

ZANUSSI

Встраиваемый духовой шкаф

ZOB 668 Q

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед
использованием прибора



Правила техники безопасности

Встраиваемые духовые шкафы

Сохраните данное руководство по эксплуатации для возможного использования в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому владельцу или в случае переезда позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил данное руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности. Правила техники безопасности приводятся с целью обеспечения безопасности Вашей и окружающих. Внимательно прочтите их перед подключением духового шкафа и его использованием.

Установка

- Любые операции по установке прибора должны проводиться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.
- Установку и подключение духового шкафа должен проводить только квалифицированный специалист, который обязан соблюдать существующие нормы и правила. Особые инструкции для установщика приведены в конце данного руководства по эксплуатации.

При эксплуатации.

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи и не должен использоваться в любых других целях.
- **При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по окончании его стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти остаточному пару или теплу.**
- Изменение характеристик духового шкафа, проведение каких-либо изменений в его конструкции сопряжено с опасностью.
- Во время использования духовой шкаф нагревается и длительное время остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все регуляторы на панели управления находятся в положении «Выкл.».
- В целях гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Остатки жира или пищи могут привести к возгоранию.
- Никогда не закрывайте никакие части прибора алюминиевой фольгой.
- Уплотнения ддухового шкафа (если предусмотрены) следует чистить только мыльной водой.
- Никогда не используйте пар или паровое чистящее устройство для чистки прибора.
- Перед проведением технического обслуживания духового шкафа или его чисткой необходимо обесточить прибор и подождать, пока он остынет.

- Убедитесь, что противни правильно установлены на свои места.
- Данный духовой шкаф предназначен для работы от напряжения 230 В однофазного тока с нейтральным проводом.

Безопасность детей

- Данный бытовой прибор должен использоваться только взрослыми. Не позволяйте детям трогать регуляторы на панели управления или играть с духовым шкафом.
- Необходимо все время следить за детьми и не допускать, чтобы они дотрагивались до горячей поверхности или играли вблизи духового шкафа во время его работы, или до тех пор, пока он не остынет.
- Во время выпечки, жарки или приготовления блюд в гриле дверца духового шкафа и прочие его элементы нагреваются до очень высокой температуры. Будьте осторожны и не подпускайте детей к духовому шкафу во время его работы. При подключении других приборов к розетке, находящейся вблизи духового шкафа, убедитесь, что их кабели питания не соприкасаются с горячими поверхностями духового шкафа, а также что они не заземлены дверцей духового шкафа.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техническое обслуживание изделия должны проводить специалисты из уполномоченных производителем сервисных центров. При этом должны использоваться только оригинальные запасные части.
- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать изделие самостоятельно. Неисправности, устраненные некомпетентным специалистом, могут привести к получению травм или нанесению ущерба изделию. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр, при этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLI (Италия).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Указания по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Советы по использованию



Информация по защите окружающей среды


Содержание

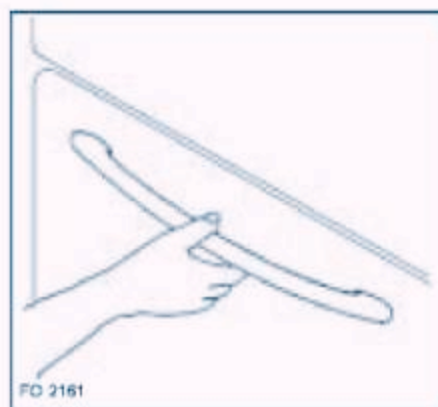
Правила техники безопасности	2
Первое использование духовки	4
Описание прибора	5
Эксплуатация	6
Электронные часы	8
Рекомендации по использованию духовки	12
Таблицы выпекания и жарки	15
Чистка и техническое обслуживание	18
Если возникают неисправности	20
Сервис и запасные части	21
Технические данные	21
Встраивание	23

Первое использование духовки

i Прибор будет работать только в том случае, если на часах установлено текущее время (прочтите соотв. раздел инструкции).

👉 После установки духовки:

- Регулятор термостата установить на MAX значение;
- С помощью переключателя режимов установить режим работы верхнего и нижнего нагревательных элементов (
- Включить пустую духовку для работы в данном режиме примерно на 45 мин;
- Обеспечить хорошее проветривание помещения (например, открыв окно).

