

ZANUSSI

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

ZOB 690

Руководство по установке и эксплуатации

RU

Для Вашей безопасности

Правила использования этого нового электроприбора очень простые.

Тем не менее, перед тем, как приступить к его установке и эксплуатации, следует внимательно прочитать настоящее руководство. Это позволит Вам использовать прибор наилучшим образом и совершенно безопасно, а также избежать неверных действий и нанесения ущерба окружающей среде.

Установка

- Изменение характеристик духового шкафа или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.
- Установка прибора и его подключение к сети электропитания **должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ**. Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор **ОТКЛЮЧЕН** от сети электропитания.
- Вынув прибор из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в идеальном состоянии сетевого шнура. В противном случае перед вводом прибора в эксплуатацию обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Безопасность детей

- Духовой шкаф должен эксплуатироваться только взрослыми. **Не позволяйте детям трогать ручки управления духового шкафа или играть с ним.**
- Доступные детали духового шкафа могут нагреваться во время работы и оставаться горячими в течение некоторого времени после его выключения. **Детей следует держать на расстоянии от него, пока он не остынет.**

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для непрофессионального приготовления пищи и в обычных бытовых помещениях. **Не используйте его в любых других целях.**
- **При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.**
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи духового шкафа, убедитесь, что электрические провода не касаются его, а также держите их на **расстоянии от нагреваемых частей данного прибора.**
- Во время использования духовой шкафа нагревается и в течение длительного времени остается горячим. **Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.**
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении **“Выкл”**.
- **Ни в коем случае не храните в выключенном духовом шкафу продукты или кухонные принадлежности:** это может привести к повреждениям и ущербу при его случайном включении.

Чистка и техническое обслуживание

- Перед выполнением каких-либо операций по чистке духового шкафа или по его техническому обслуживанию его следует **отсоединить** от сети электропитания.
- **Всегда содержите прибор в чистоте.** Скопление остатков пищи может привести к возгоранию.
- Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- В случае неисправностей **не пытайтесь отремонтировать духовой шкаф самостоятельно.** Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может привести к повреждениям и несчастным случаям. Консультируйтесь с данным руководством. Если Вы не найдете нужную Вам информацию, **обращайтесь в авторизованный сервисный центр.** Техническое обслуживание данного прибора должно выполняться в авторизованном сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.




Информация по охране окружающей среды

Упаковка

- Все использованные материалы являются совместимыми с окружающей средой и подлежат вторичной переработке. Мы просим Вас содействовать охране окружающей среды, используя специальные каналы дифференцированного сбора отходов.

Утилизация

- Старые или непригодные приборы все еще обладают определенной ценностью. С помощью правильной утилизации различные материалы, примененные при их изготовлении, могут быть использованы вторично.
- За информацией о правилах утилизации обращайтесь в магазин, где Вы купили прибор, или в местные органы власти.
- **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 приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете 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.

Содержание

Информация для пользователя

Для Вашей безопасности	2
Указания по использованию настоящего руководства	3
Описание духового шкафа	4
Панель управления	5
Программаторы	6
Программатор времени окончания приготовления (FMRS 041)	6
Программатор времени окончания приготовления (FMR 041-FMS 041)	6
Перед первым включением духового шкафа	7
Рекомендации по использованию духового шкафа	7
Таблицы приготовления	9
Чистка и техническое обслуживание	10
Возможные неисправности	11
Сервис и запчасти	12
Условия гарантии	12

Указания для установщика

Технические характеристики	13
Установка	13
Встраивание	13
Электрическое подключение	14

