

<b>RO</b>	Manual de utilizare	2
<b>UK</b>	Інструкція	15

Суптор  
Духова шафа

# USER MANUAL

# Cuprins


Informații privind siguranța	2	Îngrijirea și curățarea	10
Descrierea produsului	4	Ce trebuie făcut dacă...	11
Înainte de prima utilizare	5	Date tehnice	12
Utilizarea zilnică	5	Instalarea	12
Funcții suplimentare	5	Protejarea mediului înconjurător	14
Sfaturi utile	6		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța


Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință ulterioară.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

 **Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.


- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.

### Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

### Conexiunea la rețeaua electrică


 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electri-

cian pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.


## Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoa-

te sau a pune în interior accesorii sau vase.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

## Îngrijirea și curățarea

**⚠ Avertizare** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

**⚠ Avertizare** Risc de electrocutare.

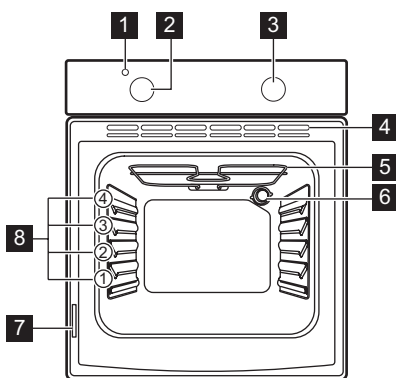
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

## Aruncarea la gunoi

**⚠ Avertizare** Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

## Descrierea produsului



**1** Indicatorul de temperatură

**2** Buton pentru temperatură

**3** Buton pentru funcțiile cuptorului

**4** Fante pentru ventilație

**5** Grătar

**6** Bec cuptor

**7** Plăcuță date tehnice

**8** Poziții grătare

## Accesoriiile cuptorului

- **Grătar**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere standard**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

## Înainte de prima utilizare



**Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

### Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

**Important** Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

### Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

## Utilizarea zilnică



**Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

### Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.

### Funcții cuptor

Funcția cuptorului		Aplicație
	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.
	Încălzire inferioară (de jos)	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
	Încălzire superioară (de sus)	Pentru a termina alimentele deja gătite. Funcționează doar elementul de încălzire de sus.
	Prepararea la grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 minute.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

## Funcții suplimentare

### Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci

suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze

până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

### **Termostatul de siguranță**

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

## **Sfaturi utile**

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

### **Coacerea prăjiturilor**

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

### **Tabele pentru coacere și frigere**

## **PRĂJITURI**

praîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

### **Gătirea cărnii și a peștelui**

- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### **Durate de gătit**

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm pe un grătar
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar <sup>1)</sup>
Ștrudel	3	175	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	160	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>
Prăjitură cu prune	1	175	50 - 60	Într-o tavă de pâine <sup>1)</sup>
Prăjituri mici	3	170	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / produse de patiserie	3	140	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Bezele	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci	3	190	15 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Eclere	3	190	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată <sup>1)</sup>

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine de seară	1	190	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Pizza	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau tavă pentru friptură <sup>1)</sup>
Pateuri	3	200	10 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## TARTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	1	180	50 - 60	Într-o formă <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>
Paste Cannelloni	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## CARNE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	50 - 70	Pe un grătar
Porc	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	100 - 120	Două bucăți




TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Miel	2	190	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	120 - 150	Întreagă
Gâscă	2	175	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	90 - 120	Întreg

## PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	35 - 60	4 - 6 fileuri

### Prepararea la grătar


 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute,  
înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Prepararea la grătar		Durate de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Pâine prăjită cu gar- nitură	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

## Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

 **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale.


A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

### Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați Centrul de Service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.


acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

### Bec cuptor

 **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

### Înainte de a schimba becul cuptorului:


- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

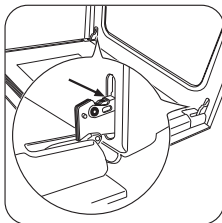
 Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C. Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

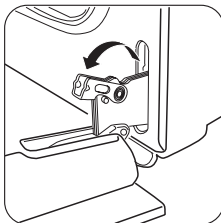
### Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

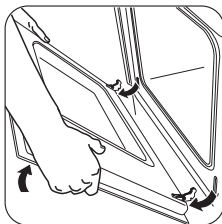
 Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



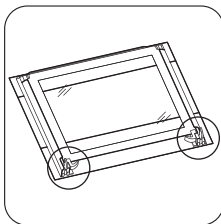
**1** Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