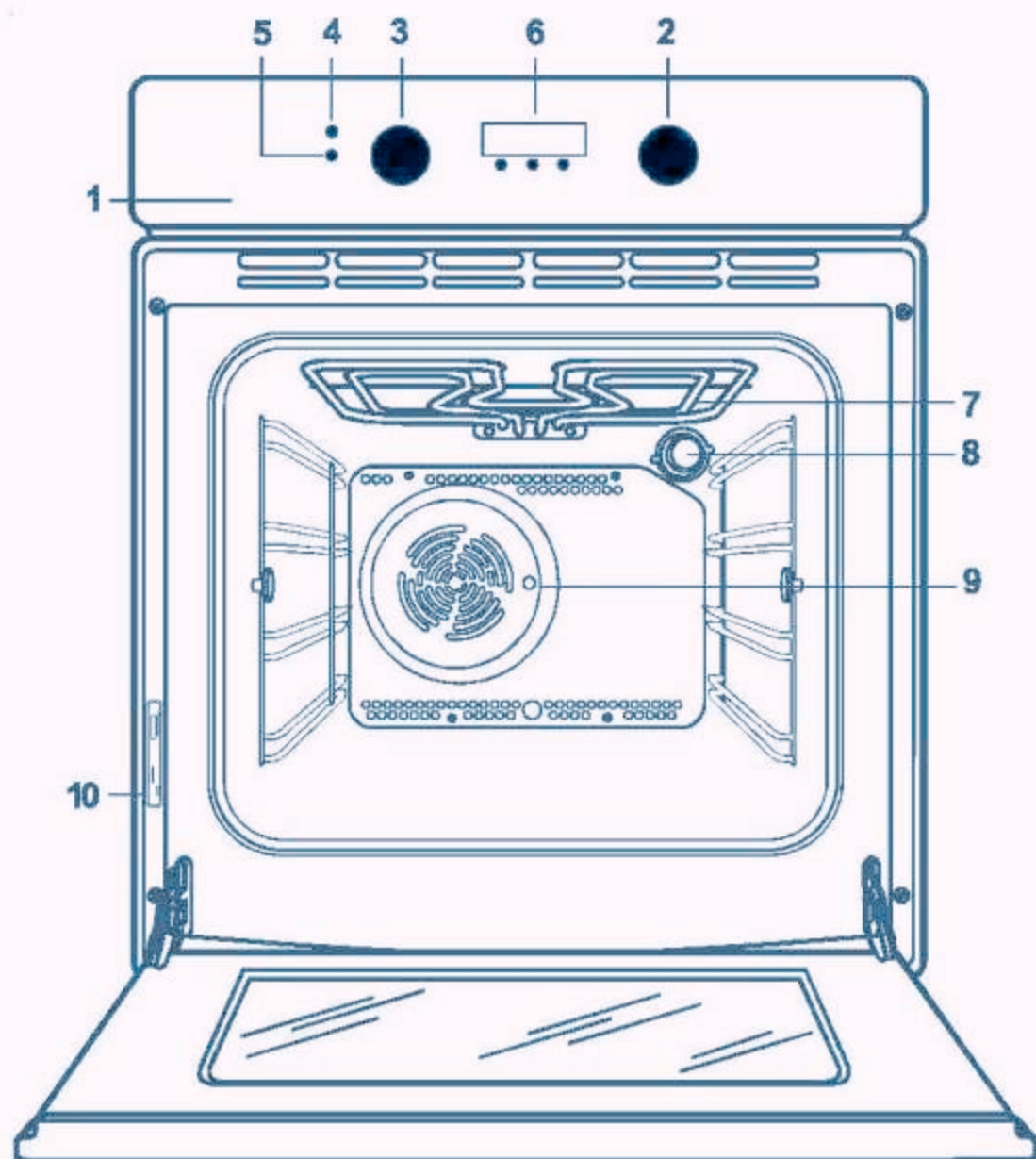


При открывании дверцы духовки всегда следует брать за середину ручки.

В это время может появиться специфический запах. Он обусловлен сгоранием в духовке остатков производственных материалов и представляет собой **абсолютно нормальное явление**. После проведения данной процедуры подождать, пока духовка остынет, после чего, используя мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе, произвести внутреннюю чистку.

i Аксессуары духовки перед первым использованием необходимо тщательно промыть.

Описание прибора



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Панель управления. | 6. Электронные часы. |
| 2. Переключатель режимов духового шкафа. | 7. Гриль. |
| 3. Регулятор термостата духового шкафа. | 8. Освещение духовки. |
| 4. Лампа состояния духового шкафа. | 9. Разъем для вертела. |
| 5. Индикатор термостата. | 10. Табличка с техническими данными. |

Эксплуатация

Утапливаемый переключатель

Некоторые модели оснащаются утапливаемым переключателем режимов. Такие переключатели работают по принципу «нажать – потянуть». Они полностью утоплены в панели управления (рис. 1), когда духовой шкаф находится в нерабочем состоянии.

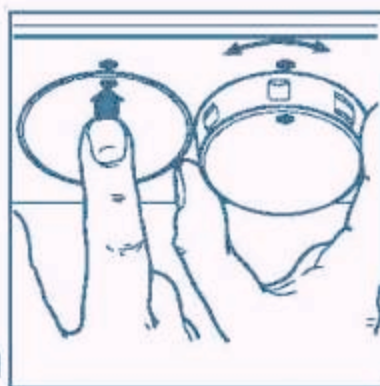


Рис. 1

Переключатель режимов духовки (Рис. 2) и регулятор термостата (Рис. 3)

Они позволяют выбрать наиболее подходящий вид нагрева в зависимости от рецепта посредством включения нужных нагревательных элементов и установки требуемой температуры.

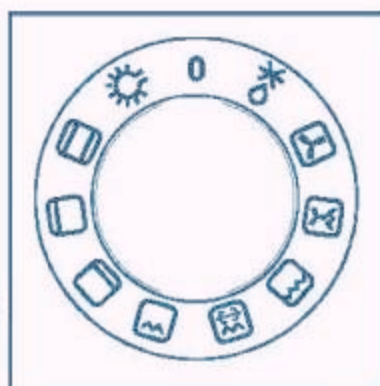


Рис. 2

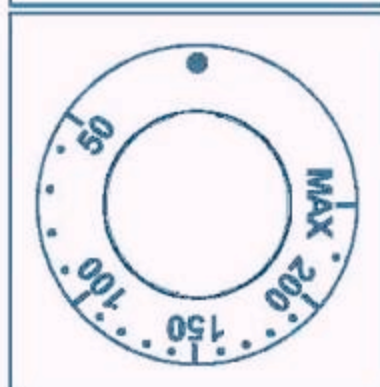


Рис. 3

0

Выкл.



Освещение духовки – освещение будет включено, даже если вы ничего не готовите.



Традиционное приготовление пищи – тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов, что обеспечивает равномерный нагрев внутри духового шкафа.



Верхний нагревательный элемент – тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента.



Нижний нагревательный элемент – тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента.



Только внутренний элемент гриля – для грилевания небольшого количества пищи.