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

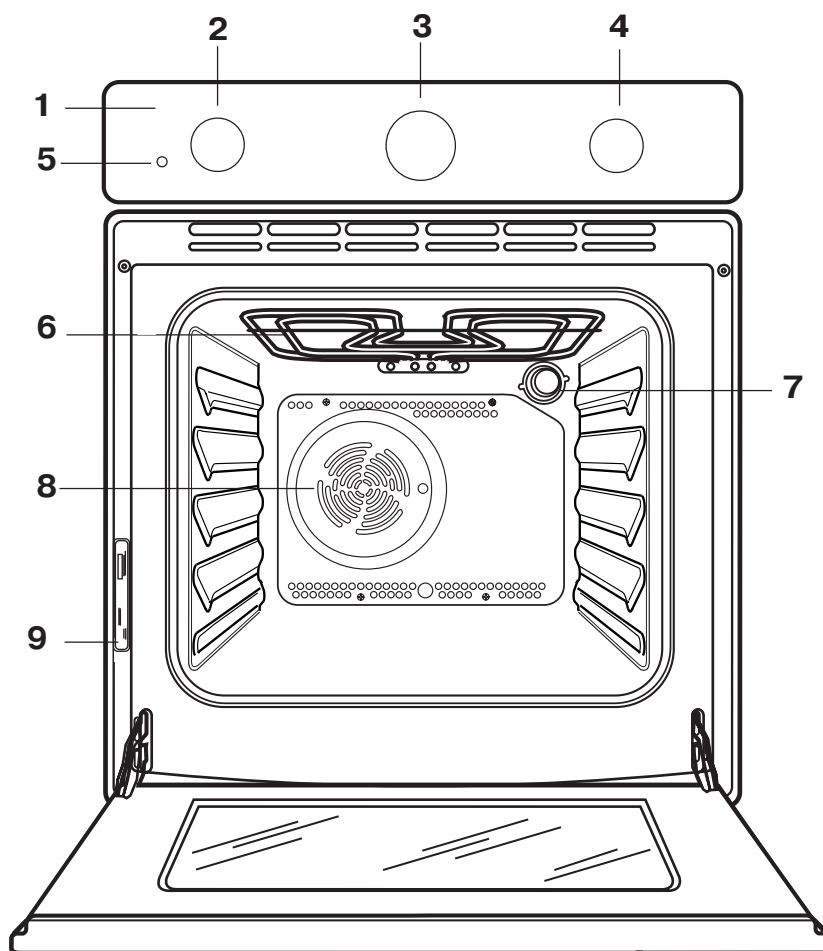
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italia)



Данное изделие соответствует следующим директивам Европейского Союза:

- **73/23** и **90/683**
(Директивы по низкому напряжению);
- **89/336**
(Директива по электромагнитной совместимости);
- **90/396** (Директива по газовым приборам)
- **93/68** (Общие директивы)
с последующими модификациями.

Описание духового шкафа








1. Панель управления
2. Ручка выбора температуры (ручка термостата)
3. Программатор времени окончания приготовления
4. Ручка выбора режима духового шкафа
5. Индикаторная лампочка термостата
6. Гриль
7. Лампочка освещения духового шкафа
8. Вентилятор
9. Табличка с техническими данными

Описание панели управления

Ручка выбора режима духового шкафа (Рис. 1)

Эта ручка позволяет Вам выбрать способ приготовления продуктов. Символы, имеющиеся на ручке выбора режима имеют следующие значения:

- 0 духовой шкаф выключен;
-  - тепло подается снизу и сверху (так называемый "традиционный режим приготовления");
-  - включение гриля: тепло подается только сверху, что позволяет подрумянивать верх готовящегося блюда ;
-  - тепло подается только снизу;
-  - включается вентилятор духового шкафа, позволяя осуществлять приготовление в режиме конвекции;
-  - вентилятор создает в камере духового шкафа циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое размораживание продуктов.

Поворотом ручки выбора режима на соответствующие символы Вы можете задать нужный режим приготовления. Одновременно загорится лампочка внутреннего освещения духового шкафа.

Термостат (Рис. 2)

Поворачивая ручку термостата по часовой стрелке, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до MAX.

Индикаторная лампочка термостата (° C)

Эта лампочка загорается на панели управления, указывая на то, что идет нагрев духового шкафа. По достижении заданной с помощью термостата температуры лампочка погаснет. Во время приготовления она может гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, срабатывающим в случае неисправности основного термостата. В этом случае подача электропитания прерывается: **не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность, а обращайтесь в авторизованный сервисный центр.**

Охлаждающий вентилятор

Некоторые модели оборудованы охлаждающим вентилятором, служащим для предотвращения нагрева его передней панели, ручек управления и ручки дверцы.

Этот вентилятор автоматически включается через 10 минут после начала приготовления. Во время его работы горячий воздух выходит через щель, находящуюся под панелью управления.

Во избежание опасного перегрева этот вентилятор **продолжает работать И ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ духового шкафа до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.**

Для ускорения охлаждения духового шкафа откройте его дверцу после окончания приготовления.

