

RU

Инструкция по
эксплуатации

Духовой шкаф

USER MANUAL

ZOB282
ZOB5282

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности	2	Дополнительные функции	8
Описание изделия	5	Полезные советы	9
Перед первым использованием	5	Уход и очистка	12
Ежедневное использование	6	Что делать, если ...	14
Функции часов	7	Технические данные	15
Использование дополнительных принадлежностей	8	Установка	15
		Охрана окружающей среды	15

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 травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

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 перчатки.
- 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



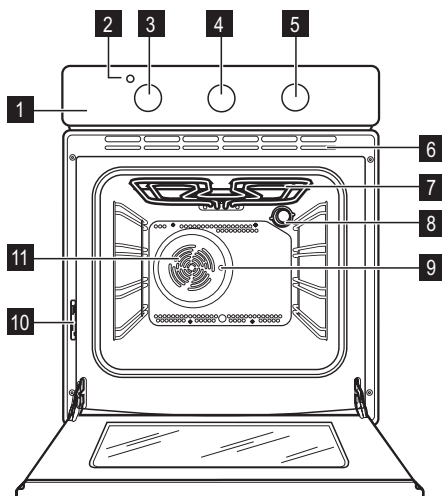
ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее загибания на случай,

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Контрольная лампа температуры
- 3 Ручка термостата
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 7 Гриль
- 8 Лампочка освещения духового шкафа
- 9 Гнездо для установки вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Вентилятор

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

Перед первым использованием

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

Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».

Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.

2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах

и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Ежедневное использование

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

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

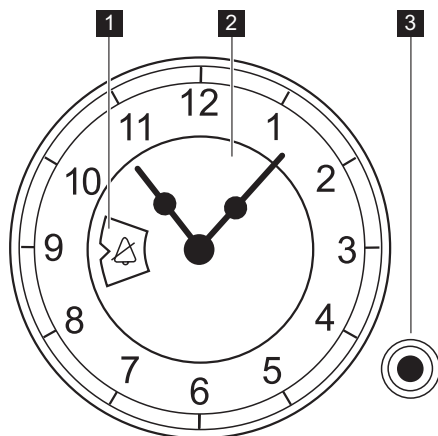
Режим духового шкафа		Назначение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Традиционный режим с обдувом	Позволяет готовить несколько различных блюд одновременно. Используется для приготовления домашних фруктовых компотов, а также для сушки грибов и фруктов.
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для приготовления больших кусков мяса. В этом режиме максимальная температура нагрева равна 200 °C.
	Режим «Полный гриль»	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов.
	Вертел	Используется для жарки на вертеле как крупных так и небольших кусочков мяса.
	Внутренний нагревательный элемент гриля	Используется для приготовления небольшого количества плоских кусков продуктов в центре решетки. Также используется для приготовления тостов.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для доведения до готовности.
	Традиционный режим приготовления	Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.

Функции часов

Таймер

Таймер имеет следующие функции:

- Время суток
- Программатор времени окончания приготовления



- 1 Окно
- 2 Селектор
- 3 Ручка настройки

Установка текущего времени суток

Для установки на таймере времени суток нажмите ручку настройки и поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. После завершения установки дайте ручке самой вернуться в первоначальное положение или осторожно потяните ее на себя.

Нормальное положение

В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Программатор

времени окончания приготовления выключен.

- Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне не покажется .

Отключение звукового сигнала

В этом положении после отключения прибора звуковой сигнал не раздается.

- Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окне не покажется .

Программатор времени окончания приготовления

Используется для установки времени автоматического выключения для режима духового шкафа.

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

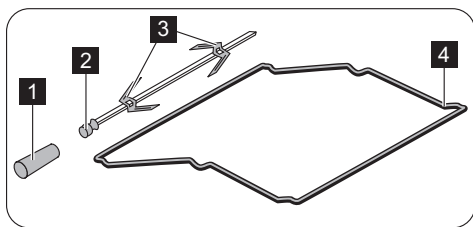
1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока в окне циферблата не появится нужное время выключения (в минутах). Начнется обратный отсчет.
3. После окончания заданного периода времени выдается звуковой сигнал. Прибор отключается.

Отключение программы Время окончания приготовления

1. Поворачивайте ручку управления настройками против часовой стрелки, пока в окне не появится значок .

Использование дополнительных принадлежностей

Вертел



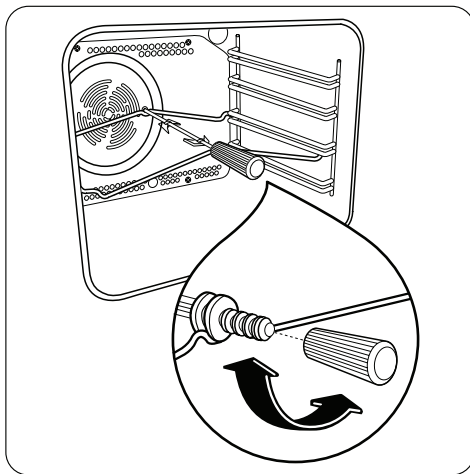
- 1 Рукоятка
- 2 Шпалка вертела
- 3 Вилки
- 4 Рама вертела

ВНИМАНИЕ! Вилка и шпалка вертела остро заточены (если прибор ими укомплектован). Будьте осторожны при обращении с ними.

1. Поставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
3. Вставьте первую вилку в шпалку вертела.
4. Нанизайте мясо, которое предстоит приготовить, на вертел.
5. Установите вторую вилку.

Затяните вилки с помощью винтов.

6. Установите конец вертела в отверстие для вертела (см. раздел «Описание изделия»).
7. Положите переднюю часть вертела на держатель.
8. Снимите ручку.
9. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. Таблицы для приготовления пищи).



Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить охлаждение поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор также прекращает работать.

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования при-

бора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

- В приборе предусмотрено четыре уровня установок противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- 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 стеклянной дверце 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 накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, мяса птицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне 150°C – 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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 сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

Вес (кг)	Продукты питания	Функции духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные помидоры / жареный картофель		2	190	50-70
	Торт из полуфабриката		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

Приготовление на гриле

Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах	
	Штук	гр.	уровень	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	гр.	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на костьке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штак Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Вертел

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		темп. °C	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

Уход и очистка

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необ-

ходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

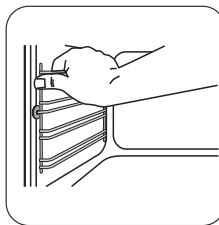
Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки дверцы 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.

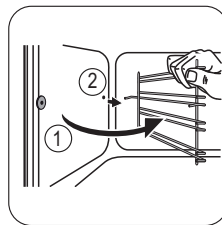
Направляющие для противней

Чтобы очистить боковые стенки камеры духового шкафа, направляющие для полок можно снять.

Извлечение направляющих для противней



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



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

Установка направляющих для полок

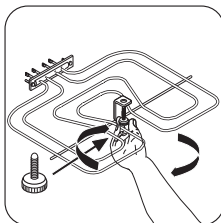
Установка направляющих производится в обратном порядке.

i Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.

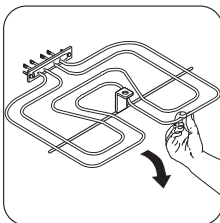
Потолок печи

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа снимается для облегчения чистки потолка духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем снять нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!



1 Открутите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2 Осторожно потяните нагревательный элемент вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой ветошью, смоченной теплой водой с мягким моющим средством и дайте высохнуть.

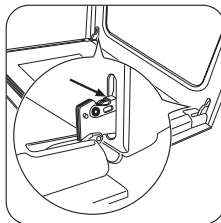
Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

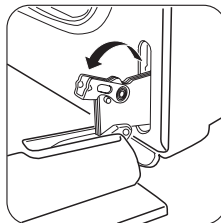
⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что нагревательный элемент правильно установлен и не выпадает.

Чистка дверцы духового шкафа

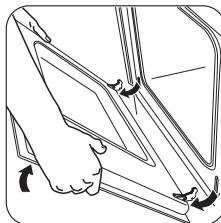
Дверца духового шкафа снимается для чистки.



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. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

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 электро-щита или отключите рубильник.

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

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф (см. раздел «Ежедневное использование»).
Духовой шкаф не нагревается	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")

- Название модели
- Номер изделия ("PNC")
- Серийный номер (S.N.)

 **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

 **Рекомендации по использованию приборов с металлической переносной частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

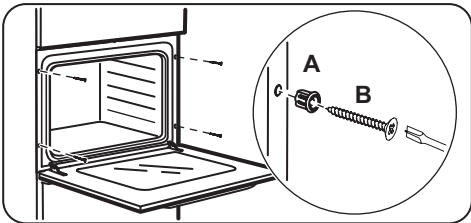
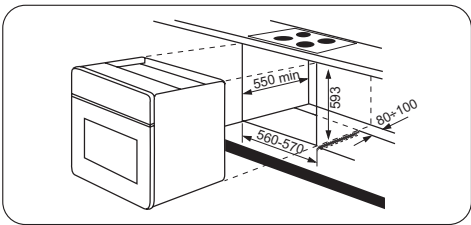
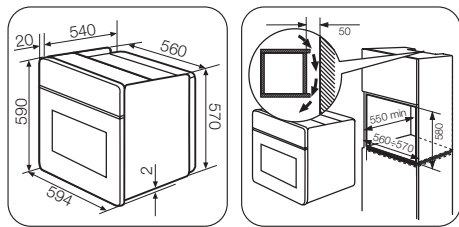
Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

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

Встраивание



Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит

только квалифицированным и опытным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры безопасности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с только с сетевым шнуром.

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 ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

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 сможете 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 переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface. There is no handwriting or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



397282901-A-112012