

PT Manual de instruções
RU Инструкция по
эксплуатации

2
15

Forno
Духовой шкаф

USER MANUAL

ZOB183

la vita è bella
ZANUSSI
ITALIAN SINCE 1916

Índice

Informações de segurança	2	Manutenção e limpeza	11
Descrição do produto	5	O que fazer se...	12
Antes da primeira utilização	5	Dados técnicos	13
Utilização diária	5	Instalação	13
Funções adicionais	7	Preocupações ambientais	14
Sugestões e conselhos úteis	7		

Sujeito a alterações sem aviso prévio



Informações de segurança

Antes da instalação e utilização, leia atentamente este manual:

- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho.
 - Para respeitar o meio ambiente.
 - Para o funcionamento correcto do aparelho.
- Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido.
O fabricante não é responsável por danos resultantes de uma instalação e utilização incorrectas.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos pessoais.
- **AVISO:** Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando a porta estiver aberta ou quando o aparelho estiver em funcionamento porque o aparelho aquece. Existe o risco de ferimentos ou outra incapacidade permanente.
- Se o aparelho possuir a função de Bloqueio de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções (Bloqueio dos Comandos), utilize-a. Esta evita que as crianças e animais utilizem acidentalmente o aparelho.

Segurança geral

- Não altere as especificações deste aparelho. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Desligue o aparelho após cada utilização.

Instalação

- Apenas um electricista qualificado pode instalar e ligar o aparelho. Contacte um centro de assistência aprovado. Este procedimento pretende evitar riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Não retire a placa de características. Este procedimento pode invalidar a garantia.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica ou de gás, etc.).
- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente durante a instalação.
- Tenha cuidado quando mover o aparelho. O aparelho é pesado. Utilize sempre luvas de protecção. Não puxe o aparelho pela pega.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

- As peças de protecção contra choques eléctricos devem estar fixas de modo a que não possam ser retiradas sem ferramentas.
- Antes da instalação, certifique-se de que o armário da cozinha tem a cavidade com as dimensões necessárias.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado sob e ao lado de estruturas seguras.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos.
- Instale o aparelho com a parte posterior e um dos lados perto do aparelho mais elevado. O outro lado deve estar junto a um aparelho com a mesma altura.
- O aparelho não pode ser colocado numa base.
- Os fornos e as superfícies de cozedura de encastrar estão equipados com sistemas de ligação especiais. Para evitar danos nos aparelhos, não utilize um aparelho em conjunto com aparelhos de outros fabricantes.

Ligação eléctrica

- A máquina deve ter uma ligação à terra.
- Certifique-se de que os dados sobre a ligação eléctrica na placa de características estão em conformidade com a fonte de alimentação doméstica.
- A informação relativa à tensão encontra-se na placa de características.
- Utilize sempre uma tomada correctamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Quando ligar aparelhos eléctricos à tomada, não deixe que os cabos toquem ou se aproximem da porta quente do aparelho.
- Não utilize fichas de contactos múltiplos, conectores e cabos de extensão. Existe o risco de incêndio.
- Não substitua ou altere o cabo de alimentação eléctrica. Contacte o centro de assistência.
- Certifique-se de que não esmaga nem provoca danos na ficha de alimentação eléctrica (se aplicável) e no cabo atrás do aparelho.
- Certifique-se de que a ficha de alimentação eléctrica está acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação eléctrica, se aplicável.

Utilização

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.

- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas. Deste modo, evitará ferimentos pessoais em pessoas ou danos materiais.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- O interior do aparelho aquece durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize luvas quando colocar ou retirar os acessórios ou tachos.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios para evitar danos no esmalte do forno.
- Mantenha-se afastado do aparelho sempre que abrir a porta enquanto este estiver em funcionamento. Pode ser libertado vapor quente. Existe o risco de queimaduras na pele.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho, logo, tal não representa qualquer defeito em termos de direito à garantia.
- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - não coloque quaisquer objectos directamente na parte inferior do aparelho e não o cubra com folha de alumínio;
 - não coloque água quente directamente no aparelho;
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Não utilize este aparelho se este estiver em contacto com água. Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Não aplique pressão na porta aberta.
- Feche sempre a porta do aparelho quando estiver a cozinhar, mesmo no caso de grelhados.

Manutenção e limpeza

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue-o da corrente.
- Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Mantenha sempre o aparelho limpo. Uma acumulação de gordura ou outros alimentos pode resultar num incêndio.