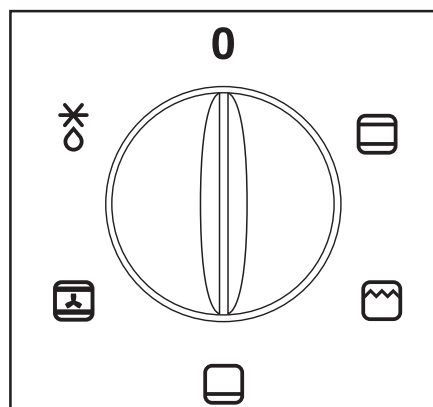


Рис. 1

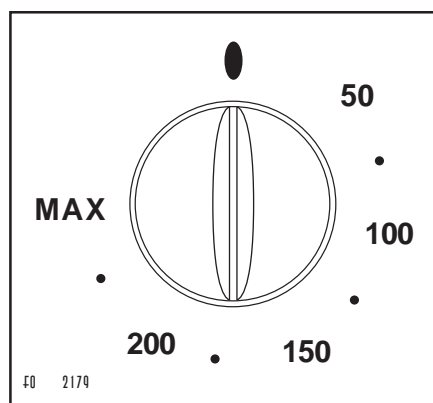


Рис. 2

FO 2179

Программатор времени окончания приготовления


Это устройство (Рис. 3) позволяет Вам задавать время окончания приготовления.

Кроме того оно показывает текущее время и с помощью звукового сигнала извещает об окончании приготовления.

Установка текущего времени


Надавите до упора на ручку программатора и одновременно поверните ее против часовой стрелки так, чтобы стрелки часов показали правильное текущее время. Затем верните ручку в предыдущее положение.

Ручной режим работы

Потяните на себя ручку и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока в окошке программатора не появится символ . В этом положении Вы можете использовать духовой шкаф вручную, т.е. без программирования.

Автоматический режим работы

Потяните на себя ручку и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока в окошке программатора не появится значение времени, необходимого для приготовления данного блюда.

По истечении выбранного времени духовой шкаф выключится, а программатор подаст звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала потяните на себя ручку и одновременно поворачивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока в окошке программатора не появится символ .

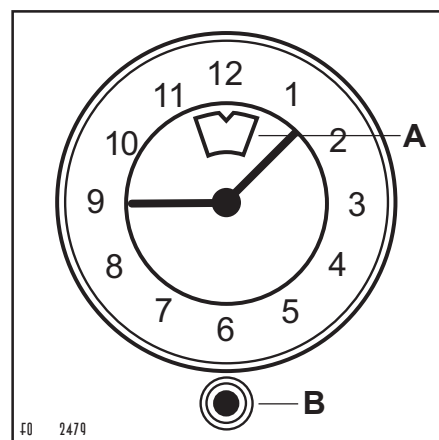




Рис. 3 FO 2479

- А) Окошко
- В) Ручка

Перед первым духового шкафа

Перед первым приготовлением пищи рекомендуется прогреть духовой шкаф вхолостую для устранения специфического запаха, вызванного тепловой изоляцией и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.

При первом включении духового шкафа:


- установите ручку термостата в положение MAX;
- установите ручку выбора режима на символ  - ;
- дайте духовому шкафу поработать ВХОЛОСТУЮ в течение примерно 45 минут;
- откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.


На первых минутах работы **АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНЫМ** является появление специфического запаха и дыма. Это вызвано нагревом тепловой изоляции и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем вымойте его изнутри теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Рекомендации по использованию духового шкафа

- Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Приготовление продуктов в духовом шкафу ведется в диапазоне температур от 50° до 230° С. Поэтому **Вам следует использовать посуду, которая выдерживает такие температуры** (например, металлические и жаропрочные сковороды, керамическую посуду для духовых шкафов).
- Данный духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под постоянным 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.

 При попадании пара на дверцу духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды. Для уменьшения конденсации необходимо прогреть духовой шкаф в течение примерно 10 минут перед тем, как поместить туда продукты. Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа

- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, чтобы не допустить их перегрева: при высокой температуре они могут воспламениться. Поэтому, помещая продукты в духовой шкаф или доставая их из него, не допускайте, чтобы масло, соки, расплавленный жир в значительных количествах падали на дно духового шкафа. В противном случае тщательно вычистите дно духового шкафа перед началом следующего приготовления. Это предотвратит образование неприятных запахов и дыма.

