

ZANUSSI

ELECTRIC OVEN
HORNO ELÉCTRICO
FORNO ELÉTRICO
Встраиваемые
духовые шкафы
ZOB 691

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





Важная информация по технике безопасности

Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке прибора и его эксплуатации.

Установка

- Обязательным требованием является выполнение всех операций по установке прибора квалифицированным электриком или компетентным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Изменение характеристик варочной панели или внесение каких-либо изменений в ее конструкцию сопряжено с **опасностью**.
- После того, как Вы полностью сняли упаковку с прибора, убедитесь, что он не поврежден и что его сетевой шнур находится в идеальном состоянии. В противном случае перед тем, как приступить к его установке, обратитесь к своему дилеру.

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи **не должен** использоваться в любых других целях.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- Когда прибор не используется, все ручки управления должны находиться в положении “Выкл.”.
- Во время работы духовой шкаф сильно нагревается и остается горячим в течение продолжительного времени после выключения. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Если Вам нужно включить какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с духовым шкафом, убедитесь, что его не касаются электрические провода; держите их на достаточно большом расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети электропитания.
- Не оставляйте посуду с продуктами, например, с жиром или маслом, внутри духового шкафа. Это может привести к выходу прибора из строя при его случайном включении.
- Всегда устанавливайте противень для сбора жира при использовании гриля или приготовлении мяса. Для предотвращения образования неприятных запахов и дыма налейте в этот противень немного воды.
- Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- В целях обеспечения гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним отсоедините его от сети электропитания.
- Некоторые детали прибора покрыты противоударной пластиковой пленкой. Удалите эту пленку перед началом эксплуатации духового шкафа.
- Данный прибор предназначен для питания от однофазной сети напряжением 230 В. Подключение к многофазной сети напряжением 400 В без заземляющего провода приведет к выходу из строя духового шкафа и варочной панели, если таковая имеется.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Безопасность детей

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Маленьким детям **нельзя позволять** трогать ручки управления или играть с духовым шкафом или вблизи него.
- При эксплуатации варочной панели ее доступные части могут сильно нагреваться. Детей следует **держат в удалении** от плиты, пока она не остынет.

Техническое обслуживание


- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может явиться причиной травм или серьезных повреждений прибора. Обращайтесь в ближайший сервисный центр. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.



Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу.



- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Необходимо хранить настоящее руководство в течение всего срока службы прибора. В случае продажи или передачи данного изделия другому владельцу позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил вместе с прибором настоящее руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности.

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Информация для пользователя

Важная информация по технике безопасности	72
Описание духового шкафа	74
Руки управления	75
Таймер установки времени окончания приготовления	76
Первое включение духового шкафа	77
Эксплуатация духового шкафа	77
Приготовление на вертеле	78
Таблицы приготовления	79
Чистка духового шкафа	81
Возможные неисправности	83
Сервис и запчасти	83
Условия гарантии	84

Указания для установщика

Установка	84
Технические характеристики	84
Электрическое подключение	84
Встраивание	85