- A limpeza regular do aparelho evita a deterioração do material da superfície.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos para evitar que os sumos de fruta provoquem nódoas permanentes.
- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho, limpe o aparelho exclusivamente com água e sabão. Não utilize produtos inflamáveis ou produtos que possam causar corrosão.
- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor, agentes de limpeza de alta pressão, objectos pontiagudos, agentes de limpeza abrasivos, esponjas abrasivas e tira-nódoas.
- Se utilizar um spray de limpeza do forno, siga as instruções do fabricante.
- Não limpe a porta de vidro com agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos. A superfície resistente ao calor do vidro interno pode partir e estilhaçar.
- Quando os painéis de vidro da porta estão danificados, tornam-se fracos e podem partir. É necessário proceder à sua substituição. Contacte o centro de assistência.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável).

Perigo de incêndio

- Abra a porta com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar. Existe o risco de incêndio.
- Não permita que faíscas ou chamas ardentes estejam perto do aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho.

Lâmpada do forno

- As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais seleccionadas apenas para electrodomésticos. Não podem ser utilizadas para a iluminação total ou parcial de uma divisão doméstica.
- Se for necessário substituir uma lâmpada, utilize uma da mesma potência e especificamente concebida apenas para electrodomésticos.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à substituição da lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Centro de assistência

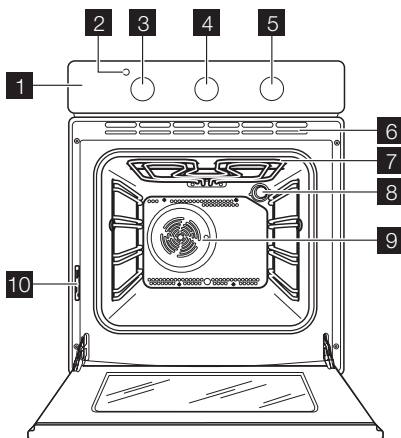
- Apenas um técnico autorizado pode efectuar trabalhos ou reparações na máquina. Contacte um centro de assistência aprovado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
 - Desligue o aparelho da corrente.
 - Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
 - Elimine o fecho da porta. Isto evita que as crianças ou animais pequenos fiquem fechados dentro da máquina. Existe o risco de asfixia.

Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Pannel de controlo
- 2 Indicador de temperatura
- 3 Botão da temperatura
- 4 Temporizador
- 5 Botão das funções do forno
- 6 Aberturas de ventilação
- 7 Grelhador
- 8 Lâmpada do forno
- 9 Ventoinha
- 10 Placa de características

Acessórios do forno

- **Grelha**
Para tachos, formas de bolos, peças para assar.
- **Tabuleiro plano**

Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro de assar**
Para cozer e assar ou para recolher a gordura.

Antes da primeira utilização

⚠ Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Limpeza inicial

- Retire todas as partes do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização

Importante Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Pré-aquecimento

1. Selecione a função  e regule a temperatura para 250 °C.
2. Deixe o aparelho funcionar sem alimentos durante 1 hora.

3. Selecione a função  e regule para a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar sem alimentos durante 10 minutos.
5. Selecione a função  e regule para a temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho funcionar sem alimentos durante 10 minutos.

Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. Quando pré-aquecer o aparelho pela primeira vez, o aparelho pode libertar odor e fumo. Este é um efeito normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Utilização diária

⚠ Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Ligar e desligar o aparelho

- 1. Rode o botão de controlo das funções do forno para uma função do forno.
- 2. Rode o botão de comando da temperatura para a temperatura pretendida.

- O indicador da temperatura acende-se enquanto a temperatura do aparelho aumenta.
- 3. Para desligar o aparelho, rode o botão de controlo das funções do forno e o botão de comando da temperatura, para a posição de desligado (Off).

Funções do Forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição desligado	O aparelho está desligado.
	Descongelar	Descongela alimentos. O botão de comando da temperatura tem de estar na posição de desligado
	Full grill	O grelhador está ligado. Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para fazer torradas.
	Grelhador interior	Para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades no meio da prateleira. Para fazer torradas.
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos que requerem a mesma temperatura de confeção, em vários níveis, sem transferência de sabores.
	Aquecimento inferior	Aquece apenas a partir da parte inferior do forno. Para cozer bolos com bases esaladiças.
	Cozedura convencional	Aquece a partir da resistência superior e inferior. Para cozer e assar num nível do forno.