включением

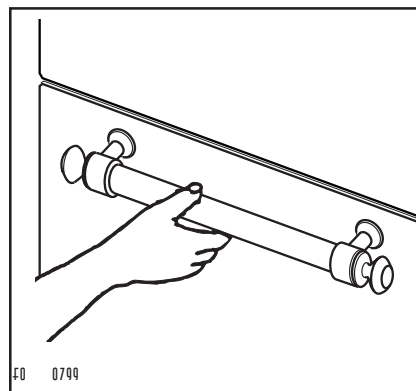





Рис. 5 FO 0799

 Перед первым приготовлением пищи **тщательно вымойте РЕШЕТКУ и ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА** (металлический эмалированный противень с высокими краями, который Вы найдете внутри духового шкафа).


 Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки (Рис. 5).

 Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

 Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготовляемых продуктов. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетку духового шкафа.

Направляющие духового шкафа (Рис. 6)

В боковых стенках духового шкафа имеются прорези. Это - НАПРАВЛЯЮЩИЕ, которые позволят Вам устанавливать решетку на различной высоте.

 Будьте осторожны, устанавливая решетку и противень для сбора жира в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа

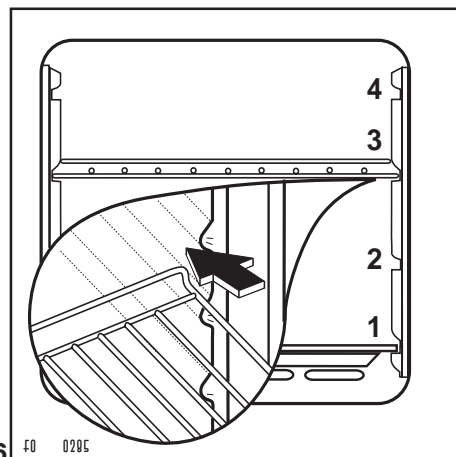









Рис. 6 FO 0285

Размораживание


Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ (в зависимости от модели:  - ) и установите ручку термостата на ноль (символ ). В этом случае вентилятор создает в камере духового шкафа циркуляцию холодного воздуха, делая возможным быстрое размораживание замороженных продуктов.

Традиционный режим приготовления

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ (в зависимости от модели:  - ) и установите ручку термостата на нужную температуру. В этом случае тепло подается как сверху, так и снизу, обеспечивая равномерное пропекание/прожаривание приготовляемого блюда.

 - : Тепло подается только снизу. Этот режим может использоваться для доведения блюда до готовности или для подрумянивания его низа. При этом устанавливайте решетку на один из нижних уровней (Рис. 6).

Приготовление в режиме конвекции

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ (в зависимости от модели:  - ) и установите ручку термостата на нужную температуру.

В этом режиме специальный вентилятор обеспечивает циркуляцию тепла внутри камеры духового шкафа. При этом Вы можете одновременно готовить несколько блюд, разместив их на разных уровнях. Если Вы хотите одновременно готовить в режиме конвекции два блюда, мы рекомендуем Вам использовать первый и третий уровни снизу (см. Рис. 5).

Если Вы хотите готовить в режиме конвекции только одно блюдо, используйте нижние уровни, т.к. это позволит Вам получить лучшие результаты.

Приготовление на гриле

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ (в зависимости от модели:  - ) и установите ручку термостата на нужную температуру.

Приготовление на гриле

Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются только ориентировочными и могут изменяться в зависимости от индивидуальных предпочтений. Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа; перед любым приготовлением пищи необходимо выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минуты)	
	Число штук	вес в г	Уровень 	температура °C	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	max	12-15	12-14
Бифштексы из говядины	4	600	3	max	10-12	6-8
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Куриная грудка	4	400	3	max	12-15	12-14
Свинные отбивные	4	600	3	max	12-16	12-14
Гамбургер	6	600	3	max	10-15	8-10
Сосиски	8	—	3	max	12-15	10-12
Мясо на шампурах	4	—	3	max	10-15	10-12
Рыба (филе) (камбала)	4	400	3	max	12-14	10-12
Тосты с начинкой	4-6	—	3	max	5-7	—
Белый тостовый хлеб	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Рекомендации по приготовлению выпечки

Для приготовления выпечки требуется умеренная температура, лежащая в диапазоне от 150° до 200° C.