Данное изделие соответствует
следующим

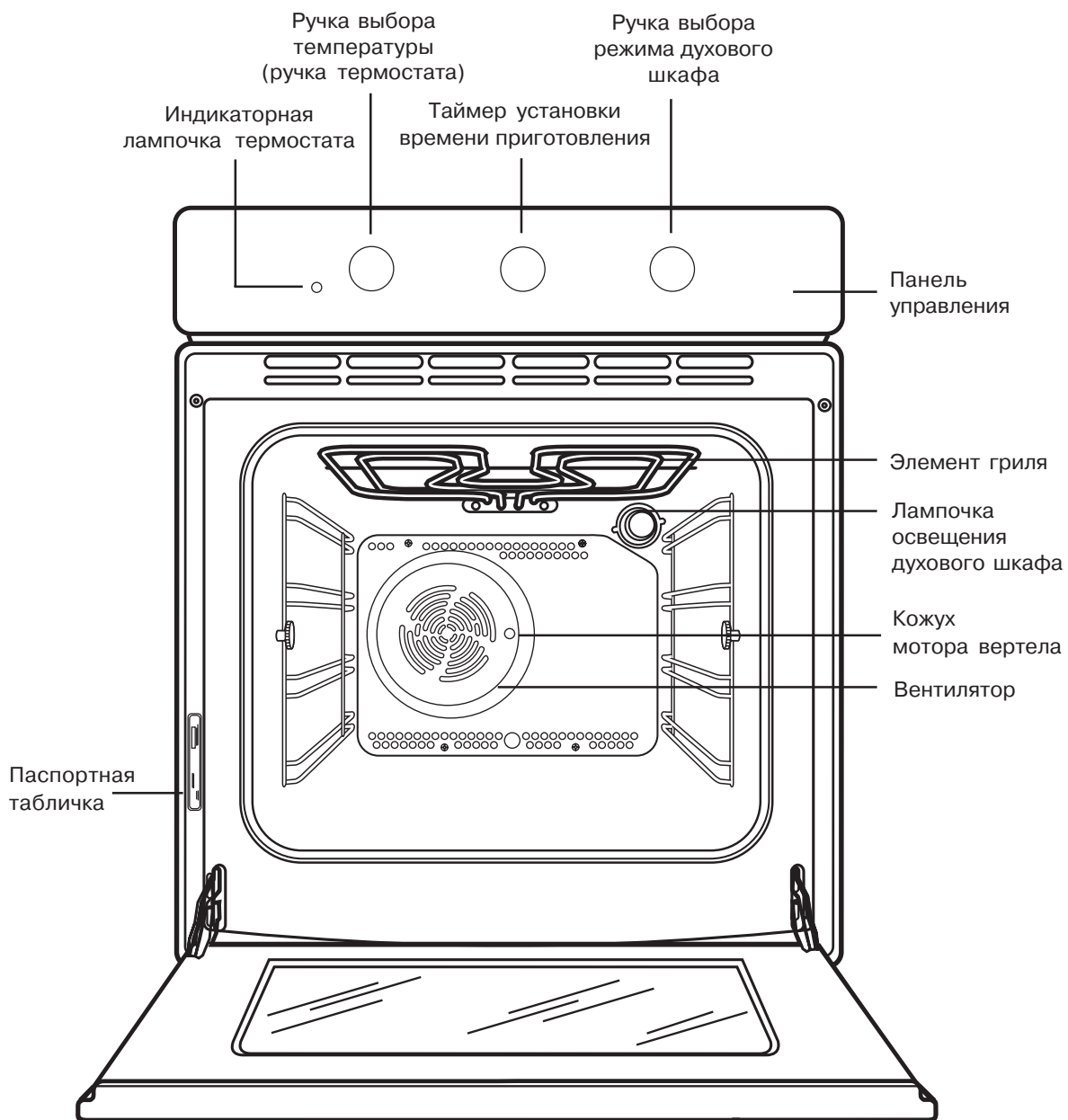
Директивам Европейского Союза:

- * **73/23 - 90/683**
(Директива по низкому напряжению);
- * **93/68** (Общие директивы);
- * **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости) с последующими изменениями

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298 I-47100 FORLÌ (Italy)










Описание духового шкафа



Ручки управления духовым шкафом

Ручка выбора режима духового шкафа (Рис. 1)

На ручке выбора режима духового шкафа могут иметься следующие символы, обозначающие соответствующие режимы работы:

- 0** Выкл.
-  Индикаторная лампочка освещения духового шкафа - Эта лампочка загорается даже если не задан режим приготовления
-  Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев камеры духового шкафа.
-  Верхний нагревательный элемент - Тепло поступает только сверху духового шкафа.
-  Нижний нагревательный элемент - Тепло поступает только снизу духового шкафа.
-  Только внутренний элемент гриля - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.
-  Вертел - В этом режиме включаются внутренний элемент гриля и мотор вертела.
-  Двойной гриль - В этом режиме полностью включается элемент гриля.
-  Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
-  Размораживание - Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.

Ручка выбора температуры (ручка термостата) (Рис. 2)

Поворачивая ручку выбора температуры, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 230°C (MAX).