Temporizador

O temporizador tem as seguintes funções:

- HORA
- Programador do final de cozedura

- 1 Janela
- 2 Mostrador
- 3 Botão de regulação

Definir a hora

Para acertar a hora, prima e rode o botão de regulação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que os ponteiros do relógio fiquem nas posições certas. Após acertar a hora, deixe o botão de regulação voltar á posição inicial ou puxe-o para fora com cuidado.

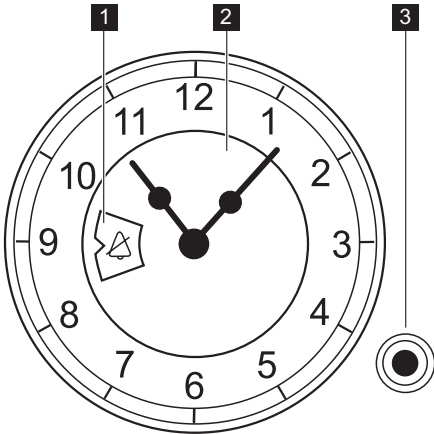
Regulação normal

Nesta posição, o aparelho funciona em modo manual. O programador do final de cozedura fica desactivado.

- Rode o botão de regulação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até aparecer  na janela.

Desactivar os sinais acústicos

Nesta posição, não há sinal sonoro quando o aparelho se desactiva.



- Rode o botão de regulação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até aparecer  na janela.

Programador do final de cozedura

Utilize-o para definir o tempo de desactivação para uma função do forno.

 Utilize-o apenas para alimentos que não tenha de mexer ou observar durante a cozedura.

1. Seccione a função e a temperatura do forno.
2. Rode o botão de regulação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que apareça o tempo de

desactivação necessário (em minutos) na janela do mostrador. A contagem decrescente é iniciada.

3. Após decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se.

Cancelar o programador do final de cozedura

1. Puxe o botão de regulação para fora e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até aparecer  na janela.

Funções adicionais

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o aparelho arrefeça.

Termóstato de segurança

Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido ao uso inadequado do aparelho ou a peças avariadas), o forno possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação de energia. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e conselhos úteis

- O aparelho possui quatro níveis da grelha. Conte os níveis da grelha a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que circula o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e crocantes por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia ao mínimo.
- A humidade pode condensar no aparelho ou nas portas de vidro. Isto é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do mesmo ao cozinhar. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio enquanto cozinha. Tal pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- A melhor temperatura para cozer bolos encontra-se entre 150 °C e 200 °C.
- Pré-aqueça o forno durante aproximadamente 10 minutos antes de cozer.

- Não abra a porta do forno antes de se esgotarem 3/4 do tempo de confeccção definido.
- Se utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, deixe um nível vazio entre os tabuleiros.

Confeccionar carne e peixe

- Não confeccione carne com um peso inferior a 1 kg. Confeccionar quantidades demasiado pequenas torna a carne muito seca.
- Para manter a carne vermelha bem cozinhada por fora e suculenta por dentro, regule a temperatura entre 200 °C-250 °C.
- Para carne branca, aves e peixe, defina a temperatura entre 150°C-175°C.
- Utilize um tabuleiro de recolha para todos os alimentos gordurosos para evitar que o forno ganhe manchas permanentes,
- Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de trincar para que não fique seca.
- Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, acrescente alguma água no tabuleiro de recolha. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

Comece por monitorizar o desempenho dos cozinhados sempre que cozinhar. Ao cozinhar com este aparelho, pro-

cure as melhores condições (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para a sua loiça, receitas e quantidades.