Перед началом приготовления выпечки рекомендуется прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут, а после его начала - не открывать дверцу.

Приготовление мяса и рыбы

Мясо следует класть на жаропрочное блюдо или **непосредственно на решетку.**

Во втором случае ВСЕГДА следует устанавливать под грилем противень для сбора жира, и налить в него немного воды.

В этом противне будет собираться жир, расплавленный во время приготовления, а вода предотвратит его выгорание с образованием неприятных запахов и дыма.

Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы в общем случае требуется умеренная температура (от 150 до 175 градусов), в то время как для приготовления "с кровью" красного мяса в течение небольших интервалов времени необходима температура от 200 до 220 градусов.

Рекомендации по приготовлению на гриле

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



При приготовлении на гриле тепло поступает только сверху, поэтому гриль следует устанавливать на более высоком или низком уровне в зависимости от толщины приготовляемого куска мяса или рыбы. В этом случае также **не забывайте ВСЕГДА устанавливать противень для сбора жира на один из нижерасположенных уровней (но не на дно духового шкафа) и вылить в него около двух стаканов воды.**

Возможное образование конденсата на стекле дверцы, стенках и дне духового шкафа не влияет на его работу. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления.

Таблицы приготовления

i Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются только ориентировочными и могут изменяться в зависимости от индивидуальных предпочтений. Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа; перед любым приготовлением пищи необходимо выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Традиционный режим приготовления и приготовление в режиме конвекции

ВЕС Г	БЛЮДО	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень  температура °C	температура °C	Уровень  температура °C	температура °C		
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ						
	Из взбитого теста	2	170	2 (1и3)*	160	45 ~ 60	} в форме
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1и3)*	160	20 ~ 30	
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Яблочный пирог	1	180	2 (1и3)*	170	40 ~ 60	
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Гренки	2	175	2 (1и3)*	160	30 ~ 40	
	Фруктовый торт	1	175	1	160	45 ~ 60	
	Бисквитный торт	1	175	2 (1и3)*	160	30 ~ 40	
	Панеттоне	1	170	1	160	40 ~ 60	
	Выпечка в сковороде	1	170	1	160	50 ~ 60	
	Маленькие пирожные (из взбитого теста)	2	175	2 (1и3)*	160	25 ~ 35	} на противне для выпечки
	Бисквиты (из песочного теста)	2	160	2 (1и3)*	150	20 ~ 30	
	Безе	2	100	2 (1и3)*	100	90 ~ 120	
	Лепешки	2	190	2 (1и3)*	180	12 ~ 20	
	Французские пирожные	2	200	2 (1и3)*	190	15 ~ 25	
	ХЛЕБ и ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	1 и 2 батона
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	в сковороде
500	Булочки	2	200	2 (1и3)*	175	20 ~ 35	6 или 8 штук
250	Пицца	1	210	2 (1е3)*	190	15 ~ 30	на противне
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1и3)*	175	40 ~ 50	} в форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1и3)*	175	45 ~ 60	
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1е3)*	180	35 ~ 45	
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	
	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	Свинина
1500	Ростбиф (с кровью)	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
"	" (умеренно прожаренный)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (хорошо прожаренный)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	Со шкуркой
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога
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	Разрезанный на куски
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
-	Формованный фарш	2	180	2	160	40 ~ 60	на сковороде
	РЫБА						
1200	Форель -Морской окунь	2	190	2 (1и3)*	175	30 ~ 40	3-4 целых рыбы
1500	Тунец - Лосось	2	190	2 (1и3)*	175	25 ~ 35	4-6 куска

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Чистка и техническое обслуживание

Общая чистка



Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по его техническому обслуживанию отсоедините его от сети электропитания.

- При использовании чистящих спреев следите за тем, чтобы они **не попали на нагревательные элементы (хорошо видимые и расположенные в верхней части духового шкафа) или на датчик термостата (расположенный в задней верхней части камеры духового шкафа).**

Чистка камеры духового шкафа

Мойте эмалированные поверхности теплой водой с моющим средством, используя мягкую губку. Никогда не используйте жесткие абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты (например, средства, растворяющие известковые отложения), т.к. они могут повредить эмаль.

После промывки сполосните камеру чистой водой и вытрите мягкой тканью или замшей.