Вертел гриля – используется для обжаривания мяса, приготовления кебаба или небольших кусочков мяса.



Двойной гриль – будет работать весь элемент гриля полностью.



Конвекционный нагрев – данный режим позволяет Вам жарить или жарить и печь одновременно, располагая блюда на разных уровнях. При этом не происходит смешивания запахов.



Конвекционный гриль – эта функция предлагает альтернативный способ приготовления пищи, обычно ассоциирующийся с традиционным приготовлением на гриле. Элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно, обдувая продукт горячим воздухом.

При приготовлении на конвекционном гриле необходимо установить максимальную температуру 200 °С.



Размораживание – данный режим позволяет размораживать замороженные продукты.

Контрольная лампа термостата

Эта лампа гаснет, когда в духовом шкафу достигнута установленная температура, и загорается снова, когда начинается процесс нагревания.

Лампа состояния духового шкафа

Эта лампа показывает, что один или несколько нагревательных элементов включены.

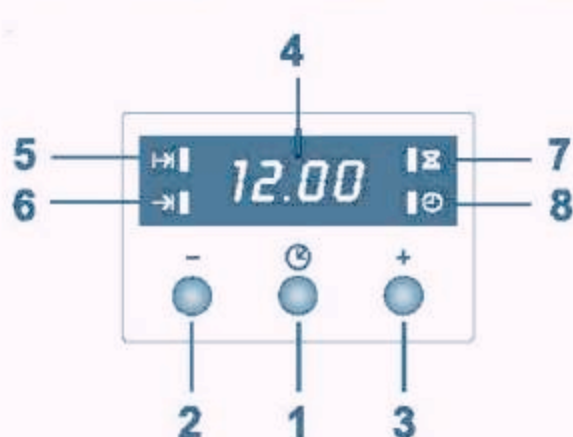
Охлаждающий вентилятор панели управления

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором, позволяющим панели управления, регуляторам и ручке дверцы духовки оставаться холодными. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как духовой шкаф или элемент гриля выключены, до тех пор пока не восстановится нормальная температура панели управления прибора.

Предохранительный термостат

Во избежание перегревов вследствие неправильного использования прибора или вследствие дефектов элементов конструкции, духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом, при срабатывании которого происходит отключение электропитания. Возобновление работы прибора происходит автоматически при снижении температуры. Если срабатывание предохранительного термостата было вызвано неправильным использованием духового шкафа, то достаточно просто дождаться охлаждения духового шкафа. При срабатывании предохранительного термостата вследствие дефекта элемента конструкции, необходимо обратиться в сервисный центр.

Электронные часы



1. Клавиша выбора функции
2. Клавиша уменьшения «-»
3. Клавиша увеличения «+»
4. Индикаторный дисплей
5. Индикаторная лампа «Время приготовления»
6. Индикаторная лампа «Окончание»
7. Индикаторная лампа «Таймер»
8. Индикаторная лампа «Часы»



Прибор работает только в том случае, если на часах установлено время. Кроме того, прибор можно использовать без режима программирования.

Установка времени суток

После того, как вы подключили прибор к сети, или после падения напряжения в сети, начинает мигать индикаторная лампа «Часы» .

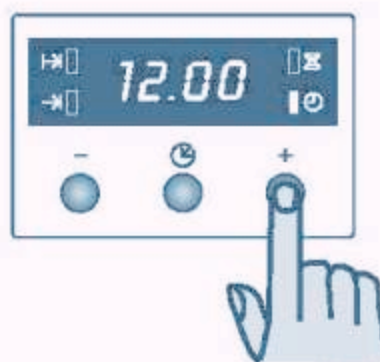
Установка времени:

1. Используя клавиши «+» и «-» установить текущее время суток.
2. Подождать 5 секунд: теперь прибор работает в нормальном режиме. Время суток установлено, и ни одна лампа не мигает.



Изменение времени суток:

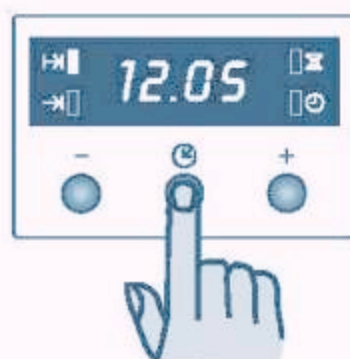
1. Нажимать клавишу «Выбор функции» , пока не начнет мигать индикаторная лампа «Часы» . Для изменения времени суток выполнить описанные выше действия.

Время суток можно изменить только тогда, когда не включена ни одна из автоматических функций (например, время приготовления или окончание приготовления).




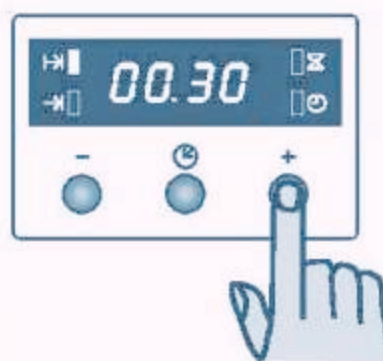
Функция «Время приготовления»

С помощью функции «Время приготовления» можно установить продолжительность работы духового шкафа. Поставьте блюдо в прибор, выберите необходимый режим и температуру. Нажимайте кнопку «Выбор функции» , пока не замигает индикаторная лампа «Время приготовления» . Затем необходимо выполнить следующее:





Установка времени приготовления:

1. Клавишами «+» или «-» установите необходимое время приготовления.
2. Подождите 5 секунд: загорается индикатор «Время приготовления» , а затем снова появляется текущее время суток.
3. Когда заданное время приготовления истекает, индикатор начинает мигать, раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически отключается. Переключатель режимов и регулятор термостата перевести в положение «Выкл.».