Tabela de cozedura e assados

BOLOS

TIPO DE PRATO	Cozedura convenci-onal		Cozedura com ven-toinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Batidos	2	170	2 (1 e 3)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteiga-da	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	Em forma de bolo
Bolo de queijo	1	170	2	160	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (Tar-te de maçã)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 formas de bolo de 20 cm na grelha
Strudel	2	175	2	150	60-80	No tabuleiro
Tarte de compota	2	170	2	160	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de frutas	2	170	2	155	60-70	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo esponja (Bolo esponja sem gor-dura)	2	170	2	160	35-45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal/Bolo com frutas	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	2	170	2	160	50-60	Em forma rectangular ¹⁾
Bolos pequenos	3	170	3 (1 e 3)	160	20-30	No tabuleiro plano
Biscoitos	3	150	3	150	20-30	No tabuleiro plano ¹⁾
Merengue	3	100	3	100	90-120	No tabuleiro plano
Pãezinhos	3	190	3	180	15-20	No tabuleiro plano ¹⁾
Massa para éclairs e profiteroles	3	190	3	180	25-35	No tabuleiro plano ¹⁾
Tartes	3	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas ca-madas	1 ou 2	180	2	170	40-55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aquecer durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 fatias, 500 gr cada fatia ¹⁾
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma rectangular
Pãezinhos	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 pãezinhos no tabuleiro plano ¹⁾
Pizzas	1	190	1	190	20-30	No tabuleiro de assar ¹⁾
Scones	3	200	2	190	10-20	No tabuleiro plano ¹⁾

1) Pré-aquecer durante 10 minutos.

FLANS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Empadas	2	180	2	180	40-50	Em forma
Flan de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	190	1	190	40-50	Em forma
Lasanha	2	200	2	200	25-40	Em forma
Canelones	2	200	2	190	25-40	Em forma
Pudim Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 formas de pudim ¹⁾

1) Pré-aquecer durante 10 minutos.

CARNE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Na grelha e tabuleiro de assar
Carne de porco	2	180	2	180	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Carne de vitela	2	190	2	175	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	44-50	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (médio)	2	210	2	200	51-55	Na grelha e tabuleiro de assar

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Rosbife (bem passado)	2	210	2	200	55-60	Na grelha e tabuleiro de assar
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	No tabuleiro de assar
Joelho de porco	2	180	2	160	100-120	2 pedaços no tabuleiro de assar
Borrego	2	190	2	190	110-130	Perna
Frango	2	200	2	200	70-85	Inteiro no tabuleiro de assar
Peru	1	180	1	160	210-240	Inteiro no tabuleiro de assar
Pato	2	175	2	160	120-150	Inteiro no tabuleiro de assar
Ganso	1	175	1	160	150-200	Inteiro no tabuleiro de assar
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro no tabuleiro de assar

PEIXE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura com ventoinha (ar quente)		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Truta/Dourada	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetes

Grelhar

 Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ⌚	
	Peças	g	nível 	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12-16	12-14
Frango (em metades)	2	1000	3	250	30-35	25-30

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ⌚	
	Peças	g	nível 	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Espetadas	4	/	3	250	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	3	250	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	3	250	20-30	
Filetes de peixe	4	400	3	250	12-14	10-12
Sanduíches tostadas	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

 **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- Limpe a parte dianteira do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, pode remover sujidade com maior facilidade, não ficando esta queimada.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio, com água morna e um agente de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente!

 Acessórios de aço inoxidável ou alumínio:

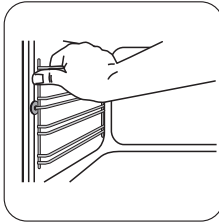
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno seguindo as mesmas precauções

Limpar a junta da porta

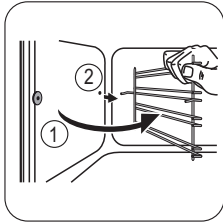
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte o centro de assistência.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Calhas de apoio da grelha/do tabuleiro

Remover as calhas de apoio da grelha/do tabuleiro



1 Puxe a parte dianteira da calha de apoio da grelha da parede lateral.



2 Puxe a calha de apoio da grelha traseira da parede lateral e retire-a.

Instalar as calhas de apoio da grelha/do tabuleiro

Instale as calhas de apoio na sequência inversa.

i As extremidades arredondadas das calhas de apoio das grelhas/dos tabuleiros têm de estar orientadas para a frente!

Lâmpada do forno

! **Advertência** Atenção! Existe o risco de choque eléctrico!

Antes de substituir a lâmpada do forno:

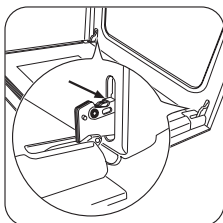
- Desligue o forno.
- Retire os fusíveis na caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

i Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada e a cobertura de vidro.

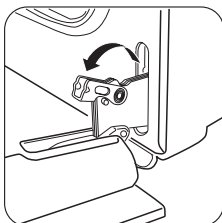
1. Rode a cobertura de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a cobertura de vidro.