В случае наличия трудноудаляемых пятен не используйте для их устранения абразивные средства (например, порошки). Применяйте обычные моющие средства или в качестве альтернативы тряпку, легко смоченную в подогретом уксусе, которую следует оставить в течение некоторого времени на пятне.



При приготовлении фруктов вследствие нагревания содержащихся в них природных кислот возможно образование трудноудаляемых пятен. Это может привести к потускнению эмали, **но никак не сказывается на работе духового шкафа.** Во избежание появления таких пятен тщательно очищайте камеру духового шкафа после каждого приготовления фруктов. Таким образом Вы предотвратите выгорание остатков продуктов при следующем приготовлении.

Чистка дверцы духового шкафа

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



Действуйте следующим образом:

- а) полностью откройте дверцу;
- б) найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. 7);
- в) поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. 7);
- г) возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в ПОЛУЗАКРЫТОЕ положение;
- д) после этого осторожно выньте ее, потянув на себя (Рис. 7);
- е) положите дверцу на устойчивую ровную поверхность;
- г) отвинтите винты, показанные на Рис. 8 (п. А);
- з) слегка приподнимите стекло и снимите его с дверцы, потянув на себя.

Мойте стекло дверцы, используя только теплую воду. Не используйте тряпки из жесткой ткани. После окончания чистки установите стекло дверцы и саму дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.



Модели из нержавеющей стали или алюминия: Мы рекомендуем чистить дверцу и панель управления духового шкафа из нержавеющей стали или алюминия только влажной губкой и затем вытирать ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.

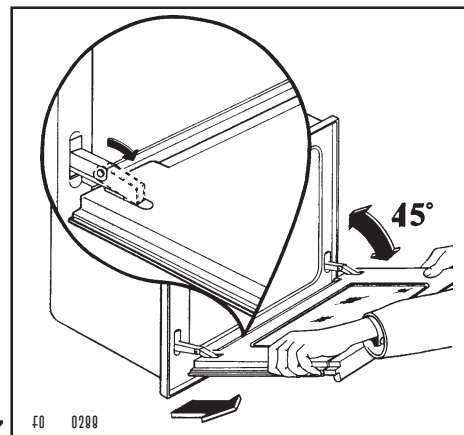


Рис. 7

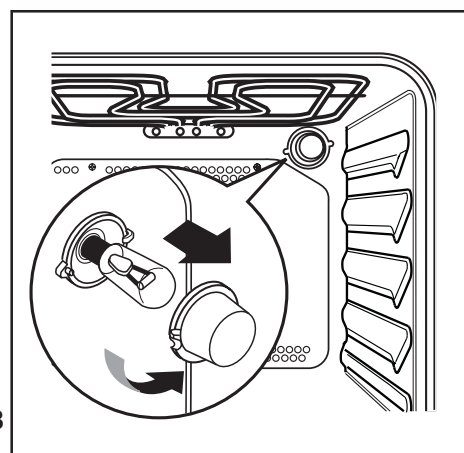


Рис. 8

Замена лампочки внутреннего освещения



Перед выполнением этой операции убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.

Лампочка освещения духового шкафа должна соответствовать следующим требованиям:

- а) устойчивость к температурам до 300° С;
- б) напряжение 230 В (50 Гц);
- в) мощность 25 Вт;
- г) цоколь типа Е 14.



Для замены лампочки действуйте следующим образом (Рис. 8):

- а) отвинтите стеклянный плафон;
- б) вывинтите неисправную лампочку;
- в) ввинтите новую лампочку;
- г) установите на место плафон;
- е) снова включите электропитание.

Возможные неисправности

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
■ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ	<ul style="list-style-type: none">◆ Убедитесь, что заданы как режим работы духового шкафа, так и температура и повторите операции, описанные в настоящем руководстве. <i>или же</i>◆ Убедитесь в правильности установки программатора времени окончания приготовления и повторите операции, описанные в настоящем руководстве. <i>или же</i>◆ Проверьте предохранители (“автоматы”) в системе электроснабжения Вашей квартиры. Если неисправность относится к самой системе электроснабжения, обратитесь к квалифицированному электрику.
■ НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА	<ul style="list-style-type: none">◆ Поворотом ручки термостата задайте какую-либо температуру. <i>или же</i>◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.
■ НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ЛАМПОЧКА ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	<ul style="list-style-type: none">◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа. <i>или же</i>◆ Приобретите в авторизованном сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в соответствующем разделе настоящей инструкции.
■ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОМ ШКАФУ ТРЕБУЕТСЯ СЛИШКОМ МНОГО ИЛИ СЛИШКОМ МАЛО ВРЕМЕНИ	<ul style="list-style-type: none">◆ См. содержание настоящей инструкции, в частности главу “Рекомендации по использованию духового шкафа”.
■ НА ПРОДУКТАХ И В КАМЕРЕ ДУХОВОГО ШКАФА ОСАЖДАЕТСЯ ВЛАГА	<ul style="list-style-type: none">◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Сервис и запчасти

