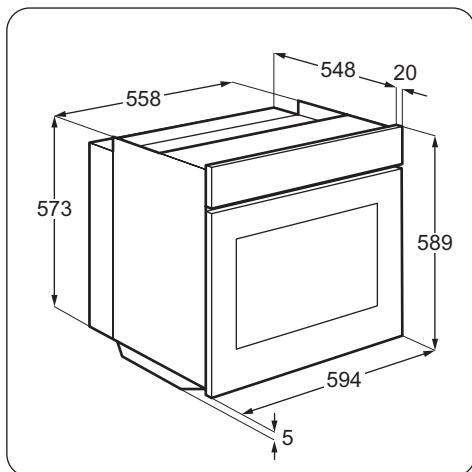
## Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## Установка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

### Встраивание



### Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм <sup>2</sup>
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

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

фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной

информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



**Упаковочные материалы**  
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.











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



397258901-B-162012