Для отключения звукового сигнала нажать на любую кнопку. **Обратите внимание:** в результате этого действия прибор снова включается. Поэтому когда время приготовления истекает, всегда переводите переключатель режимов и регулятор термостата в положение «Выкл.».

Отмена функции «Время приготовления»

1. Нажимайте на кнопку «Выбор функции» , пока не начнет мигать индикатор «Время приготовления» . На дисплее выводится оставшееся время приготовления.
2. Удерживайте нажатой кнопку «__», пока на дисплее не появится «0.00». Через 5 секунд на дисплее снова появляется время суток, и ни одна лампочка не мигает.

Функция «Окончание»

С помощью функции «Окончание» работающий прибор отключается в определенное время. Поставьте блюдо в прибор, выберите



необходимый режим приготовления и температуру. Нажимайте кнопку «Выбор функции» , пока не замигает лампочка «Окончание» . Затем выполните следующие действия.

Установка функции отключения прибора:

1. Клавишами «+» или «-» установить время окончания приготовления.
2. Подождать 5 секунд: загорается индикатор «Окончание» , а затем снова появляется текущее время суток.
3. Когда заданное время истекает, индикатор начинает мигать, раздается звуковой сигнал и прибор автоматически отключается. Переключатель режимов и регулятор термостата перевести в положение «Выкл.». Для отключения звукового сигнала нажать любую кнопку. **Обратите внимание:** в результате этой операции прибор снова включается. Поэтому, когда время приготовления истекает, всегда переводите переключатель режимов и регулятор термостата в положение «Выкл.».





Отмена функции отключения:


1. Нажимайте кнопку «Выбор функции» , пока не начнет мигать индикатор «Окончание» . На дисплее появляется установленное время отключения.
2. Удерживать нажатой кнопку «__», пока на дисплее не появится текущее время суток. Раздается короткий сигнал и ни один индикатор не мигает.

Совмещение функций «Время приготовления» и «Окончание»

Функции «Время приготовления» и «Окончание» можно использовать вместе, когда необходимо автоматически включить и отключить прибор в определенное время.

1. Установите с помощью функции «Время приготовления»  (выполните описанные

в предыдущем пункте операции) необходимое время приготовления пищи. Затем нажмите кнопку  : на дисплее появляется запрограммированное время.




2. Установите с помощью функции «Окончание»  (выполните описанные в предыдущем пункте операции) необходимое время отключения прибора.

Функциональные индикаторы «Время приготовления» и «Окончание» горят, а на дисплее отображается текущее время суток. Прибор автоматически включается и отключается в соответствии с заданными параметрами времени.



Таймер

Таймер работает как обычный кухонный будильник, воспроизводящий звуковой сигнал через некоторый непродолжительный промежуток времени. **Обратите внимание: ТАЙМЕР НЕ ВЛИЯЕТ НА РАБОТУ ПРИБОРА.**

Установка времени для таймера:

1. Нажимайте кнопку , пока не начнет мигать индикатор «Таймер» .
2. С помощью кнопок «+» и «-» установите время, по истечении которого должен раздаваться звуковой сигнал (макс. 2 часа 30 минут).
3. Подождите 5 секунд: загорается индикатор «Таймер» .
4. По истечении заданного времени индикатор начинает мигать и раздается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

Отмена функции «Таймер»:

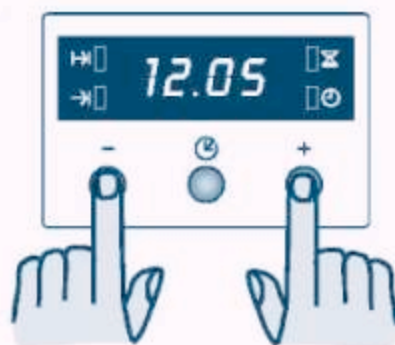
1. Нажимайте кнопку , пока не начнет мигать индикатор «Таймер» , а на дисплее не появится оставшееся до звучания сигнала время.
2. Удерживайте нажатой кнопку «_», пока на дисплее не появится «0.00». Через 5 секунд на дисплее снова появится время суток и не будет мигать ни один индикатор.




Отключение дисплея

1. Удерживайте нажатыми в течение 5 секунд две или три кнопки одновременно. Дисплей отключается.
2. Для включения дисплея нажмите любую кнопку.

Дисплей может быть отключен только тогда, когда не включена ни одна автоматическая функция.



Приготовление пищи с использованием вертела

- Установите в духовом шкафу на втором снизу уровне крепление вертела (рис. 4).
- Насадите и закрепите пищу на вертел.
- Вставьте вертел в вал электродвигателя на задней стенке духового шкафа и установите внешний конец вертела на крепежный кронштейн.
- Открутите рукоятку.
- Установите переключатель режимов в положение .

 Дверца духового шкафа должна быть закрытой.



Рис. 4

Рекомендации по использованию духовки

 Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Духовой шкаф оснащен уникальной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и непрерывное удаление пара.

Данная система позволяет готовить пищу во влажной среде, сохраняя ее нежной внутри и образуя хрустящую корочку снаружи. Кроме того, время приготовления пищи и потребление электроэнергии сведено к минимуму. Во время приготовления пищи может образовываться пар, который выходит при открывании дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

Однако при открывании дверцы стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти остаточному пару или теплу.

Традиционное приготовление

Поскольку тепло подается и снизу, и сверху, блюда желательно располагать посередине духового шкафа. Если требуется, чтобы блюдо больше тепла получало снизу или сверху, пользуйтесь верхними или нижними направляющими.