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. n°**) и серийный номер (**Ser. No.**), указанные на табличке с техническими данными.

Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. Рис.9).

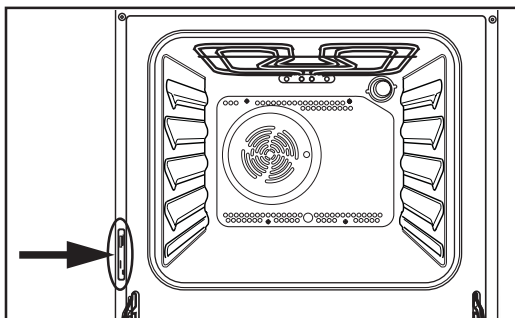


Рис. 9

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


Distriparts

Технические характеристики

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний + нижний нагревательный элементы	1800 Вт
Нагревательный элемент гриля	1650 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Охлаждающий вентилятор (если таковой имеется)	25 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Максимальная потребляемая мощность	1865 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Минимальные размеры ниши для встраивания

высота	при встраивании под столешницу: 593 мм
	при встраивании в колонну: 580 мм
ширина	560 мм
глубина	550 мм

Полезные размеры камеры духового шкафа

высота	335 мм
ширина	405 мм
глубина	400 мм
полезный объем	56 л

Установка

Встраивание

Необходимо чтобы все характеристики мебели, в которую встраивается духовой шкаф, соответствовали предъявляемым требованиям.

Правильно выполненная установка должна предотвратить возможность прикосновения к токоведущим или лишь функционально изолированным деталям. Все защитные элементы, в том числе специальная торцевая панель (например, если духовой шкаф устанавливается с краю кухонной мебели) должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента.

Рекомендуется не устанавливать духовой шкаф вблизи холодильника или морозильника, т.к. идущее от него тепло может отрицательно сказаться на работе этих приборов.