Limpeza da porta do forno

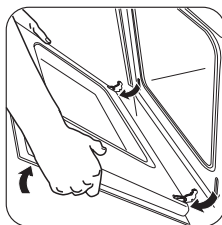
Pode retirar a porta do forno para a limpar.



1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



2 Levante e rode as alavancas das duas dobradiças.



3 Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

Limpe a porta do forno com água e detergente. Seque a porta do forno cuidadosamente. Quando terminar a limpeza, instale a porta do forno. Para instalar a porta do forno, execute os passos indicados acima em sequência inversa.

O que fazer se...

! **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não aquece.	O aparelho está desactivado.	Active o aparelho. Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
	O fusível, na caixa de fusíveis, dispara.	Verifique o fusível. Se o fusível disparar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não acende.	A lâmpada do forno está avariada.	Substitua a lâmpada do forno.
O vapor e a água condensada depositam-se nos alimentos e no aparelho.	O prato foi deixado no aparelho durante demasiado tempo.	Não deixe os pratos no aparelho por um período de tempo superior a 15-20 minutos após a conclusão da cozedura.

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência.

Os dados necessários para o centro de assistência encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)
.....

Número do produto (PNC)
.....

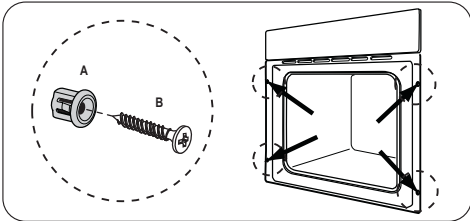
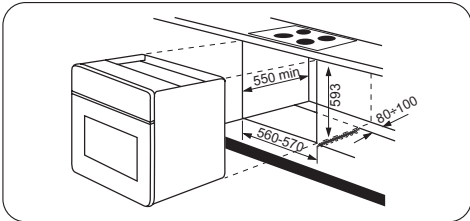
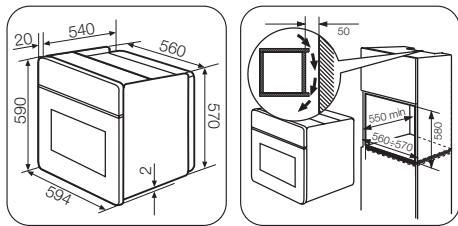
Número de série (S.N.)
.....

Dados técnicos

Voltagem	220-230 V
Frequência	50 Hz

Instalação

Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".



Instalação eléctrica

 **Advertência** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada e competente.

 O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das precauções de segurança do capítulo "Segurança".

Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação.

O cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto,

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total (na placa de características) e a tabela:

Potência total	Secção do cabo
máximo 1380 W	3 x 0,75 mm ²
máximo 2300 W	3 x 1 mm ²
máximo 3680 W	3 x 1,5 mm ²

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

 **Material da embalagem**

O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Содержание

Сведения по технике безопасности	15	Уход и очистка	27
Описание изделия	19	Что делать, если ...	29
Перед первым использованием	19	Технические данные	30
Ежедневное использование	20	Установка	30
Дополнительные функции	21	Охрана окружающей среды	31
Полезные советы	22		

Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.
Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удушья или травм.

- **ВНИМАНИЕ:** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.

- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:

- не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
- не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.

- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.

- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образоваться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для

бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

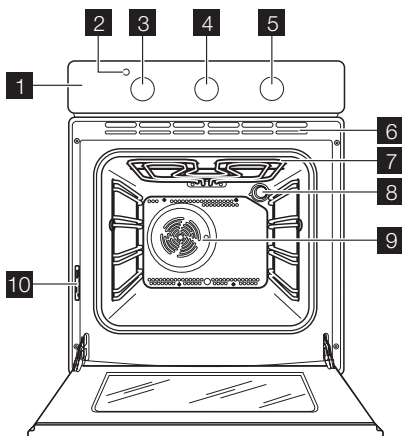
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Таймер
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Вентиляционные отверстия
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, 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.

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 разогрев

1. Задайте функцию  и температуру 250°C.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него продукты.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него продукты.

5. Задайте функцию  и максимальную температуру.

6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него продукты.

Эта процедура требуется для того, чтобы в приборе выгорели посторонние вещества, оставшиеся после его производства. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. 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».