Конвекционный нагрев

С помощью вентилятора, встроенного в заднюю стенку духового шкафа, в зону приготовления пищи подается нагретый воздух (принудительная конвекция). Тепло при этом быстро и равномерно распределяется по всему объему духового шкафа. Это позволяет готовить одновременно несколько блюд, располагая их на разных уровнях (рис. 5). Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в духовом шкафу, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд. Возможность готовить на нескольких уровнях означает, что одновременно вы можете приготовить несколько различных блюд: например, испечь или разморозить 3 противня печенья и мини-пицц.

Если для приготовления блюда достаточно использования одного уровня, то для удобства наблюдения рекомендуется располагать блюдо на нижних направляющих.

Использование конвекционного нагрева целесообразно в особенности при проведении стерилизации, приготовления фруктов в сиропе, а также при сушке грибов или плодов.

Гриль

При приготовлении на гриле мяса или рыбы их необходимо смазать маслом и уложить на решетку. Уровень зависит от толщины куска.

Во избежание образования дыма и неприятного запаха на самый нижний уровень рекомендуется установить поддон для сбора жира, в который следует налить немного воды.

Советы

Выпечка

Для выпечки обычно требуется высокая температура (150-200°C), поэтому целесообразным является предварительный прогрев духовки в течение примерно 10 мин. Не следует открывать дверцу духовки, если еще не прошло 3/4 времени приготовления. Песочное тесто следует поместить в разборную форму или на противень и выпекать примерно 2/3 полного времени



Рис. 5

приготовления, после чего следует добавить начинку. Оставшееся время приготовления зависит от вида начинки (джем, фрукты, т.д.). Убедитесь, что у теста правильная консистенция, так как при добавлении в него излишнего количества воды время выпечки увеличивается без надобности. Хорошо замешанное тесто должно тяжело отставать от ложки. Если три противня заняты пирожными и пирогами одновременно, рекомендуется установить дополнительный противень между двумя нижними уровнями (рис. 5).

Приготовление мяса и рыбы

Для приготовления в духовке следует брать не менее 1 кг мяса, иначе оно получится пересушенным. Темное мясо, которое снаружи должно хорошо поджариться, а внутри остаться розовым или красным, следует готовить при высокой температуре (200-220°C).

Светлое мясо, птицу и рыбу, наоборот, следует жарить при низкой температуре (150-175°C).

Ингредиенты соуса добавляют к мясу сразу только в том случае, если время его приготовления не велико, в противном случае их следует добавлять в последние полчаса.

Готовность мяса можно проверять с помощью ложки: если нет вдавливания, то оно прожарилось. Ростбиф и филе, которые внутри должны остаться розовыми, следует жарить при более высокой температуре в течение более короткого времени.

При обжаривании мясных блюд непосредственно на решетке следует на нижнем уровне установить поддон для сбора жира и сока. Если вы готовите очень жирное мясо, положите мясо на решетку гриля, а вниз поставьте поддон для сбора жира, чтобы не испачкать духовой шкаф.

Перед тем, как нарезать жаркое, следует подождать не менее 15 мин для того, чтобы оно не стало менее сочным.

Во избежание образования дыма в поддон, установленный для сбора жира, рекомендуется налить немного воды, и несколько раз добавлять воду в процессе приготовления. Перед тем, как накрывать на стол, тарелки можно подогреть в духовке при минимальной температуре.

Внимание!



Запрещается ставить на дно духового шкафа какую-либо посуду, поддон или противень, а также располагать на нем пищу в алюминиевой фольге.

При работе духовки в месте контакта какого-либо предмета с дном возникнет застойная зона с повышенной температурой, что отрицательно скажется на качестве приготовления пищи, а также может повредить эмалированное покрытие.

Время приготовления пищи

Время приготовления зависит от вида, состава и объема продукта. Рекомендуется внимательно проследить за первыми разами приготовления пищи и записать результаты, чтобы в дальнейшем при тех же условиях приготовления того же блюда добиться того же результата. Только опыт поможет вам внести необходимые изменения в рекомендуемые значения температуры и времени приготовления, приведенные в таблицах.

Таблицы выпекания и жарки

Приготовление на гриле (**)



Блюдо	Количество		Грилевание		Время приготовления в мин	
	Кусков	Вес	Уровень	Темп. °С	Верх	Низ
Филе	4	800	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштекс	4	600	3	макс.	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	-	3	макс.	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиная отбивная	4	600	3	макс.	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (две части)	2	1000	3	макс.	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебабы	4	-	3	макс.	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургер	6	600	3	макс.	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	макс.	12 ~ 14	10 ~ 12
Сандвичи	4-6	-	3	макс.	5 ~ 7	-
Тосты	4-6	-	3	макс.	2 ~ 4	2 ~ 3

Конвекционный гриль (**)






Блюдо	Количество, г	Уровень установки	Температура, °С	Время приготовления в мин	
				Низ	Верх
Жаркое (индейка)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Курица (две части)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Куриные ножки	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Перепел	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Овощи на гриле	-	3	200	20 ~ 25	-
Королевские креветки	-	3	200	15 ~ 20	-
Макрель	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

При приготовлении на конвекционном гриле необходимо установить максимальную температуру 200 °С.