Индикаторная лампочка термостата

По задании температуры приготовления эта лампочка загорится и будет гореть до тех пор, пока в камере духового шкафа не будет достигнута заданная температура; затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

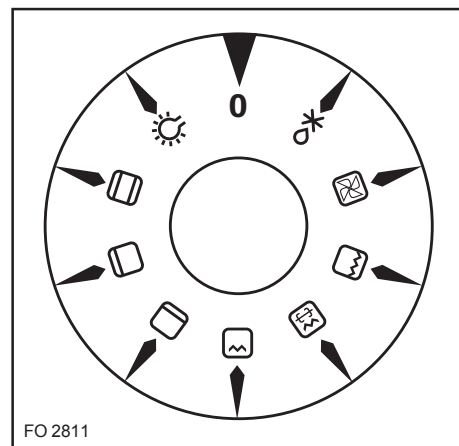


Рис. 1 FO 2811

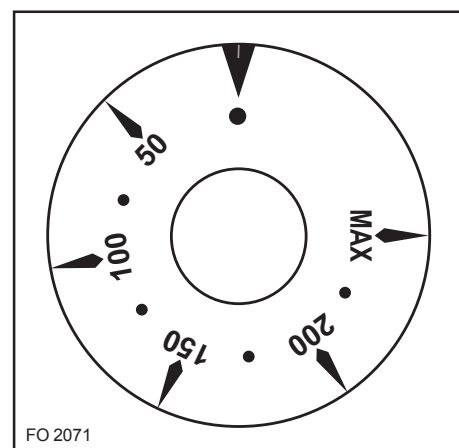


Рис. 2 FO 2071

Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева это предохранительное устройство отключит духовой шкаф от электропитания. Если такое случится с Вашим духовым шкафом, обратитесь в авторизованный сервисный центр Zanussi. Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать прибор самостоятельно.

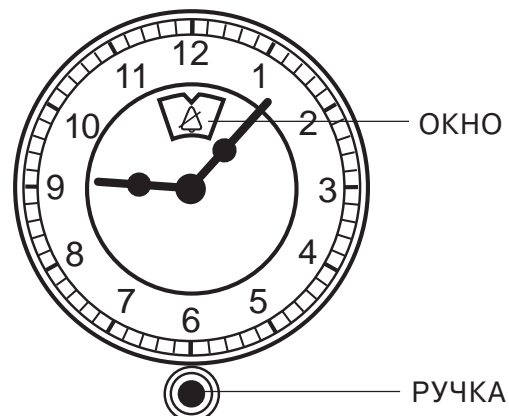
Вентилятор охлаждения

Данный духовой шкаф оборудован вентилятором охлаждения, служащим для того, чтобы предотвращать нагрев его передней панели, ручек управления и ручки дверцы. Этот вентилятор может работать и после выключения духового шкафа или гриля до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.


Таймер установки времени окончания приготовления

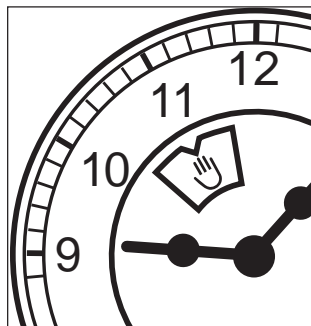
Установка текущего времени суток

Нажмите до упора на ручку таймера и одновременно поверните ее против часовой стрелки так, чтобы часы показали правильное текущее время. Затем оттяните ручку на себя.



Ручной режим


Оттяните на себя ручку таймера и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока символ  не появится в окне таймера. Такая установка позволит Вам использовать духовой шкаф в ручном режиме, то есть без какой-либо программы.

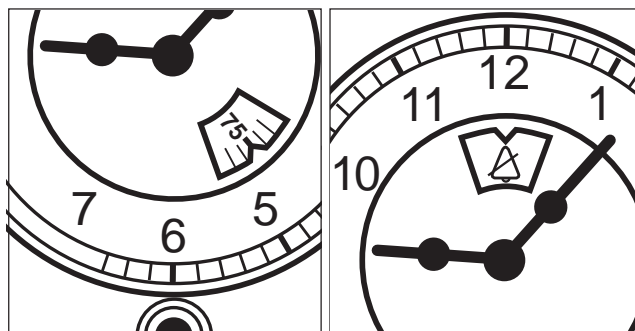


Автоматический режим

Оттяните на себя ручку таймера и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока нужная величина времени приготовления не появится в окне таймера. Такая установка позволит Вам использовать духовой шкаф в ручном режиме, то есть без какой-либо программы.

На рисунке показан таймер с установленным временем приготовления 75 минут.