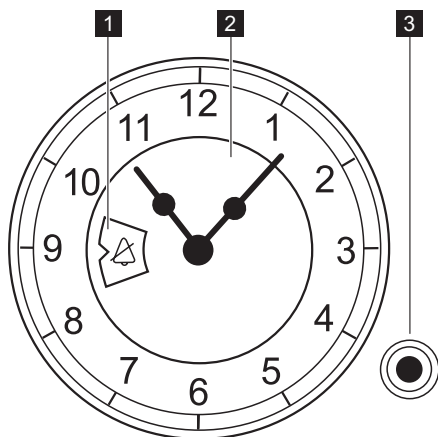
Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Положение "Выкл"	Прибор выключен.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".
	Режим "Полный гриль"	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов.
	Внутренний нагревательный элемент гриля	Приготовление большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.
	Верхний + нижний нагрев	Нагрев с использованием как верхнего, так и нижнего элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.

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 .

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

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 .

Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключаю-

щим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Полезные советы

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.
- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открытии дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

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, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 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.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

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.

Таблица приготовления выпечки и режимов жарения

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	170	2	160	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный торт (Нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/ Пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	50-60	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На плоском противне для выпечки

Блюдо	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Печенье	3	150	3	150	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Заварные пирожные	3	190	3	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Блюдо	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	190	1	190	60-70	1 - 2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6 - 8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с пастой	2	180	2	180	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннеллони (трубочки из теста с начинкой)	2	200	2	190	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	20-30	6 форм для пудинга ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	200	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Английский ростбиф среднепрожаренный	2	210	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинная лопатка	2	180	2	170	120-150	В сотейнике
Свинная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
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 в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Обычный режим приготовления		Режим конвекции		Время приготовления (мин)	Примечания
	Уровень 	Темп. (°C)	Уровень 	Темп. (°C)		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3 – 4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4 – 6 кусков филе

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
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

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».

- 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:

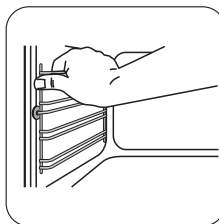
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью. Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

Почистите уплотнение дверцы

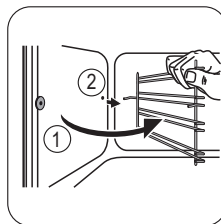
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Направляющие

Снятие направляющих



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

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

-  Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

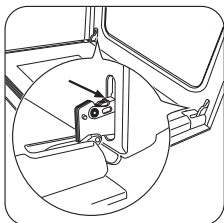
Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
 - Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.
 -  Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
 2. Очистите стеклянный плафон.
 3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C. Используйте лампу аналогичного типа.

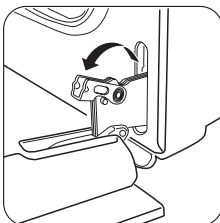
4. Установите стеклянный плафон.

Чистка дверцы духового шкафа

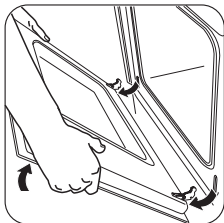
Дверца духового шкафа вынимается для чистки.



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 своего гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань.

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

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

Что делать, если ...



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор. См. "Ежедневное использование".
	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	Не оставляйте блюда в приборе более 15-20 минут после завершения их приготовления.

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 камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

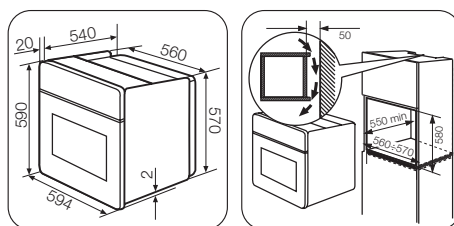
.....

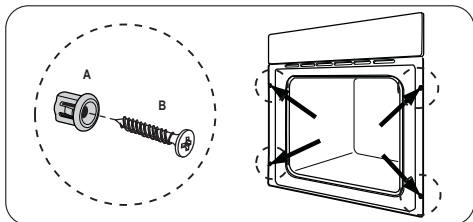
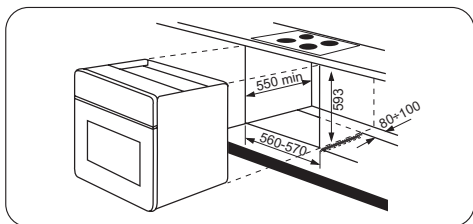
Технические данные

Напряжение	220-230 В
Частота	50 Гц

Установка

ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».





Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

И Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в главе "Безопасность".

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

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

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).

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.

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 no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



www.zanussi.com/shop