Таблицы выпекания и жарки

Традиционное приготовление  и конвекционный нагрев 

ВЕС (Г)	БЛЮДО	Традиц. приготовле- ние		Конвекционный нагрев		Время пригото-в ления  в МИН	ПРИМЕЧА- НИЯ
		Уров- ень 	Темп. °C	Уро- вень 	Темп. °C		
	Выпечка						
	Взбитое тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	в форме
	Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	в форме
	Творожный пирог	1	160	2	150	60-80	в форме
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40-60	в форме
	Штрудель	2	175	2	150	60-80	
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30-40	
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45-60	в сковороде
	Бисквит	1	175	2 (1 и 3)*	160	30-40	в форме
	Рождеств. пирог	1	170	1	160	40-60	в форме
	Сливовый пирог	1	170	1	160	50-60	в сковороде
	Кексы	2	175	2 (1 и 3)*	160	25-35	на противне
	Печенье	2	160	2 (1 и 3)*	150	25-30	на противне
	Меренги	2	100	2 (1 и 3)*	100	90-120	на противне
	Сдобные булочки	2	190	2 (1 и 3)*	180	12-20	на противне
	Пирожные	2	200	2 (1 и 3)*	190	15-25	на противне
	Хлеб и пицца						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40-60	1-2 куска
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	в сковороде
500	Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	20-35	6-8 штук
250	Пицца	1	210	2 (1 и 3)*	190	15-30	на противне
	Открытые пироги с начинкой						
	Макаронная запеканка	2	200	2 (1 и 3)*	175	40-50	в форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45-60	в форме
	Quiches	1	200	2 (1 и 3)*	180	35-45	в форме
	Лазанья	2	180	2	160	45-60	в форме
	Трубочки из теста	2	200	2	175	40-55	в форме
	Мясо						
1000	Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
1200	Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
1000	Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
1500	Английский ростбиф с кровью средне	2	210	2	200	50-60	На решетке
1500	прожаренный хорошо	2	210	2	200	60-70	На решетке
1500	прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке

2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	с корочкой
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 куса
1200	Баранина	2	190	2	175	110-130	ножка
1000	Курица	2	190	2	175	60-80	целиком
4000	Индейка	2	180	2	160	210-240	целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120-150	целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150-200	целиком
1200	Кролик	2	190	2	175	60-80	кусками
1500	Заяц	2	190	2	175	150-200	кусками
800	Фазан	2	190	2	175	90-120	целиком
	Мясной рулет	2	180	2	160	40-60	в сковороде
	Рыба						
1200	Форель/лещ	2	190	2 (1 и 3)*	175	30-40	3-4 шгуки
1500	Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25-35	4-6 филе

* При приготовлении нескольких блюд одновременно рекомендуется использовать уровни, указанные в скобках.

Гриль на вертеле (**)



Блюдо	Вес (г)	Уровень	Темп. °С	Минуты
Курица	1000	3	200	50/60
Жаркое	800	3	200	50/60

Приведенные в таблицах температуры являются рекомендуемыми. В зависимости от индивидуальных предпочтений может возникнуть необходимость увеличить или уменьшить температуру. Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа.

Предварительный прогрев в течение 10 минут рекомендуется, главным образом, при приготовлении кондитерских изделий, пиццы и хлеба.

(**) Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Рекомендуется в течение 5 минут прогреть духовой шкаф.

Чистка и техническое обслуживание



Перед чисткой отключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Не используйте пар или паровые чистящие устройства для проведения чистки духового шкафа.

Важно! Перед проведением технического обслуживания и чисткой прибора убедитесь, что он отключен от источника питания.

Чистить духовой шкаф следует только после того, как он остынет. Для чистки эмалированных частей прибора используйте теплую воду с добавлением чистящего средства. Не следует использовать абразивные вещества, такие как стальные губки, кислоты и т.д., так как они могут повредить поверхности прибора. После использования промывайте части из нержавеющей стали водой, а затем насухо протирайте их мягкой тканью или кусочком замши.

В случае трудновыводимых пятен вы можете использовать обычные неабразивные моющие средства или специальные моющие средства для нержавеющей стали, имеющиеся в продаже. Например, средство для очистки духовых шкафов Torqens из группы чистящих средств Electrolux.

При чистке дверцы духового шкафа и стекла используйте только теплую воду, старайтесь не использовать грубую ткань или абразивные вещества. Горячие соки плодов (как, например, лимона, сливы и т.д.) могут вызвать появление трудновыводимых пятен на эмалированной поверхности. Такого рода пятна на блестящей поверхности эмали не вызывают ухудшения работы духового шкафа.

Чистку духового шкафа следует проводить после каждого его использования. В этом случае загрязнения удаляются значительно легче, к тому же не произойдет их прижигания при последующем использовании духового шкафа.

Модели из нержавеющей стали и алюминия

Мы рекомендуем чистить дверцу духовки только влажной губкой, и вытирать после этого насухо мягкой тряпочкой. Никогда не используйте абразивные вещества, такие как стальные губки, кислоты и т.д., так как они могут повредить поверхность прибора. Чистите панель управления духовки, соблюдая те же меры предосторожности.

Чистка дверцы духового шкафа

Для того чтобы провести чистку дверцы духового шкафа, рекомендуется снять ее, выполнив следующие действия:

- полностью откройте дверцу, приподнимите небольшие рычажки, расположенные на двух шарнирах, и поверните рычажки внутрь (рис. 6);
- медленно закрывайте дверцу духового шкафа до тех пор, пока она не соприкоснется с двумя рычажками;

- затем надавите на нее по направлению к духовому шкафу и снимите, потянув на себя;
- поместите дверцу на горизонтальную поверхность.

После чистки установите дверцу на место, выполнив описанные выше процедуры в обратном порядке. Когда два маленьких рычажка будут вновь установлены на шарниры, дверца точно станет на свое место.

Замена осветительной лампы

Отключите прибор от источника питания. Надавите на защитный стеклянный колпачок и открутите его (рис. 7). Выкрутите лампочку и установите на ее место новую огнеупорную лампочку (300 °С), обладающую следующими параметрами: напряжение 230 В (50 Гц), мощность 25 Вт, цоколь Е 14. Подключите прибор к сети.

Откидной нагревательный элемент гриля

Некоторые модели оснащены откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части духового шкафа.

Прежде чем приступить к выполнению следующих операций, убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от электропитания.