По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал. Для отключения сигнала оттяните на себя ручку таймера и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока символ  не появится в окне таймера.



Первое включение духового шкафа

i Перед тем, как первый раз готовить, тщательно вымойте **принадлежности духового шкафа**.

☞ После установки духового шкафа:

1. установите ручку термостата в положение MAX (230);
2. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее традиционному режиму приготовления (☐);
3. дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут;
4. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно **нормальное** явление, вызванное выгоранием остатков производственных материалов. Повторите эту операцию с использованием режимов гриля и конвекции.

После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

⚠ Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки (Рис.3).

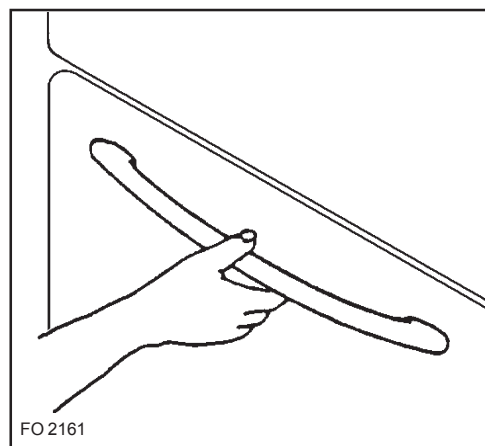


Рис. 3

Эксплуатация духового шкафа

⚠ Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

- Ставя посуду в духовой шкаф или вынимая ее из него, всегда используйте кухонные **рукавицы**.
- Убедитесь, что используемые Вами противни для выпечки, тарелки и другая посуда предназначены для приготовления пищи в духовом шкафу.
- Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

- Не кладите никакие принадлежности, например, противни или формы для выпечки, алюминиевую фольгу и др., непосредственно на дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей духового шкафа и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла.

- Тщательно контролируйте приготовление пищи на **масле или жире**, т.к. при в случае их перегрева возможно возгорание.

Положения решеток

Решетки духового шкафа можно устанавливать на разных уровнях для обеспечения оптимальных результатов приготовления пищи.

Положения уровней решеток показаны на Рис. 4.

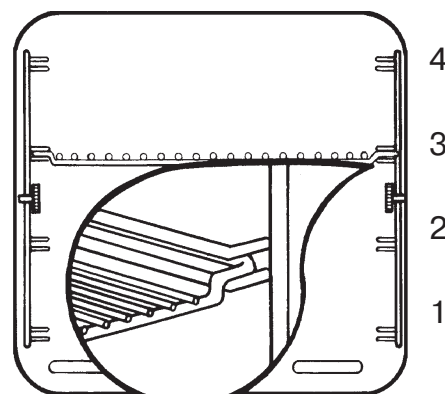


Рис. 4

Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на решетку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Противень для сбора жира предотвращает попадание расплавленного жира на дно духового шкафа. Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (в пределах между 150 и 175 °С). Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200 до 230 °С) в течение непродолжительного времени.

Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (в пределах между 150 и 200 °С).

Перед выпечкой рекомендуется выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. После начала приготовления держите дверцу духового шкафа закрытой в течение всего времени приготовления и контролируйте его результаты через стекло дверцы.

Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на решетку, предварительно полив небольшим количеством растительного масла.

При использовании режима “Гриль” тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому Вам следует устанавливать решетку на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого куска.

Всегда помните о том, что необходимо установить на более низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды.

Время приготовления

Время приготовления варьирует в зависимости от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Рекомендуется внимательно следить за первым приготовлением и запомнить его результаты, т.к. при повторном приготовлении того же самого блюда в тех же самых условиях будут получены одинаковые результаты.

Только опыт позволит Вам определить правильные значения, соответствующие Вашим личным предпочтениям.

i При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стекло дверцы духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.

Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Приготовление на вертеле

☞ Для правильного приготовления продуктов на вертеле Вам следует действовать следующим образом:

1. насадите приготавливаемый продукт на вертел и убедитесь в том, что он прочно держится на нем;
2. установите вертел на держатель и вставьте весь узел на вторую направляющую снизу (рис.5);
3. вставьте кончик вертела в кожух мотора поворотного механизма (в отверстие на задней стенке камеры духового шкафа - см. рис.5);
4. снимите ручку вертела;
5. поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение “гриль” **☞**.