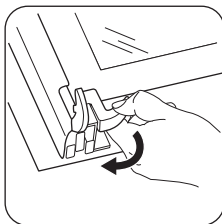
**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



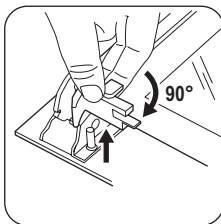
**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



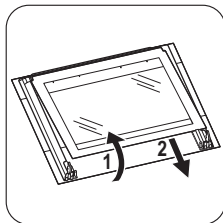
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



**5** Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



**6** Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



**7** Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

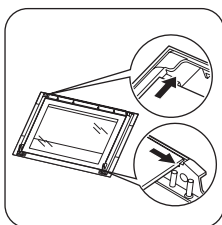
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

### Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, re-montați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



## Ce trebuie făcut dacă...

**!** **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este activat.	Activați aparatul. Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....


Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

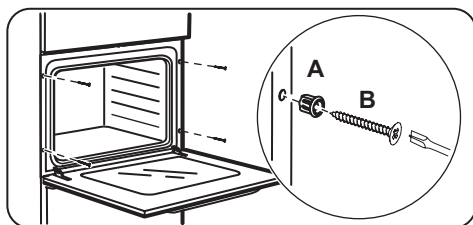
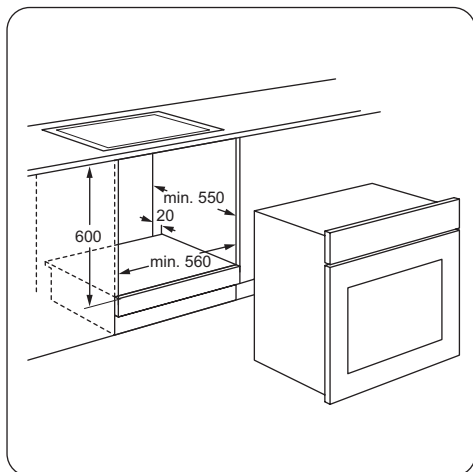
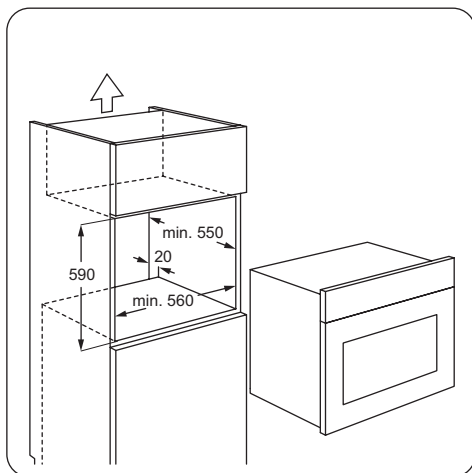
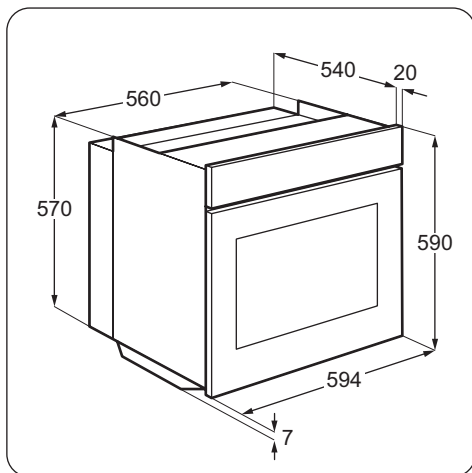
## Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

## Încorporarea



### Conectarea la alimentarea electrică

**⚠ Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

### Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maxim 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Cablul de masă (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



## Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



**Materialele de ambalare**

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

## Зміст


Інформація з техніки безпеки _____	15	Догляд та чистка _____	23
Опис виробу _____	18	Що робити, коли ... _____	25
Перед першим користуванням _____	18	Технічні дані _____	26
Щоденне користування _____	18	Установка _____	26
Додаткові функції _____	19	Охорона довкілля _____	27
Корисні поради _____	19		

Може змінитися без оповіщення.

## Інформація з техніки безпеки


Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

### Безпека дітей і вразливих осіб

 **Попередження!** Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.


- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

### Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.


### Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.


- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабелів живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## Експлуатація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.

- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте прилад-дя чи деко, та, коли вставляєте їх.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.


- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - Не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.
  - Не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.
  - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.



– будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.

- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

## Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.


- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково до-

тримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.


## Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

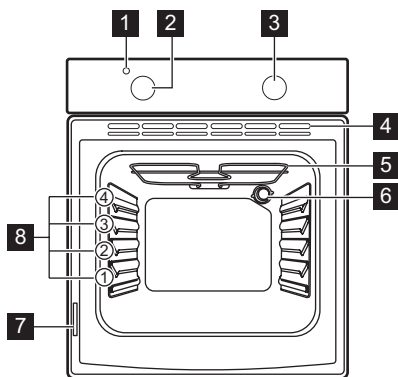
## Утилізація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

## Опис виробу



- 1 Індикатор температури
- 2 Перемикач температури

- 3 Перемикач функцій духової шафи
- 4 Вентиляційні отвори
- 5 Гриль
- 6 Лампочка духової шафи
- 7 Табличка з технічними даними
- 8 Рівні розташування полицок

### Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**  
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Стандартне деко для випікання**  
Для випікання пирогів і печива.

## Перед першим користуванням

**⚠ Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".


### Перше чищення приладу


- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (якщо передбачено).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

**Важливо!** Див. розділ «Догляд та чистка».

### Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалили залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.

2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'явитися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

## Щоденне користування






**⚠ Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

### Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на бажану функцію.
2. Встановіть потрібну температуру за допомогою ручки термостата.

3. Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та ручку термостата у положення «Вимкнено».

## Функції духової шафи

Функція духової шафи		Застосування
	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Традиційне приготування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Нижнє нагрівання	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Верхнє нагрівання	Для доведення страв до готовності. Працює тільки верхній нагрівальний елемент.
	Гриль	Для запікання на грилі невеликої кількості страв або продуктів плоскої форми посередині полицки. Для приготування грінок.

## Додаткові функції

### Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

### Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити не-

безпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духові шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## Корисні поради

- Прилад має чотири рівні для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся

подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.

- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розмішуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

### Випікання пирогів/тортів

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

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

### Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час сма-

ження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випадає.

### Тривалість приготування

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

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

### Таблиці випікання та смаження

## ПИРОГИ/ТОРТИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Збиті суміші	2	170	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пудинг із масляною	1	170	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Яблучний пиріг	2	170	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці <sup>1)</sup>
Штрудель	3	175	60 - 80	На деці для випікання
Пиріг із варенням	2	170	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/пиріг із соковитими фруктами	2	160	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см <sup>1)</sup>
Кекс із родзинками	1	175	50 - 60	У формі для випікання хлібу <sup>1)</sup>
Тістечка	3	170	20 - 30	На деці для випікання
Бісквіти / Випічка	3	140	30 - 35	На деці для випікання
Безе	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Здобні булочки	3	190	15 - 20	На деці для випікання <sup>1)</sup>
Еклери	3	190	25 - 35	На деці для випікання
Пирого з начинкою	2	180	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Пиріг з великою кількістю фруктів	1	160	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см <sup>1)</sup>

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

## ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка <sup>1)</sup>
Житній хліб	1	190	30 - 45	У формі для випікання хлібу
Піца	1	230 - 250	10 - 20	На деці для випікання або в глибокому деці для смаження <sup>1)</sup>
Коржики	3	200	10 - 20	На деці для випікання <sup>1)</sup>

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

## ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Пиріг з пастою	2	200	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	50 - 60	У формі <sup>1)</sup>
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	У формі <sup>1)</sup>
Каннеллоні (трубочки з тіста з начинкою)	2	180 - 190	25 - 40	У формі <sup>1)</sup>

1) Попередньо прогрійте протягом 10 хвилин.

## М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Яловичина	2	200	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	190	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	210	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно засмажений)	2	210	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре засмажений)	2	210	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	100 - 120	Два шматки
Баранина	2	190	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	70 - 85	Цілий
Індичка	2	180	210 - 240	Цілий
Качка	2	175	120 - 150	Цілий
Гуска	2	175	150 - 200	Цілий
Кролик	2	190	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	90 - 120	Цілий

## РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полицки	Темп. (°C)		
Форель / морський лящ	2	190	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

## Гриль

**i** Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.


СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

## Інформація про акриламід

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

## Догляд та чистка

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушіть приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.

- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

 **Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:**

Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

## Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

## Лампочка духової шафи

**⚠ Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи. Існує ризик ураження електричним струмом.

### Перш ніж замінювати лампочку духової шафи, виконайте нижченаведені дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

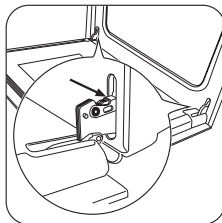
**i** Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C. Використовуйте лампочку духової шафи того самого типу.
4. Установіть скляний плафон.