- Выкрутите винты, которые держат гриль (см. рис. 8). В первый раз рекомендуется использовать отвертку.
- Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней стенке духового шкафа.
- Почистите верхнюю часть духового шкафа подходящими чистящими средствами и насухо протрите, прежде чем установить откидной элемент гриля.
- Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, закрутив винты.

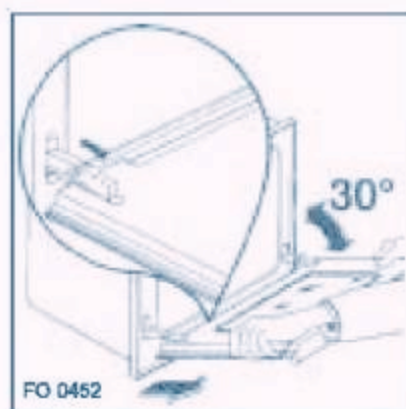


Рис. 6

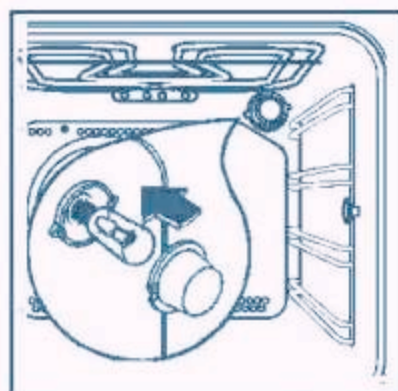


Рис. 7

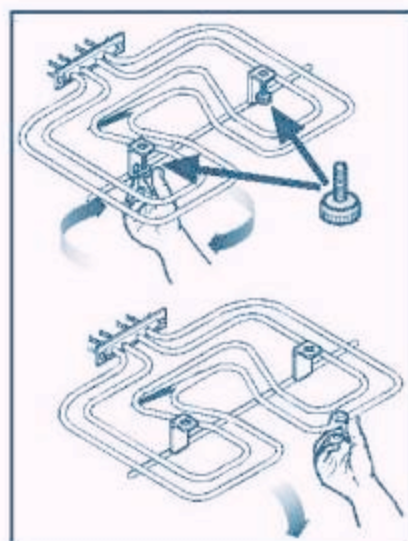


Рис. 8

Проверьте прочность крепления гриля, чтобы избежать его падения во время приготовления пищи.

Если возникают неисправности

Если духовка неисправно функционирует, пожалуйста, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Духовка не включается.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, находится ли духовка в режиме работы, включен ли какой-нибудь режим приготовления и установлена ли какая-нибудь температура.- Проверьте, надлежащим ли образом духовка подключена к сети, а также находятся ли переключатель разъема питания духовки или переключатель на линии электропитания во включенном положении.
Контрольная лампа термостата не горит.	<ul style="list-style-type: none">- Установить регулятор термостата на какое-нибудь значение.- Переключатель режимов духовки установить в какую-нибудь рабочую позицию.
Осветительная лампа не горит.	<ul style="list-style-type: none">- Переключатель режимов духовки установить в какую-нибудь рабочую позицию.- Приобрести новую лампу, купив ее в магазине или заказав в сервисном центре. После чего заменить неисправную лампу на новую, действуя по описанной в данном руководстве схеме.
Приготовление блюда длится слишком долго или происходит слишком быстро.	<ul style="list-style-type: none">- Внимательно прочтите данную инструкцию, особенно главу "Рекомендации по использованию духовки".
На готовом блюде и на стенках духовки появляются капли воды.	<ul style="list-style-type: none">- После окончания приготовления блюда не следует выдерживать его в духовке более 15-20 мин.

Если срок гарантии на Ваш прибор еще не истек, обязательно проведите вышеописанные проверки перед вызовом мастера. Вам придется оплатить устранение проблемы, если она вызвана описанной выше неисправностью.

Технические данные

Размеры ниши для встраивания духовки

Высота	593 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Внутренние размеры духовки

Высота	335 мм
Ширина	405 мм
Глубина	400 мм
Вместимость	53 л
Регулировка термостата	от 50 °С до 230 °С

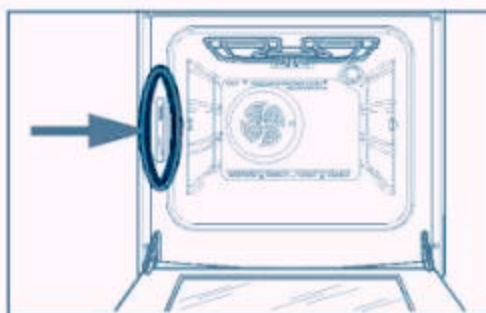
Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Духовой шкаф (верхний + нижний нагреват. элементы)	1800 Вт
Нагревательный элемент гриля	простой 1650 Вт двойной 2450 Вт
Конвекционный нагрев	2000 Вт
Осветительная лампа	25 Вт
Конвекционный вентилятор	30 Вт
Охлаждающий вентилятор	20 Вт
Максимальная мощность	2525 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных на стр. 20, духовой шкаф все еще работает неправильно, обратитесь в ближайший сервисный центр Zanussi (см. список сервисных центров). От Вас потребуется описать неисправность, указать модель прибора, продуктовый и серийный номера изделия, указанные на табличке с техническими данными, которая находится на передней внешней стороне духового шкафа.

Фирменные запасные части, помеченные данным знаком, имеются только в наших авторизованных сервисных центрах.



 **Electrolux**
Distriparts

Инструкции для установщика



Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного специалиста, чтобы помочь ему/ей произвести установку, подключение и техническое обслуживание бытового прибора наиболее правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами. Настоятельно рекомендуем, чтобы все операции по установке духового шкафа проводились квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм и правил.