Во время приготовления держите дверцу закрытой.

При приготовлении на вертеле устанавливайте ручку термостата на значение температуры не более 200 °С.

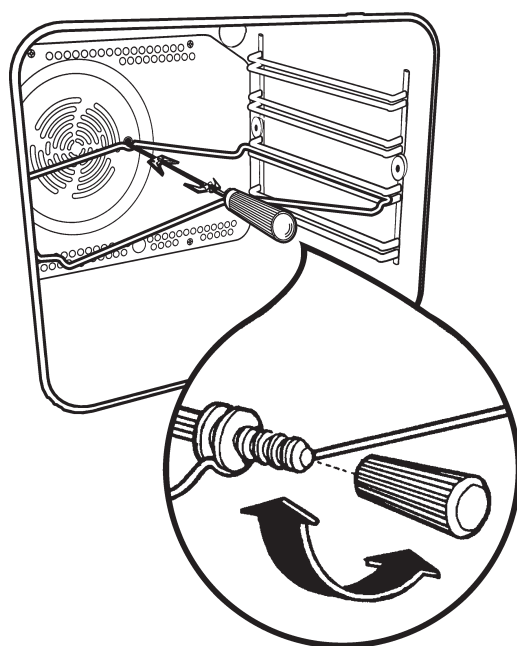




Рис. 5

Таблицы приготовления

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.
Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Традиционное приготовление и приготовление с конвекцией

Вес (г)	БЛЮДО	Традиционное приготовление		Вентилятор духового шкафа		Время приготовления минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °C	Уровень 	Темп. °C		
	ВЫПЕЧКА						
	Изделия из взбитого теста	2	170	2	160	45 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Песочный торт	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для выпечки на решетке
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Яблочный торт	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 ~ 40	В форме для выпечки на решетке
	Рождественский торт	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	Сливовый торт	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме для выпечки на решетке
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ						
	Небольшие торты	2	170	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Бисквиты	3	190	3	170	15 ~ 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Французские пирожные	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	2 штуки на противне для выпечки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В сковороде на решетке
500	Булочки	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 штук на противне для выпечки
250	Пицца	1	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	На противне для выпечки на решетке
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме на решетке
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	В форме на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 65	В форме на решетке
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме на решетке
	МЯСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке или противне
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке или противне
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке или противне
1500	Английский ростбиф						
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке или противне
1500	умеренно прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке или противне
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке или противне
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	На противне
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки-на противне
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога на противне
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком на противне
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком на противне
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком на противне
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком на противне
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	РЫБА						
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 ~ 35	4-6 филе

(*). Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках. Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять их местами в последние 5-10 минут приготовления, чтобы получить более равномерный цвет блюд.


i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Уровень  4 3 2 1	Температура °C	Время приготовления (минуты)	
	Штук	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	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
Кебаб	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Приготовление на гриле с вертелом

При приготовлении на гриле с вертелом максимальная температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество (г)	Уровень  4 3 2 1	Температура °C	Время приготовления (минуты)
Курица	1000	2	200	50 ~ 60
Жаркое	800	2	200	50 ~ 60

i Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.

Чистка духового шкафа



Перед тем, как приступать к чистке духового шкафа, вначале дайте вентилятору охладить его, и только потом отключайте духовой шкаф от сети.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Духовой шкаф следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки духового шкафа убедитесь, что они соответствуют этой цели и рекомендованы изготовителем.

Чистящие средства, содержащие отбеливатель, использовать НЕЛЬЗЯ, т.к. они могут привести к потускнению поверхностей. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнение мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства.



Во избежание повреждения или ослабления стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- Бытовые моющие средства и отбеливатели
- Пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с антипригарным покрытием
- Металлические губки
- Губки для чистки духовок, пропитанные химическими средствами, или аэрозоли
- Средства для удаления ржавчины
- Средства для удаления пятен с ванн/раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов. Для удаления пригоревших остатков пищи не пользуйтесь шпателями.



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, там Вам укажут, что следует предпринять.

Решетки духового шкафа

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; устраните трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

Дверца духового шкафа и уплотнение

Перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее с него.