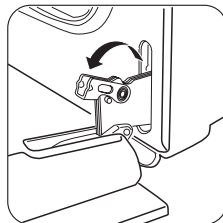
## Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

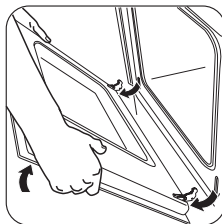
**i** Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



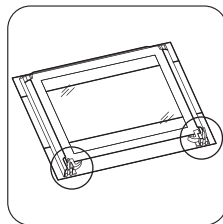
**1** Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



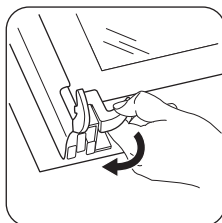
**2** Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



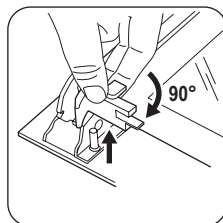
**3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



**4** Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.

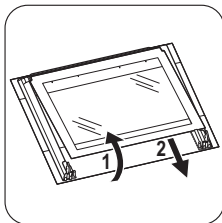


**5** Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



**6** Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.





**7** Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

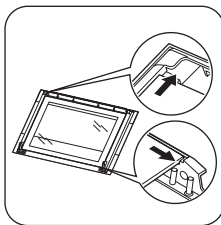
Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцяття на місце. Ви-

конайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



## Що робити, коли ...

**!** **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електроциті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка духової шафи перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
На страві й на внутрішній поверхні духової шафи осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

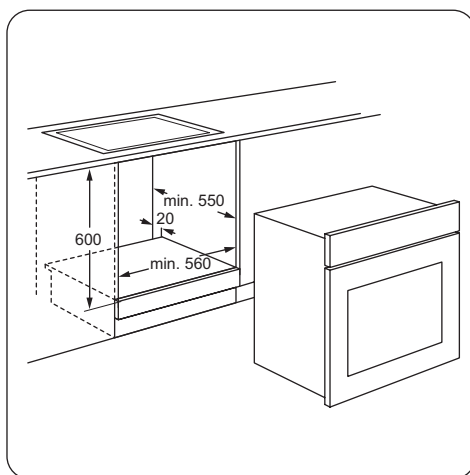
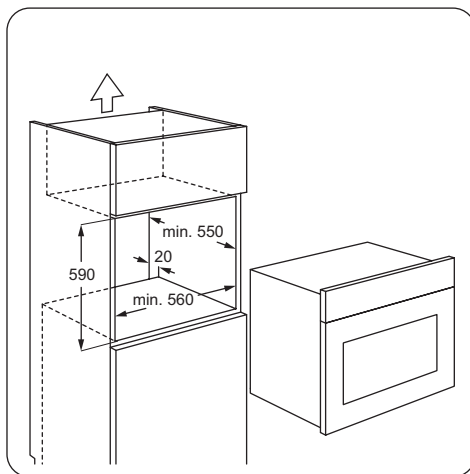
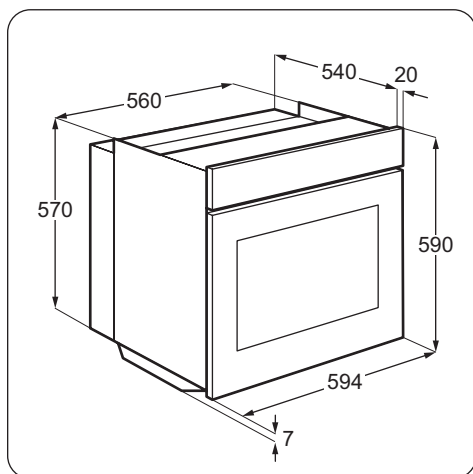
## Технічні дані

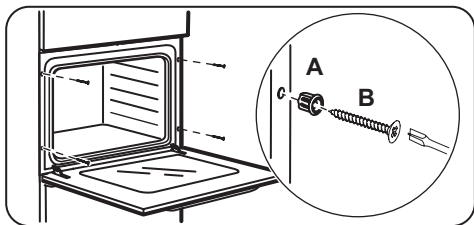
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

## Установка

**⚠ Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

### Вбудовування в кухонні меблі





## Підключення до електромережі

**⚠ Попередження!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.


**i** Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

### Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на таблиці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
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>

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



виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



### Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



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



397253001-A-062012