Электрическое подключение

Перед подключением к сети электропитания необходимо:

- 1) Удостовериться, что главный предохранитель и домашняя электропроводка рассчитаны на требуемую мощность.
- 2) Удостовериться, что сеть электропитания имеет надлежащее заземление согласно действующим нормам.
- 3) Удостовериться, что розетка или используемый для электрического подключения двухполюсный переключатель после установки духового шкафа в мебель будут легко доступны.

Если прибор подключается непосредственно к сети, то между ними должен быть установлен двухполюсный переключатель, имеющий расстояние между контактными отверстиями 3 мм и рассчитанный на работу при данной нагрузке в соответствии с действующими нормативными правилами. Переключатель не должен прерывать желто-зеленый провод заземления, который должен быть на 2-3 см длиннее остальных кабелей.

Питающий кабель должен быть проложен так, чтобы ни в какой его части температура не превышала температуру окружающего воздуха более чем на 50°C.

Подключение к клеммной колодке

Прибор оснащен легко доступной клеммной колодкой, которая предназначена для работы на однофазном напряжении питания, номинальное напряжение 230 В (рис. 9).

Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждения прибора, возникшие в результате несоблюдения техники безопасности, правил по установке и использованию прибора.

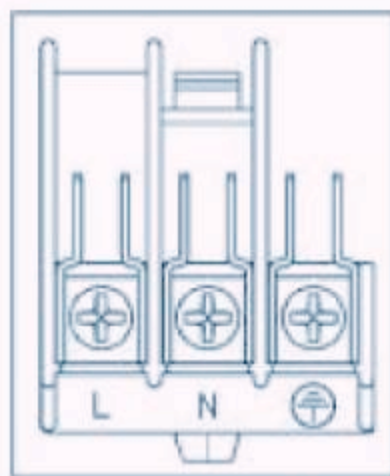


Рис. 9

Встраивание

Для безупречного функционирования встроенного прибора необходимо, чтобы кухонный шкаф и ниша имели требуемые размеры. После того как духовой шкаф встроен, не должно оставаться свободного места, со всех сторон его должна закрывать кухонная мебель, чтобы избежать возможности соприкосновения с токопроводящими частями духового шкафа. Все части, гарантирующие такую защиту, включая любые поверхности (например, если прибор установлен в начале или в конце кухонного гарнитура) должны быть установлены таким образом, чтобы их невозможно было снять без специального инструмента.

Прибор может быть установлен таким образом, чтобы его задняя стенка и одна из сторон находились вблизи более высокого прибора или стены. Но другая сторона духового шкафа, в таком случае, должна находиться на одном уровне с мебелью или другим бытовым прибором.

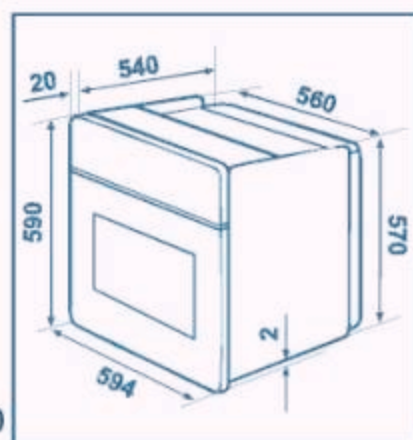


Рис. 10

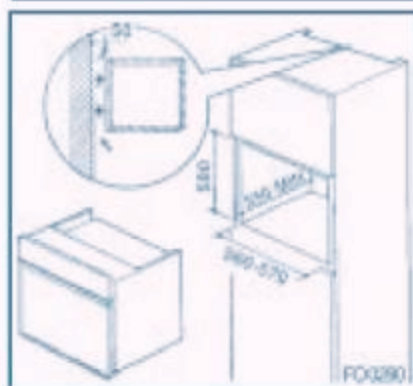


Рис. 11

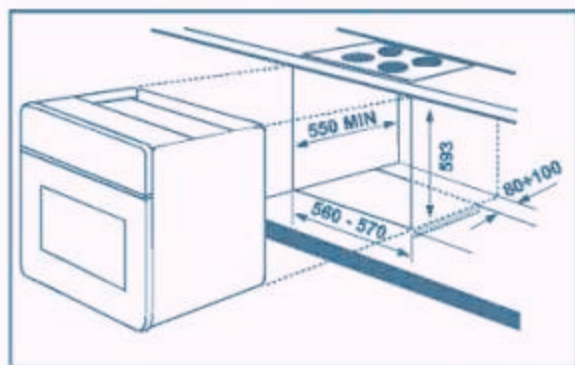


Рис. 12

Размеры духового шкафа (рис. 10)

Размеры при встраивании в колонну

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на рис. 11.

Размеры при встраивании под столешницу

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на рис. 12.

Установка прибора в нише

- Установите духовой шкаф в монтажный проем ниши.
- Откройте дверцу духового шкафа и закрепите его в нише при помощи четырех шурупов, вставив их в имеющиеся отверстия в раме духового шкафа (см. рис. 13).

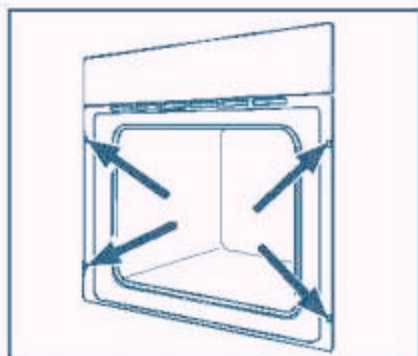


Рис. 13

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Группа Электролюкс – крупнейший в мире производитель техники для кухни, работ по дому и вне дома. Ежегодно в более чем 150 странах мира продается более 55 миллионов изделий Электролюкс (таких как холодильники, кухонные плиты, стиральные машины, пылесосы, бензопилы и газонокосилки) на сумму около 14 миллиардов долларов США.