Действуйте следующим образом:

1. полностью откройте дверцу;
2. найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (см. рисунок 6);
3. разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (см. рисунок 6);
4. возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение;
5. осторожно выньте дверцу, потянув на себя (см. рисунок 6)
6. положите дверцу на устойчивую ровную поверхность.

Мойте стекло дверцы, используя только мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мылом.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Правильность работы духового шкафа обеспечивается уплотнением, проложенным вдоль краев его камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этого уплотнения. При необходимости мойте его неабразивным моющим средством.
- Если уплотнение окажется **поврежденным**, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до его замены или ремонта.

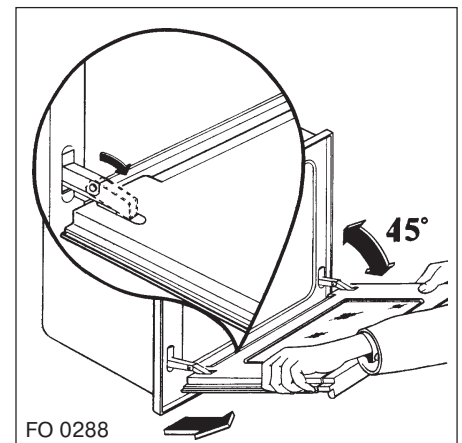


Рис. 6

FO 0288

Замена лампочки освещения духового шкафа

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 15 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Номинальная рабочая температура: 300 °С,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

☞ Замена лампочки: (Рис. 7):

1. Убедитесь, что плита отсоединена от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите плиту в сеть.

Откидной гриль

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

⚠ Прежде всего убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

- Открутите винты крепления гриля (см. Рис. 8). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
- Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верху внутреннего отсека духового шкафа.
- Выполните чистку верху духового шкафа подходящими чистящими средствами и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
- Осторожно верните элемент гриля на свое место и закрепите, плотно затянув крепежные гайки.

⚠ Во избежание падения гриля во время работы убедитесь в том, что крепежные гайки плотно затянуты.

Жироулавливающий фильтр

Перед приготовлением мяса следует установить жироулавливающий фильтр на вентилятор духового шкафа, закрепив его в вентиляционных отверстиях на задней панели. Он предотвращает накопление расплавленного жира на крыльчатке вентилятора. Не используйте абразивные средства для чистки уплотнения. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По завершении приготовления и после того, как духовой шкаф остынет, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок. (См. Рис. 9) После приготовления пищи мойте фильтр теплой водой с мылом.

Устанавливайте жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.

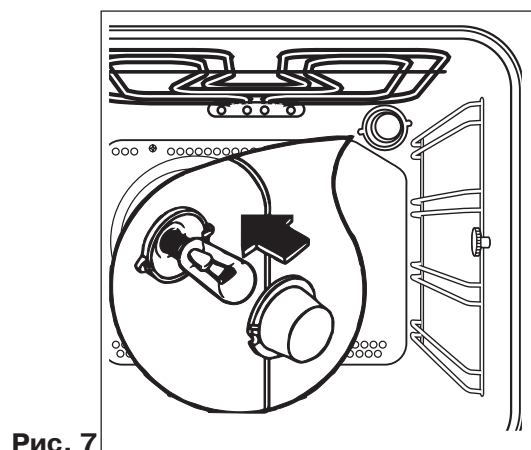


Рис. 7

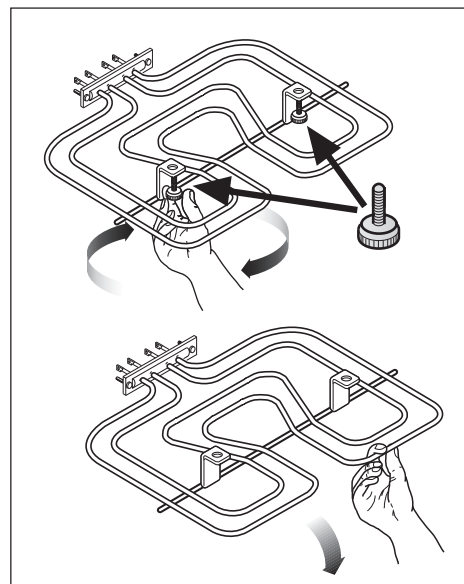


Рис. 8

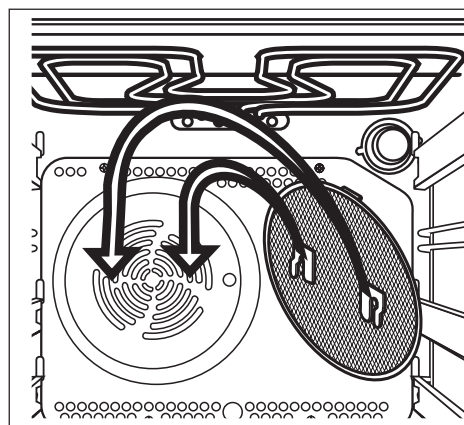


Рис. 9

Возможные неисправности...