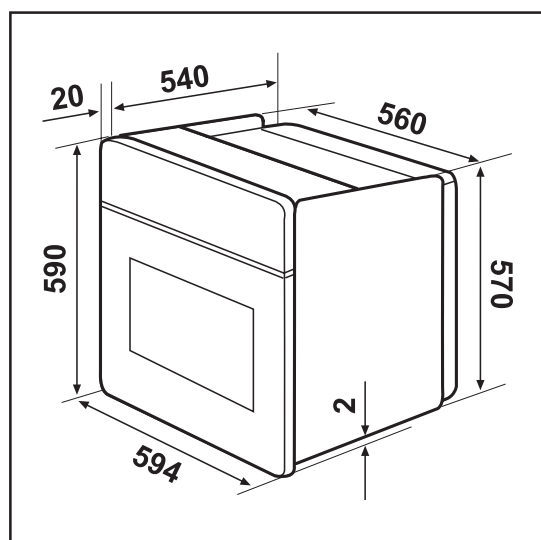


Рис. 10 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

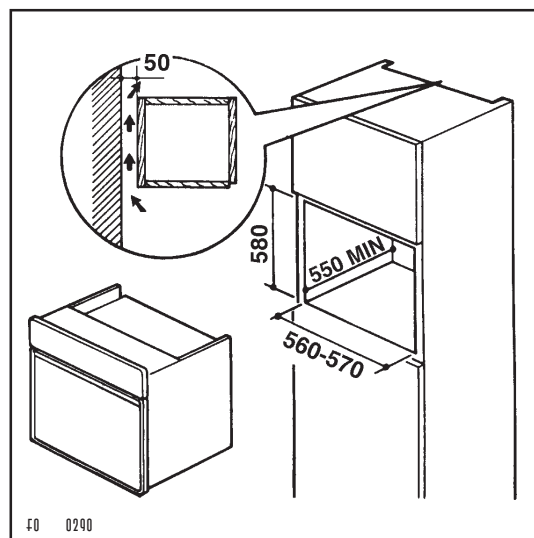


Рис. 11 - ВСТРАИВАНИЕ В КОЛОННУ

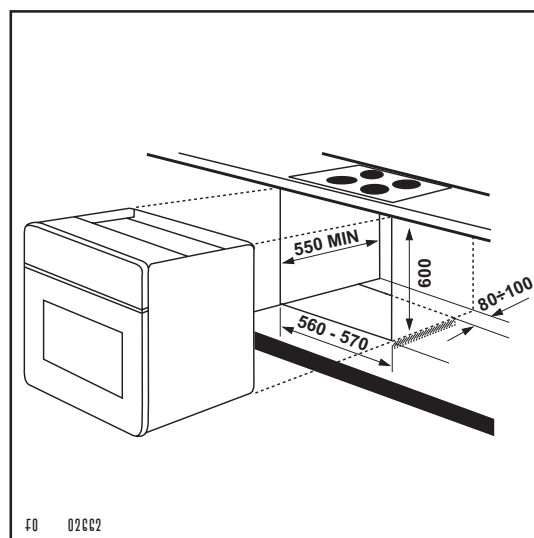


Рис. 12 - ВСТРАИВАНИЕ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

Крепление духового шкафа к кухонной мебели

- Вставьте духовой шкаф в выемку для встраивания в кухонной мебели.
- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через отверстия в его раме (Рис. 14).

При установке варочной панели над духовым шкафом ее электрическое подключение и подключение духового шкафа должны выполняться по отдельности как по соображениям безопасности, так и для того, чтобы при необходимости можно было легко снять духовой шкаф.

При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода, рассчитанные на соответствующую мощность.

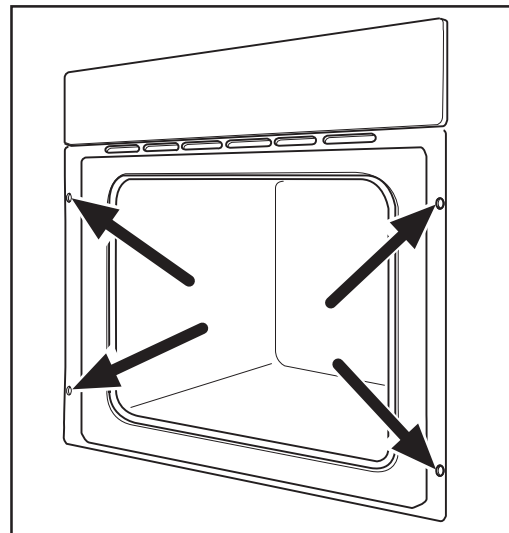


Рис. 14

Электрическое подключение

Перед подключением прибора удостоверьтесь, что:

- 1) предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. табличку с техническими данными);
- 2) электрическая сеть имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
- 3) после установки духового шкафа обеспечивается легкий доступ к розетке сети или многополюсному размыкателю.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оснастить стандартной вилкой, соответствующей величине нагрузки, указанной в табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить **между ними многополюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке.** Желто-зеленый провод заземления не должен разрываться размыкателем; он должен быть на 2-3 см длиннее других проводов.

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

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 16).

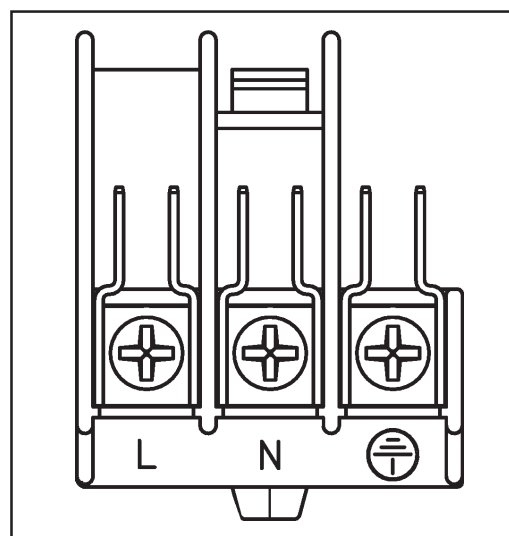


Рис. 16

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

 **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.