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что выбраны как режим, так и температура приготовления <i>или</i> ◆ Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикаторная лампочка температуры духового шкафа 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки термостата задайте какое-нибудь значение температуры. <i>или</i> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа <i>или</i> ◆ Приобретите в сервисном центре новую лампочку и замените ей лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в настоящем руководстве.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Эксплуатация духового шкафа”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Сервис

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, плита по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), продуктовый номер (Prod No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные в табличке паспортных данных. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (Рис.10).

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем плиты и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

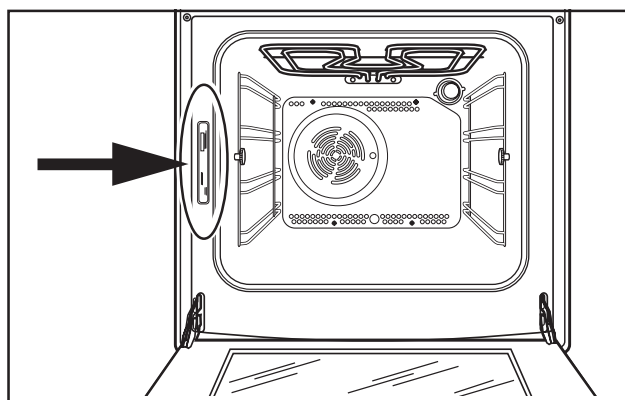


Рис. 10

Установка



Установка духового шкафа должна выполняться в соответствии с приведенными указаниями.



Данный духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом.

Технические характеристики

Размеры выемки для встраивания

Высота при встраивании под столешницу:	593 мм
при встраивании в колонну	580 мм
Ширина	560 - 570 мм
Глубина	550 мм

Размеры камеры духового шкафа

Высота	335 мм
Ширина	405 мм
Глубина	400 мм
Объем духового шкафа	53 л

Мощность нагревательных элементов

Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Элемент конвекции	2000 Вт
Элемент гриля	1650 Вт
Двойной элемент гриля	2450 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Мотор вертела	25 Вт
Полная мощность	2500 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Электрическое подключение

Перед подключением прибора:

- 1) удостоверьтесь, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку;
- 2) удостоверьтесь, что электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
- 3) удостоверьтесь, что после встраивания духового шкафа в кухонную мебель обеспечивается легкий доступ к двухполюсному размыкателю, используемому для его электрического подключения.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке.

В случае фиксированного подсоединения к сети между плитой и сетевыми проводами необходимо установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, тип которого соответствует требуемой нагрузке в соответствии с действующими нормами и правилами. Желто-зеленый провод заземления не должен иметь ни одного обрыва и должен быть примерно на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

Сетевой провод должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут. При необходимости замены сетевого шнура используйте только специальный кабель: обращайтесь за ним в сервисный центр. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали.

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легкой доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 11).

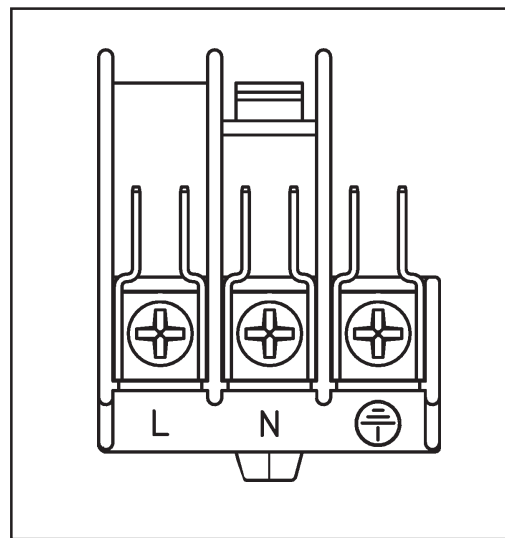


Рис. 11

Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Встраивание

Необходимо, чтобы после встраивания имелась возможность доступа к духовому шкафу для специалиста на случай необходимости его ремонта.

Встраивание

Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять следующим требованиям:

- размеры должны соответствовать приведенным на соответствующих чертежах;
- материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды;
- необходимо принять меры, обеспечивающие непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.

Размеры духовки и ниши для встраивания приведены на соответствующих чертежах (Рис.13 - 14).

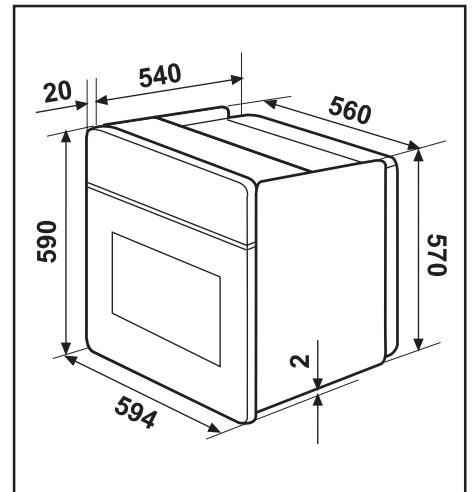


Рис. 12

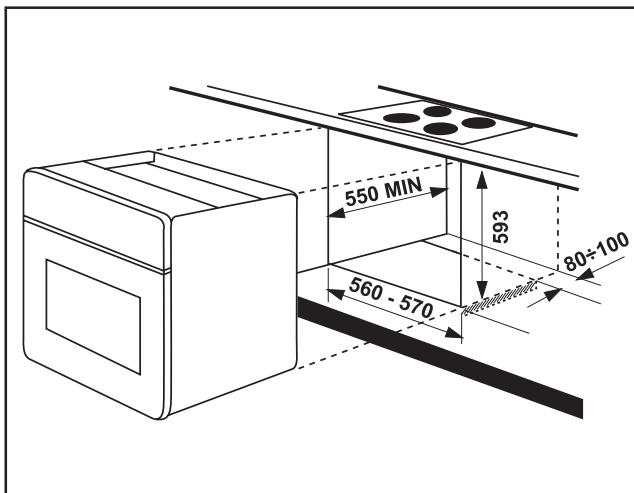


Рис. 13

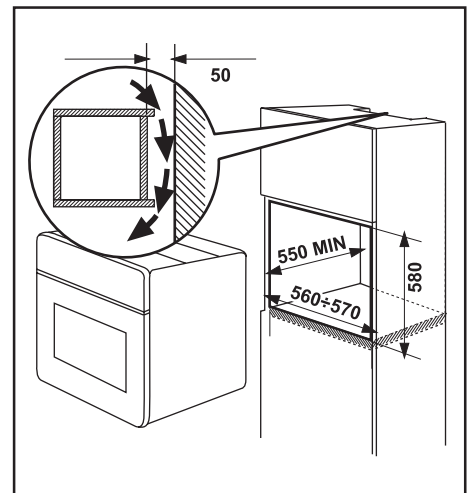


Рис. 14

Крепление духового шкафа к кухонной мебели

1. Установите духовой шкаф в выемку в кухонной мебели,
2. Откройте дверцу духового шкафа,
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через отверстия в его раме (Рис. 15).

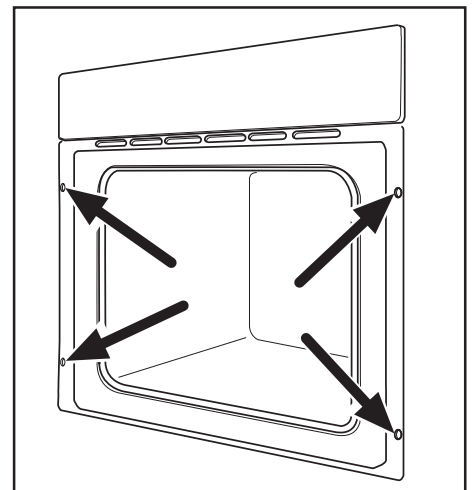


Рис. 15